



# CATERING EQUIPMENT

2019

# CREATING THE PERFECT KITCHEN



TURKEY PRODUCT  
CERTIFICATE



RUSSIA PRODUCT  
CERTIFICATE



ELECTRICAL  
APPLIANCES  
PRODUCT  
CERTIFICATE

CE-1009

GAS APPLIANCES  
PRODUCT  
CERTIFICATE



USA GAS AND  
ELECTRICAL  
APPLIANCES  
PRODUCT  
CERTIFICATE



UKRAINE PRODUCT  
CERTIFICATE



ISO 9000 QUALITY  
MANAGEMENT  
SYSTEM

CE-1783

GAS APPLIANCES  
PRODUCT  
CERTIFICATE



THE RESTRICTION  
OF HAZARDOUS SUB-  
STANCES DIRECTIVE  
(WEEE)



TURKEY PRODUCT  
CERTIFICATE



China Quality  
Certification Center

TÜV-CB





**WE DESIGN  
WE PRODUCE  
WE INSTALL**



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

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

**EN** With more than 4500 different kind of high quality professional kitchen appliances and equipment ranging from preparation to cooking equipments, carrying to display units and from hot-cold lines to working benches and dishwashers, Öztiryakiler has been offering turnkey solutions and complete commercial kitchen design services since 1958. With 130.000 m<sup>2</sup> production area equipped with latest technology, 1300 employees and more than 2000 internationally acknowledged product & product group certifications, we design, we produce and we install.

**FR** Öztiryakiler fabrique et commercialise plus de 4500 articles et appareils destinés à la cuisine professionnelle. De la préparation à la cuisson, de la distribution à la réfrigération en passant par la laverie et le mobilier inox, Öztiryakiler propose une gamme complète de solutions allant jusqu'à l'aménagement et la conception sur mesure pour ses clients partout à travers le monde. Avec quelques 2000 certificats et brevets internationaux, 130.000 m<sup>2</sup> de capacité de production, plus de 1300 employés, techniciens, ingénieurs, un département recherche et développement et surtout avec plus 50 années d'expérience, Öztiryakiler cherche avant tout à respecter la demande du client et à lui apporter le meilleur service possible. Notre objectif: Vous apporter le meilleur, tout simplement.





professional  
**solution partner**  
of high end  
kitchen **projects**



Un Partenaire  
**Privilégié Pour**  
Vos Projets De Cuisines  
**Professionnelles**



Open buffet, kitchen and  
service equipment

Equipements de buffets, de  
cuisines et de services



Industrial coating, pastry and  
bakery equipment

Equipements de revêtement  
industriel, de pâtisserie et de  
boulangerie



Stainless steel sanitary and  
medical equipment

Equipement sanitaire et médical  
en acier inoxydable

# INDEX

## PROFESSIONAL 900 SERIES

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gas Ranges &amp; Gas Boiling Tops</b> .....                      | 8     |
| Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz                                        |       |
| <b>Electrical Ranges &amp; Elektric Boiling Tops</b> .....          | 9     |
| Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques                        |       |
| <b>Wok Burners &amp; Gas Solid Top</b> .....                        | 10    |
| Wok Gaz & Plaques "Coup de Feu"                                     |       |
| <b>Induction &amp; Infrared Ceramic Cookers</b> .....               | 11    |
| Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge                       |       |
| <b>Gas Grills</b> .....                                             | 12    |
| Grills Gaz                                                          |       |
| <b>Electric Grills</b> .....                                        | 13    |
| Grills Electriques                                                  |       |
| <b>Lavastone Grills &amp; Chargrills</b> .....                      | 14    |
| Grills sur Pierres de Lave & Chargrills                             |       |
| <b>Gas &amp; Electric Fryers</b> .....                              | 15    |
| Friteuses Gaz et Electriques                                        |       |
| <b>Gas &amp; Electric Pasta Cookers</b> .....                       | 16    |
| Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques                                 |       |
| <b>Electric Chip Scuttle - Gas &amp; Electric Bains Marie</b> ..... | 17    |
| Poste de Salage Electrique / Bain-marie Gaz & Electrique            |       |
| <b>Gas &amp; Electric Boiling Pans</b> .....                        | 18    |
| Marmites Gaz et Electriques                                         |       |
| <b>Gas &amp; Electric Bratt Pans</b> .....                          | 19    |
| Sauteuses Gaz et Electriques                                        |       |
| <b>Worktops - Base Cupboards</b> .....                              | 20    |
| Plans Neutres & Soubassements                                       |       |
| <b>Boiling Pans</b> .....                                           | 21    |
| Marmites                                                            |       |
| <b>Industrial Type Gas &amp; Electric Boiling Pans</b> .....        | 22-23 |
| Marmites Industrielles Type Gaz & Electrique                        |       |
| <b>External Boiling Pan</b> .....                                   | 24    |
| Marmite à Vapeur Externe                                            |       |
| <b>Gas Consumptions</b> .....                                       | 25    |
| Consommation de Gaz                                                 |       |

## 700 SERIES

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gas Ranges &amp; Gas Boiling Tops</b> .....                          | 28 |
| Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz                                            |    |
| <b>Electrical Ranges &amp; Elektric Boiling Tops</b> .....              | 29 |
| Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques                            |    |
| <b>Gas Solid Tops &amp; Wok Burners</b> .....                           | 30 |
| Planches à Gaz & Wok                                                    |    |
| <b>Induction &amp; Infrared Ceramic Cookers</b> .....                   | 31 |
| Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge                           |    |
| <b>Gas Grills</b> .....                                                 | 32 |
| Grills Gaz poser                                                        |    |
| <b>Electric Grills</b> .....                                            | 33 |
| Grills Electriques                                                      |    |
| <b>Lavastone Grills &amp; Chargrills</b> .....                          | 34 |
| Grills sur Pierre de Lave & Chargrills                                  |    |
| <b>Gas &amp; Electric Fryers &amp; Electric Pasta Cookers</b> .....     | 35 |
| Friteuses Gaz et Electriques & Cuiseurs à Pâtes Electrique              |    |
| <b>Electric Chip Scuttle &amp; Gas &amp; Electric Bains Marie</b> ..... | 36 |
| Postes de Salage Electriques & Bain-Maries Gaz & Electriques            |    |
| <b>Gas &amp; Electric Boiling Pans</b> .....                            | 37 |
| Marmites Gaz et Electriques                                             |    |
| <b>Gas &amp; Electric Bratt Pans</b> .....                              | 38 |
| Sauteuses Gaz et Electriques                                            |    |
| <b>Worktops - Base Cupboards</b> .....                                  | 39 |
| Plans Neutres & Soubassements                                           |    |
| <b>Gas Consumption</b> .....                                            | 40 |
| Consommation de Gaz                                                     |    |

## SNAK 650 SERIES

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fryers</b> .....                                   | 44    |
| Friteuses                                             |       |
| <b>Pasta Cooker &amp; Electric Chip Scuttle</b> ..... | 45    |
| Cuiseurs à Pâtes & Postes de Salage                   |       |
| <b>Grill Plates</b> .....                             | 46-47 |
| Grills Gaz et Electriques                             |       |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Cookers</b> .....                   | 48-49 |
| Réchauds Gaz et Plaques Electriques    |       |
| <b>Lavastone Grills</b> .....          | 50    |
| Grilles sur Pierre de Lave             |       |
| <b>Chargrill</b> .....                 | 51    |
| Chargrills                             |       |
| <b>Boiling Pans</b> .....              | 52    |
| Marmites Electriques                   |       |
| <b>Ranges</b> .....                    | 53-54 |
| Fourneaux Gaz et Fourneaux Electriques |       |
| <b>Sauce Bain-Maries</b> .....         | 55    |
| Bain-Maries                            |       |
| <b>Working Benches</b> .....           | 56    |
| Plans Neutres                          |       |
| <b>Sub-Unit Options</b> .....          | 57    |
| Soubassements en Options               |       |
| <b>Accessories</b> .....               | 58    |
| Accessoires                            |       |
| <b>Gas Consumption</b> .....           | 59    |
| Consommation de Gaz                    |       |

## 600 SERIES

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| <b>Electric Ranges &amp; Gas Boiling Tops</b> ..... | 62-63 |
| Fourneaux Electriques & Plaques Electriques         |       |
| <b>Wok Burners &amp; Chargrill</b> .....            | 64    |
| Woks Gaz & Chargrills                               |       |
| <b>Grills</b> .....                                 | 65-66 |
| Grills                                              |       |
| <b>Fryers &amp; Pasta Cooker</b> .....              | 67-68 |
| Friteuses & Cuiseurs à Pâtes                        |       |
| <b>Electric Chip Scuttle &amp; Bain Marie</b> ..... | 69    |
| Poste de Salage Electrique & Bain-MarieZ            |       |
| <b>Worktops</b> .....                               | 70    |
| Plans neutres                                       |       |

## OTHER COOKING UNITS

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ranges</b> .....                                   | 74      |
| Fourneaux                                             |         |
| <b>Cookers</b> .....                                  | 75      |
| Réchauds                                              |         |
| <b>Grills &amp; Pizza Ovens</b> .....                 | 76      |
| Fours à Pizza et Grills                               |         |
| <b>Convection Ovens</b> .....                         | 77-78   |
| Fours à Air Pulsé                                     |         |
| <b>OvensAccessories</b> .....                         | 79      |
| Accessoires pour Fours                                |         |
| <b>Baking Oven &amp; Prover Cabinet</b> .....         | 80-81   |
| Four à pâtisserie & Armoire de Fermentation           |         |
| <b>Prover Cabinet</b> .....                           | 82      |
| Armoire de Fermentation                               |         |
| <b>Fryers</b> .....                                   | 83      |
| Friteuses                                             |         |
| <b>FloorCookers</b> .....                             | 84-85   |
| Réchauds Bas                                          |         |
| <b>Knife Sterilizers &amp; Soup Bain-Maries</b> ..... | 86      |
| Stérilisateurs à Couteaux et Soupes Bain-Maries       |         |
| <b>Conveyor Toaster &amp; Large Oven</b> .....        | 87      |
| Toaster à Convoyeur et Four Large                     |         |
| <b>Grill Toaster</b> .....                            | 88      |
| Grills Panini                                         |         |
| <b>Salamanders</b> .....                              | 89      |
| Salamandres                                           |         |
| <b>Crepe</b> .....                                    | 90      |
| Crêpière                                              |         |
| <b>Accessories &amp; Gas Consumptions</b> .....       | 91      |
| Accessoires et Consomation de Gaz.                    |         |
| <b>Mobile Field Kitchen</b> .....                     | 92-93   |
| Cuisines Roulantes                                    |         |
| <b>Mobile Bakery</b> .....                            | 94-95   |
| Boulangerie Mobile                                    |         |
| <b>Bakery Container</b> .....                         | 96      |
| Conteneur de Boulangerie                              |         |
| <b>Sanitary Container</b> .....                       | 97      |
| Conteneur Sanitaire                                   |         |
| <b>Drinking Water Purification System</b> .....       | 98      |
| Système de Purification d'eau Mobile                  |         |
| <b>Mobile Laundry</b> .....                           | 99      |
| Buanderie Mobile                                      |         |
| <b>Containerized Kitchen</b> .....                    | 100     |
| Cuisine Conteneurisées                                |         |
| <b>Marine Kitchen Equipment</b> .....                 | 101-103 |
| Cuisines Maritimes                                    |         |



# INDEX

## DONER GRILL MACHINES

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Doner Grill Machines &amp; Accessoires</b> .....             | 106-113 |
| Doner Grills Gaz et Electriques, Accessoires et Grills de table |         |

## PREPARATION MACHINES

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| <b>Dough Kneading Machines</b> .....                    | 116     |
| Pétrins                                                 |         |
| <b>Planet Mixers</b> .....                              | 117     |
| Batteurs-Mélangeurs                                     |         |
| <b>Planet Mixers / Mechanical Controlling</b> .....     | 118     |
| Batteurs-Mélangeurs avec Controle Mécanique             |         |
| <b>Planet Mixers &amp; Accessories</b> .....            | 119     |
| Batteurs-Mélangeurs et Accessoires                      |         |
| <b>Potato Peelers</b> .....                             | 120     |
| Eplucheuses                                             |         |
| <b>Potato Peelers with Filter</b> .....                 | 121     |
| Eplucheuses avec Filtres                                |         |
| <b>Garlic Peelers</b> .....                             | 122     |
| Eplucheuse d'Ail                                        |         |
| <b>Onion Peelers</b> .....                              | 123     |
| Eplucheuse d'Oignons                                    |         |
| <b>Cutter Homogenizer</b> .....                         | 123     |
| Coupeur Homogénéisateur                                 |         |
| <b>Bread Slicer Machine</b> .....                       | 124     |
| Trancheuse à Pain                                       |         |
| <b>Metal Pans</b> .....                                 | 125-127 |
| Plaques de Cuisson pour la Boulangerie et la Pâtisserie |         |

## COLD UNITS

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| <b>GN 2/1 Refrigerated Cabinets</b> .....           | 130-136 |
| Armoires Réfrigérées GN 2/1                         |         |
| <b>GN 2/1 Blue Line Refrigerated Cabinets</b> ..... | 137-139 |
| Armoires Réfrigérées GN 2/1 Blue Line               |         |
| <b>Refrigerated Counters</b> .....                  | 140-141 |
| Meubles Bas Réfrigérés                              |         |
| <b>600 Series Refrigerated Counters</b> .....       | 142-149 |
| Meubles Bas Réfrigérés Série 600                    |         |
| <b>700 Series Refrigerated Counters</b> .....       | 150-157 |
| Meubles Bas Réfrigérés GN 1/1 Série 700             |         |
| <b>Refrigerated Under Counters</b> .....            | 158-159 |
| Soubassements Réfrigérés                            |         |
| <b>Pizza and Salad Preparation Units</b> .....      | 160     |
| Meubles Réfrigérés destinés aux Préparation Froides |         |
| <b>Optional Accessories</b> .....                   | 161     |
| Accessoires Optionnelles                            |         |
| <b>Split Type Cooling Units</b> .....               | 162     |
| Conception de Chambres Froides                      |         |
| <b>Industrial Type Walk-in Coolers</b> .....        | 163-164 |
| Chambres Froides                                    |         |

## DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| <b>Glasswasher</b> .....                  | 168-171 |
| Lave-verre                                |         |
| <b>Dishwasher</b> .....                   | 172-175 |
| Lave-vaisselle                            |         |
| <b>Dishwasher</b> .....                   | 176-177 |
| Lave-vaisselle                            |         |
| <b>Digital Dishwasher</b> .....           | 178-179 |
| Lave-vaisselle à Digitale                 |         |
| <b>Hood Type Dishwasher</b> .....         | 180-181 |
| Lave-vaisselle à Capot                    |         |
| <b>Hood Type Digital Dishwasher</b> ..... | 182-183 |
| Lave-vaisselle à Capot Digitale           |         |
| <b>Conveyor Type Dishwasher</b> .....     | 184-187 |
| Lave-vaisselle à Convoyeur                |         |
| <b>Utensil Washer</b> .....               | 188     |
| Lave-batterie                             |         |
| <b>Vegetable Washing Machines</b> .....   | 189     |
| Lave-légumes                              |         |
| <b>Salad and Vegetable Dryer</b> .....    | 190     |
| Essoreuse à Légumes                       |         |
| <b>Accessories</b> .....                  | 191-192 |
| Accessoires                               |         |

## KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Banquet Trolleys</b> .....                               | 196-202 |
| Armoire de Maintien en Température (Chaud - Froid - Neutre) |         |
| <b>Plate Dispensers</b> .....                               | 203     |
| Distributeurs d'Assiettes à Niveau Constant                 |         |
| <b>Salad Bars</b> .....                                     | 204-206 |
| Buffets Froids et Chauds                                    |         |
| <b>Display Units</b> .....                                  | 207-210 |
| Vitrines Réfrigérées                                        |         |
| <b>Front Decor</b> .....                                    | 211     |
| Options d'Habillage des Façades                             |         |
| <b>Wall Type Display Units</b> .....                        | 212-213 |
| Meuble Self Service                                         |         |
| <b>Built-in Self Service Display Unit</b> .....             | 214-215 |
| Vitrines et Cuves à Encastrer                               |         |
| <b>Sneeze Guards</b> .....                                  | 216     |
| Presentoir et Pare-haleine                                  |         |
| <b>Mobile Bain-Maries</b> .....                             | 217-218 |
| Bain-marie Mobile                                           |         |
| <b>Trolleys</b> .....                                       | 219-222 |
| Chariots                                                    |         |
| <b>Flour and Sugar Trolleys</b> .....                       | 223     |
| Chariots à Farine et Chariot à Sucre                        |         |
| <b>Waste Bin With Pedal</b> .....                           | 224     |
| Poubelles Inox                                              |         |

## SERVING COUNTERS

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| <b>Serving Counters</b> .....                         | 228-229 |
| Meubles de Self-Service (Chaud - Froid - Neutre)      |         |
| <b>Wooden-Granit Decorated Serving Counters</b> ..... | 230-231 |
| Mobilier de Self Service avec Habillage Stratifié     |         |
| <b>Shelf Options</b> .....                            | 232-233 |
| Options pour Présentoirs                              |         |

## SINK UNITS AND WORKING BENCHES

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| <b>HandWashing Sinks</b> .....                     | 236-237 |
| Lave-mains                                         |         |
| <b>Sink Bowls</b> .....                            | 238     |
| Cuves à Souder                                     |         |
| <b>Sink Tops</b> .....                             | 239-241 |
| Dessus de Plonge                                   |         |
| <b>Sink Units</b> .....                            | 242-246 |
| Plonges                                            |         |
| <b>Working Benches</b> .....                       | 247-253 |
| Tables de Travail                                  |         |
| <b>Cutting Benches</b> .....                       | 254-256 |
| Tables de Découpe                                  |         |
| <b>Inlet / Outlet Tables for Dishwashing</b> ..... | 257     |
| Tables d'Entrée et de Sortie pour Lave-Vaisselle   |         |
| <b>Working Benches</b> .....                       | 258-259 |
| Mobiliers Inox                                     |         |
| <b>Wall Mounted Cupboards and Shelves</b> .....    | 260     |
| Placards Muraux et Etagères Murales                |         |
| <b>Storage Shelf</b> .....                         | 261     |
| Etagères de Stockage                               |         |
| <b>Hoods</b> .....                                 | 262-264 |
| Hottes                                             |         |
| <b>Hood Illumination</b> .....                     | 265     |
| Eclairage d'Hotte                                  |         |
| <b>Floor Drains</b> .....                          | 266-275 |
| Caniveaux de Sol                                   |         |



**700 SERIES**  
**SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES**  
**SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES**  
**SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS**  
**PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES**  
**APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES**  
**LA PREPARATION**

**COLD UNITS**  
**LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS**  
**LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS**  
**LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS**  
**LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES**  
**L'ENVIRONNEMENT INOX**



## OSOGF 8090 CE-1783

Gas Ranges With Oven  
Fourneaux Gaz



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

## OSOGEF 12090 CE-1783

Gas Ranges With Oven  
Fourneaux Gaz



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

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



## OSOG 4090 CE-1783

Gas Boiling Tops  
Réchauds Gaz à Poser

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

## OSOEF 8090 CE ENEC

Electric Ranges With Oven  
Fourneaux Electriques



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



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | OVEN<br>TEMPERATURE/<br>TEMPÉRATURE | SUPPLY VOLTAGE<br>TENSION ET VOLTAGE | OVEN/<br>PUISSANCE<br>DU FOUR | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE<br>FIYAT |
|--|----------------------|--------------------|-------------------|------|-----|-----|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|
|  | OSOEF 8090           | 7865.N1.80908.11   | ELEC              | 800  | 900 | 850 | 50 - 300°C                          | 400V/3 NPE 50/60Hz                   | 6 kW                          | 22 kW                         |                |
|  | OSOEF 12090          | 7865.N1.12908.11   | ELEC              | 1200 | 900 | 850 | 50 - 300°C                          | 400V/3 NPE 50/60Hz                   | 6 kW                          | 30 kW                         |                |
|  | OSOEF 12090 S        | 7865.N1.12908.51   | ELEC              | 1200 | 900 | 850 | 50 - 300°C                          | 400V/3 NPE 50/60Hz                   | 9 kW                          | 33 kW                         |                |



## OSOE 12090 CE ENEC

Electric Boiling Tops  
Réchauds Electriques à Poser

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE<br>TENSION ET VOLTAGE | POWER | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|------|-----|-----|--------------------------------------|-------|-------------------------------|-----------------------------|
|  | OSOE 4090            | 7865.N1.40903.21   | 400  | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50/60 Hz                | 2 x 4 | 8 kw                          |                             |
|  | OSOE 8090            | 7865.N1.80903.21   | 800  | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50/60 Hz                | 4 x 4 | 16 kw                         |                             |
|  | OSOE 12090           | 7865.N1.12903.21   | 1200 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50/60 Hz                | 6 x 4 | 24 kw                         |                             |



**OWG 4090** EAC CE-1783

Wok Burners

Wok Gaz



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



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | TYPE/<br>DESIGNATION | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|----------------------|-------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|-----------------------------|
|  | OWG 4090             | 7865.N1.40903.WK     | GAS               | 400 | 900 | 280 | 14 kW                         |                             |
|  | OWG 8090             | 7865.N1.80903.WK     | GAS               | 800 | 900 | 280 | 28 kW                         |                             |



**OSOG 8090 C** EAC CE-1783

Gas Solid Top

Plaque Coup de Feu



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



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

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





**OSI 4090** CE ENE (UAT 08)

Induction Cookers  
Plaque Vitrocéramique à Induction



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



- 2 mm thick stainless steel work top
- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 2 or 4 heating zones of 3.5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment

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

**OSC 8090** CE ENE (UAT 08)

Infrared Ceramic Cookers  
Plaque Vitrocéramique à Infrarouge



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



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

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



**OGG 8090 1/2 N** 1783

Gas Grills

Grills Gaz



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



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | TEMPERATURE  | COOKING SURFACE/<br>PLAQUE DE<br>CUISON | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|--------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
|  | OGG 4090             | 7864.N1.40903.06   | GAS              | 400 | 900 | 280 | 9 kW                          | 100 - 300 °C | Carbon Steel                            |                             |
|  | OGG 4090             | 7864.N1.40903.06C  | GAS              | 400 | 900 | 280 | 9 kW                          | 100 - 300 °C | Chrome                                  |                             |
|  | OGG 4090 N           | 7864.N1.40903.03   | GAS              | 400 | 900 | 280 | 9 kW                          | 100 - 300 °C | Carbon Steel                            |                             |
|  | OGG 4090 N           | 7864.N1.40903.03C  | GAS              | 400 | 900 | 280 | 9 kW                          | 100 - 300 °C | Chrome                                  |                             |
|  | OGG 8090             | 7864.N1.80903.16   | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Carbon Steel                            |                             |
|  | OGG 8090             | 7864.N1.80903.16C  | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Chrome                                  |                             |
|  | OGG 8090 1/2 N       | 7864.N1.80903.19   | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Carbon Steel                            |                             |
|  | OGG 8090 1/2 N       | 7864.N1.80903.19C  | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Chrome                                  |                             |
|  | OGG 8090 N           | 7864.N1.80903.13   | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Carbon Steel                            |                             |
|  | OGG 8090 N           | 7864.N1.80903.13C  | GAS              | 800 | 900 | 280 | 18 kW                         | 100 - 300 °C | Chrome                                  |                             |



OGE 4090 CE ENE

Electric Grills

Grills Electriques



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



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | TEMPERATURE | COOKING SURFACE/<br>PLAQUE DE CUISSON | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|------------------|-----|-----|-----|------------------------------------------|-------------------------------|-------------|---------------------------------------|-----------------------------|
|  | OGE 4090             | 7864.N1.40903.04   | ELEC             | 400 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 6 kW                          | 50 - 300 °C | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGE 4090 C           | 7864.N1.40903.04C  | ELEC             | 400 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 6 kW                          | 50 - 300 °C | Chrome                                |                             |
|  | OGE 4090 N           | 7864.N1.40903.01   | ELEC             | 400 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 6 kW                          | 50 - 300 °C | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGE 4090 N C         | 7864.N1.40903.01C  | ELEC             | 400 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 6 kW                          | 50 - 300 °C | Chrome                                |                             |
|  | OGE 8090             | 7864.N1.80903.17   | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGE 8090 C           | 7864.N1.80903.17C  | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Chrome                                |                             |
|  | OGE 8090 1/2 N       | 7864.N1.80903.14   | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGE 8090 1/2 N C     | 7864.N1.80903.14C  | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Chrome                                |                             |
|  | OGE 8090 N           | 7864.N1.80903.11   | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGE 8090 N C         | 7864.N1.80903.11C  | ELEC             | 800 | 900 | 280 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 12 kW                         | 50 - 300 °C | Chrome                                |                             |





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

**OLG 8090** ENEC (UAT 081) CE-1783

Lavastone Grills

Grills sur Pierre de Lave



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

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



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

**ODG 8090** ENEC (UAT 081) CE-1783

Chargrills

Chargrills



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

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



## OFGI 8090 EAC CE-1783

Gas & Electric Fryers

Friteuses Gaz & Electriques



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 22 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Deux paniers par cuve de 22 litres. Grand panier en option.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.
- Capacité de production de pommes de terre :
  - 4090 .....35 kg/heure
  - 8090 .....35+35 kg/heure
- Temps de cuisson 3 ½ minutes



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 22 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 2 half size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy draining with wide bore drain pipe located under the tank
- Production capacity french fries:
  - 4090 ..... 35 kg/hr
  - 8090 ..... 35+35 kg/hr
- Cooking time 3.5 min.

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | CAPACITY<br>CAPACITE | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMPERATURE  | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------------------|--------------|-------------------------------|-----------------------------|
| OFGI 4090            | 7856.N1.40908.04   | GAS               | 400 | 900 | 850 | 22 lt                | -                                        | 110 - 190 °C | 22 kW                         |                             |
| OFGI 8090            | 7856.N1.80908.14   | GAS               | 800 | 900 | 850 | 22 lt + 22 lt        | -                                        | 110 - 190 °C | 44 kW                         |                             |
| OFEI 4090            | 7856.N1.40908.02   | ELEC              | 400 | 900 | 850 | 22 lt                | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 60 - 190 °C  | 18 kW                         |                             |
| OFEI 8090            | 7856.N1.80908.02   | ELEC              | 800 | 900 | 850 | 22 lt + 22 lt        | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 60 - 190 °C  | 36 kW                         |                             |



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



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAPACITY<br>CAPACITE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>OMG 4090</b>      | 7858.N1.40908.23   | GAS               | 400 | 900 | 850 | -                                        | 40                   | 18 kW                         |                             |
| <b>OMG 8090</b>      | 7858.N1.80908.23   | GAS               | 800 | 900 | 850 | -                                        | 40+40                | 36 kW                         |                             |
| <b>OME 4090</b>      | 7858.N1.40908.11   | ELEC              | 400 | 900 | 850 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 40                   | 12 kW                         |                             |
| <b>OME 8090</b>      | 7858.N1.80908.11   | ELEC              | 800 | 900 | 850 | 400V / 3 NPE 50 / 60Hz                   | 40+40                | 24 kW                         |                             |





**OPE 4090** CE ENE  
Electric Chip Scuttle  
Poste de Salage Electrique



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



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

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



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



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



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

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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | POWER/<br>PUISSANCE TOTALE | TEMPERATURE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|------------------------------------------|----------------------------|-------------|-----------------------------|
| OBG 4090             | 7854.N1.40903.13   | GAS               | 400 | 900 | 280 | -                                        | 2 kW                       | -           |                             |
| OBG 8090             | 7854.N1.80903.13   | GAS               | 800 | 900 | 280 | -                                        | 4 kW                       | -           |                             |
| OBE 4090             | 7854.N1.40903.11   | ELEC              | 400 | 900 | 280 | 230 V / NPE 50 / 60Hz                    | 1 kW                       | 30 - 90 °C  |                             |
| OBE 8090             | 7854.N1.80903.11   | ELEC              | 800 | 900 | 280 | 230 V / NPE 50 / 60Hz                    | 2 kW                       | 30 - 90 °C  |                             |



**OTGI 100** CE ENEC  
Gas & Electric Boiling Pans  
Marmites Gaz et Electriques



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



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

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



**OTE 80**      
Gas & Electric Bratt Pans  
Sauteuses Gaz et Electriques



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



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

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

OTG 205 and OTME 205 models have tilting system with engine. / Les modeles OTG 205 et OTME 205 disposent d'un systeme de renversement avec moteur.





## OAT 8090

Worktops  
Plans Neutres



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



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

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



## ODK 8090

Base Cupboards  
Soubassements



## ODK 4090

Base Cupboards  
Soubassements



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



## OD 8090

Base Cupboards  
Soubassements



## OD 4090

Base Cupboards  
Soubassements



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | TYPE/<br>FINITION         | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|------|-----|-----|---------------------------|-----------------------------|
| ODK 4090             | 7876.N1.40905.00   | 400  | 791 | 570 | with door / avec porte    |                             |
| ODK 8090             | 7876.N1.80905.00   | 800  | 791 | 570 | with door / avec porte    |                             |
| ODK 12090            | 7876.N1.12905.00   | 1200 | 791 | 570 | with door / avec porte    |                             |
| OD 4090              | 7876.N1.40905.10   | 400  | 743 | 570 | without door / sans porte |                             |
| OD 8090              | 7876.N1.80905.10   | 800  | 743 | 570 | without door / sans porte |                             |
| OD 12090             | 7876.N1.12905.10   | 1200 | 743 | 570 | without door / sans porte |                             |



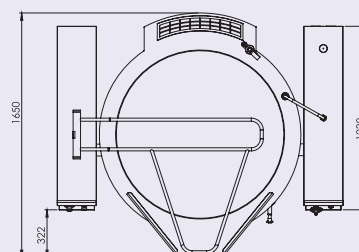
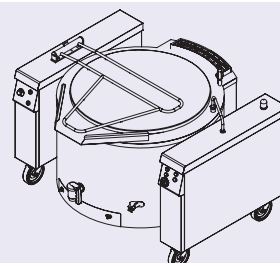
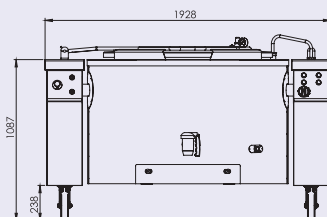
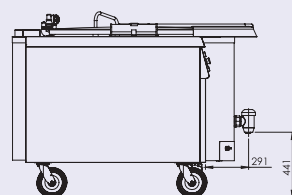
**OKTGID 500** EAC CE-1783  
Automatic Tilting Kettle  
Marmite Gaz à Basculement Electrique



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



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



| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | GROSS CAPACITY<br>/CAPACITE EN<br>LITRES | POWER/<br>PUISSANCE<br>GAS /<br>PUISSANCE<br>DES BRULEURS<br>EN Kw | MOTOR/<br>MOTEUR<br>ELECTRIC/<br>PUISSANCE DU<br>MOTEUR<br>ELECTRIQUE EN KW | Discharge Valve Dia.(Ø)/<br>DIAMETRE DU<br>ROBINET DE<br>VIDANGE | Weight<br>(kg)/<br>POIDS EN<br>Kg | Gas Inlet Connection (Ø)/<br>DIAMETRE DE L'ARRIVEE<br>DE GAZ | Water Inlet Connection (Ø)/<br>DIAMETRE DE L'ARRIVEE<br>D'EAU | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OKTEID 150           | 7855.150LE.02      | 150                                      | 18                                                                 | 0,25                                                                        | 2"                                                               | 245                               | -                                                            | 3/4"                                                          |                             |
| OKTEID 200           | 7855.200LE.02      | 200                                      | 27                                                                 | 0,25                                                                        | 2"                                                               | 275                               | -                                                            | 3/4"                                                          |                             |
| OKTGID 100           | 7855.100LG.01      | 100                                      | 22                                                                 | 0,25                                                                        | 2"                                                               | 230                               | 3/4"                                                         | 3/4"                                                          |                             |
| OKTGID 200           | 7855.150LG.01      | 150                                      | 22                                                                 | 0,25                                                                        | 2"                                                               | 250                               | 3/4"                                                         | 3/4"                                                          |                             |
| OKTGID 500           | 7855.500LG.01      | 500                                      | 56                                                                 | 0,25                                                                        | 2"                                                               | 400                               | 3/4"                                                         | 3/4"                                                          |                             |



**OTEI 300** CE ENE  
Electric Boiling Pans  
Marmites Electriques



**OTGI 300** CE ENE  
Gas Boiling Pans  
Marmites à Gaz



- 2 mm thick deep drawn stainless steel work top
- Direct or indirect heating systems
- Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Large capacity up to 500 liters
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
  - ▶ Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
  - ▶ Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
  - ▶ External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



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

| TYPE /<br>DESIGANTION | CODE /<br>REFERENCE | HEATING TYPE /<br>MODE DE CUISSON | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | SUPPLY VOLTAGE /<br>TENSION ET VOLTAGE | POWER /<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------|------|------|------|------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| OTGI 300              | 7855.00300.01       | Indirect                          | GAS                | 1100 | 1362 | 895  | 300 lt.                | 230 V / NPE 50 / 60Hz                  | 40 kW                          |                           |
| OTGI 400              | 7855.00400.01       | Indirect                          | GAS                | 1100 | 1370 | 1020 | 400 lt.                | 230 V / NPE 50 / 60Hz                  | 45 kW                          |                           |
| OTGI 500              | 7855.00500.01       | Indirect                          | GAS                | 1300 | 1596 | 967  | 500 lt.                | 230 V / NPE 50 / 60Hz                  | 56 Kw                          |                           |
| OTEI 300              | 7855.00300.02       | Indirect                          | ELEC               | 1100 | 1235 | 896  | 300 lt.                | 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz                | 27 kW                          |                           |
| OTEI 400              | 7855.00400.02       | Indirect                          | ELEC               | 1100 | 1235 | 1020 | 400 lt.                | 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz                | 36 kW                          |                           |
| OTEI 500              | 7855.00500.02       | Indirect                          | ELEC               | 1300 | 1436 | 967  | 500 lt.                | 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz                | 45 kW                          |                           |





**OTGDR 250** CE EAC  
Gas & Electric Boiling Pans  
Marmites à Gaz et Electriques



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



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

| TYPE /<br>DESIGANTION | CODE /<br>REFERENCE | HEATING TYPE /<br>MODE DE CUISSON | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | SUPPLY VOLTAGE /<br>TENSION ET VOLTAGE | POWER /<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------|------|------|-----|------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <b>OTGDR 250</b>      | 7855.N1.10118.13    | Direct                            | GAS                | 1000 | 1100 | 850 | 250 lt.                | 230 V / NPE 50 / 60Hz                  | 33 kW                          |                           |
| <b>OTGIR 250</b>      | 7855.N1.10118.03    | Indirect                          | GAS                | 1000 | 1100 | 850 | 250 lt.                | 230 V / NPE 50 / 60Hz                  | 33 kW                          |                           |
| <b>OTEIR 250</b>      | 7855.N1.10118.07    | Indirect                          | ELEC               | 1000 | 1100 | 850 | 250 lt.                | 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz                | 27 kW                          |                           |

## OKBT 500

External Steam Boiling Pan

Marmite pour Générateur de Vapeur Externe



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | GROSS<br>CAPACITY/<br>CAPACITE<br>EN LITRES | STEAM<br>CONSUMPTION /<br>CONSOMMATION<br>DE VAPEUR EN<br>(Kg/h) | DISCHARGE<br>VALVE DIA./<br>DIAMETRE DU<br>ROBINET DE<br>VIDANGE | MAXIMUM<br>PRESSURE<br>LEVEL/<br>PRESSION<br>MAXIMALE<br>ADMISE | STEAM INLET CON.<br>/ DIAMETRE DE<br>LA CONNECTION<br>DE L'ADMISSION DE<br>VAPEUR | STEAM OUTLET<br>DIA. / DIAMETRE<br>D'EVACUATION DE<br>LA VAPEUR | DIMENSIONS<br>(DxH) EN mm | WATER INLET<br>CONNECTION /<br>DIAMETRE DE<br>L'ARRIVEE D'EAU | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|
| OKBT 500             | 7855.00500.00      | 500                                         | 90                                                               | 2"                                                               | 40                                                              | 1 1/2"                                                                            | 3/4"                                                            | 1005 x 1100               | 3/4"                                                          |                              |
| OKBT 400             | 7855.00400.00      | 400                                         | 80                                                               | 2"                                                               | 40                                                              | 1 1/2"                                                                            | 3/4"                                                            | 1208 x 1020               | 3/4"                                                          |                              |

| PRODUCT CODE / CODE PRODUIT | PRODUCT DESCRIPTION / DESCRIPTION DU PRODUIT |                                                     | MODEL / MODELE | TYPE | L    | W/P | H   | Oven (kW) | kW | Kcal/h | BTU/h   | G20 (m³/h) | G25 (m³/h) | G30 (kg/h) |
|-----------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|------|------|-----|-----|-----------|----|--------|---------|------------|------------|------------|
| 7854.N1.40903.13            | Bainmarie (gas)                              | Bain marie (Gaz)                                    | OBG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 2  | 1.720  | 6.824   | 0,21       | 0,25       | 0,16       |
| 7854.N1.80903.13            | Bainmarie (gas)                              | Bain marie (Gaz)                                    | OBG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 4  | 3.440  | 13.648  | 0,42       | 0,49       | 0,31       |
| 7856.N1.40908.04            | Fryer (gas)                                  | Friteuse (Gaz)                                      | OFGI 4090      | Gas  | 400  | 900 | 850 |           | 22 | 18.920 | 75.064  | 2,33       | 2,71       | 1,72       |
| 7856.N1.80908.14            | Fryer (gas)                                  | Friteuse (Gaz)                                      | OFGI 8090 C    | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 44 | 37.840 | 150.128 | 4,66       | 5,41       | 3,43       |
| 7864.N1.80903.13C           | Grill (gas) (groove) (chrom)                 | Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)                      | OGG 8090 N     | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7864.N1.80903.16C           | Grill (gas) (smooth) (chrom)                 | Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)                        | OGG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7864.N1.40903.03            | Grill (gas) (groove)                         | Grill (Gaz) (Nervuré)                               | OGG 4090 N     | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 9  | 7.740  | 30.708  | 0,95       | 1,11       | 0,70       |
| 7864.N1.40903.06            | Grill (gas) (smooth)                         | Grill (Gaz) (Lisse)                                 | OGG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 9  | 7.740  | 30.708  | 0,95       | 1,11       | 0,70       |
| 7864.N1.40903.06C           | Grill (gas) (smooth) (chrom)                 | Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)                        | OGG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 9  | 7.740  | 30.708  | 0,95       | 1,11       | 0,70       |
| 7864.N1.40903.03C           | Grill (gas) (groove) (chrom)                 | Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)                      | OGG 4090 N     | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 9  | 7.740  | 30.708  | 0,95       | 1,11       | 0,70       |
| 7864.N1.80903.19            | Grill (gas) (half groove)                    | Grill (Gaz) (Semi-Nervuré)                          | OGG 8090 1_2 N | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7864.N1.80903.13            | Grill (gas) (groove)                         | Grill (Gaz) (Nervuré)                               | OGG 8090 N     | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7864.N1.80903.16            | Grill (gas) (smooth)                         | Grill (Gaz) (Lisse)                                 | OGG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7864.N1.80903.19C           | Grill (gas) (half groove) (chrom)            | Grill (Gaz) (Semi-Nervuré) (Chrome)                 | OGG 8090 1_2 N | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7865.N1.12903.20            | Cooker (gas)                                 | Réchaud (Gaz)                                       | OSOG 12090     | Gas  | 1200 | 900 | 280 |           | 48 | 41.280 | 163.776 | 5,09       | 5,90       | 3,74       |
| 7865.N1.40903.20            | Cooker (gas)                                 | Réchaud (Gaz)                                       | OSOG 4090      | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 16 | 13.760 | 54.592  | 1,70       | 1,97       | 1,25       |
| 7865.N1.80903.20P           | Cooker (gas)                                 | Réchaud (Gaz)                                       | OSOG 8090 P    | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,24       | 4,92       | 3,12       |
| 7865.N1.80903.20            | Cooker (gas)                                 | Réchaud (Gaz)                                       | OSOG 8090      | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 32 | 27.520 | 109.184 | 3,39       | 3,94       | 2,50       |
| 7865.N1.80908.10E           | Range (gas cooker) (electrical oven)         | Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Four Electrique)         | OSOGEF 8090    | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 32 | 27.520 | 109.184 | 3,39       | 3,94       | 2,50       |
| 7865.N1.80908.10PE          | Range (gas cooker) (electrical oven)         | Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Four Electrique)         | OSOGEF 8090 P  | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,24       | 4,92       | 3,12       |
| 7865.N1.12908.50E           | Range (gas cooker) (electrical) (big oven)   | Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Electrique) (Grand Four) | OSOGEF 12090 S | Gas  | 1200 | 900 | 850 |           | 48 | 41.280 | 163.776 | 5,09       | 5,90       | 3,74       |
| 7865.N1.12908.50            | Range (gas) (big oven)                       | Fourneaux (Gaz) (Grand Four)                        | OSOGF 12090 S  | Gas  | 1200 | 900 | 850 | 13        | 61 | 52.460 | 208.132 | 6,47       | 7,50       | 4,76       |
| 7865.N1.12908.10            | Range (gas) (cupboard)                       | Fourneaux (Gaz) (Armoire)                           | OSOGF 12090    | Gas  | 1200 | 900 | 850 | 8         | 56 | 48.160 | 191.072 | 5,94       | 6,89       | 4,37       |
| 7865.N1.80908.10P           | Range (gas)                                  | Fourneaux (Gaz)                                     | OSOGF 8090 P   | Gas  | 800  | 900 | 850 | 8         | 48 | 41.280 | 163.776 | 5,09       | 5,90       | 3,74       |
| 7865.N1.80908.10            | Range (gas)                                  | Fourneaux (Gaz)                                     | OSOGF 8090     | Gas  | 800  | 900 | 850 | 8         | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,24       | 4,92       | 3,12       |
| 7855.N1.10908.13            | Boiling pan (gas) (direct)                   | Marmite (Gaz) (Direct)                              | OTGD 250       | Gas  | 1000 | 900 | 850 |           | 33 | 28.380 | 112.596 | 3,50       | 4,06       | 2,57       |
| 7855.N1.80908.01            | Boiling pan (gas) (indirect)                 | Marmite (Gaz) (Indirect)                            | OTGI 100       | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 22 | 18.920 | 75.064  | 2,33       | 2,71       | 1,72       |
| 7855.N1.80908.02            | Boiling pan (gas) (indirect)                 | Marmite (Gaz) (Indirect)                            | OTGI 150       | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 22 | 18.920 | 75.064  | 2,33       | 2,71       | 1,72       |
| 7855.N1.10908.03            | Boiling pan (gas) (indirect)                 | Marmite (Gaz) (Indirect)                            | OTGI 250       | Gas  | 1000 | 900 | 850 |           | 33 | 28.380 | 112.596 | 3,50       | 4,06       | 2,57       |
| 7864.N1.12903.70            | Chargrill (gas)                              | Chargrill (Gaz)                                     | ODG 12090      | Gas  | 1200 | 900 | 280 |           | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,24       | 4,92       | 3,12       |
| 7864.N1.80903.70            | Chargrill (gas)                              | Chargrill (Gaz)                                     | ODG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 30 | 25.800 | 102.360 | 3,18       | 3,69       | 2,34       |
| 7858.N1.80908.23            | Pasta cooker (gas)                           | Cuiseur a pates (Gaz)                               | OMG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 36 | 30.960 | 122.832 | 3,82       | 4,43       | 2,81       |
| 7858.N1.40908.23            | Pasta cooker (gas)                           | Cuiseur a pates (Gaz)                               | OMG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 850 |           | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7855.N1.80908.11            | Boiling pan (gas) (direct)                   | Marmite (Gaz) (Direct)                              | OTGD 100       | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 22 | 18.920 | 75.064  | 2,33       | 2,71       | 1,72       |
| 7855.N1.80908.12            | Boiling pan (gas) (direct)                   | Marmite (Gaz) (Direct)                              | OTGD 150       | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 22 | 18.920 | 75.064  | 2,33       | 2,71       | 1,72       |
| 7864.N1.40903.12            | Lavastone grill (gas)                        | Grill Lavastone (Gaz)                               | OLG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 10 | 8.600  | 34.120  | 1,06       | 1,23       | 0,78       |
| 7864.N1.80903.20            | Lavastone grill (gas)                        | Grill Lavastone (Gaz)                               | OLG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 20 | 17.200 | 68.240  | 2,12       | 2,46       | 1,56       |
| 7865.N1.80903.WK            | Wok burner (gas)                             | Brûleur pour Wok (Gaz)                              | OWG 8090       | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 28 | 24.080 | 95.536  | 2,97       | 3,44       | 2,18       |
| 7865.N1.40903.WK            | Wok burner (gas)                             | Brûleur pour Wok (Gaz)                              | OWG 4090       | Gas  | 400  | 900 | 280 |           | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48       | 1,72       | 1,09       |
| 7865.N1.80903.53            | Cooker (gas)                                 | Réchaud (Gaz)                                       | OSOG 8090 T    | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48       | 1,72       | 1,09       |
| 7865.N1.80903.22            | Solid top (gas)                              | Table solides (Gaz)                                 | OSOG 8090 C    | Gas  | 800  | 900 | 280 |           | 10 | 8.600  | 34.120  | 1,06       | 1,23       | 0,78       |
| 7865.N1.80908.12            | Range (gas) (gas solid top)                  | Fourneaux (Gaz) (Gaz Table Solide)                  | OSOGF 8090 C   | Gas  | 800  | 900 | 850 | 8         | 18 | 15.480 | 61.416  | 1,91       | 2,21       | 1,40       |
| 7867.N1.80908.01            | Tilting bratt pan (gas) (manuel)             | Sauteuse Gaz (Manuel)                               | OTG 80         | Gas  | 800  | 900 | 850 |           | 20 | 17.200 | 68.240  | 2,12       | 2,46       | 1,56       |
| 7867.N1.10908.02            | Tilting bratt pan (gas) (manuel)             | Sauteuse Gaz (Manuel)                               | OTG 100        | Gas  | 1000 | 900 | 850 |           | 24 | 20.640 | 81.888  | 2,54       | 2,95       | 1,87       |
| 7867.N1.12908.03            | Tilting bratt pan (gas) (manuel)             | Sauteuse Gaz (Manuel)                               | OTG 130        | Gas  | 1200 | 900 | 850 |           | 30 | 25.800 | 102.360 | 3,18       | 3,69       | 2,34       |
| 7867.N1.16908.14            | Tilting bratt pan (gas) (automatic)          | Sauteuse Gaz (Automatique)                          | OTMG 205       | Gas  | 1600 | 900 | 850 |           | 44 | 37.840 | 150.128 | 4,66       | 5,41       | 3,43       |





ozti



**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

700 SERIE

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**





## OSOGF 8070 L

Gas Ranges  
Fourneaux Gaz



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE  | L   | W/P | H   | OVEN TYPE/<br>FOUR | OVEN POWER<br>PUISSANCE DU<br>FOUR | SUPPLY VOLTAGE<br>/TENSION ET VOLT-<br>AGE | POWER ELEC/<br>PUISSANCE DES<br>BRÛLEURS TO- | TOTAL/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|---------------------|-----|-----|-----|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| OSOGF 8070 L         | 7865.N1.80708.10L   | 800 | 700 | 850 | GAS                | 7 kW                               | -                                          | 4 x 6 kW                                     | 31 kW                         |                             |
| OSOGEF 8070 L        | 7865.N1.80708.10EL  | 800 | 700 | 850 | ELEC (oven)        | 6 kW                               | 400V / 3 NPE 50/60Hz.                      | 4 x 6 kW                                     | 30 kW                         |                             |
| OSOGF 8070 LP        | 7865.N1.80708.10LP  | 800 | 700 | 850 | GAS                | 7 kW                               | -                                          | 2x6+2x7.5 kW                                 | 34 kW                         |                             |
| OSOGEF 8070 LP       | 7865.N1.80708.10ELP | 800 | 700 | 850 | ELEC (oven)        | 6 kW                               | 400V / 3 NPE 50/60Hz.                      | 2x6+2x7.5 kW                                 | 33 kW                         |                             |
| OSOGF 8070 LS        | 7865.N1.80708.10LS  | 800 | 700 | 850 | GAS                | 7 kW                               | -                                          | 4 x 7,5 kW                                   | 37 kW                         |                             |
| OSOGEF 8070 LS       | 7865.N1.80708.10ELS | 800 | 700 | 850 | ELEC (oven)        | 6 kW                               | 400V / 3 NPE 50/60Hz.                      | 4 x 7,5 kW                                   | 36 kW                         |                             |



## OSOG 8070 L

Gas Boiling Tops  
Réchauds Gaz à Poser

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|-----------------------------|
| OSOG 4070 L          | 7865.N1.40703.33L  | GAS               | 400 | 700 | 280 | 12 kW                         |                             |
| OSOG 8070 L          | 7865.N1.80703.35L  | GAS               | 800 | 700 | 280 | 24 kW                         |                             |
| OSOG 4070 LP         | 7865.N1.40703.33LP | GAS               | 400 | 700 | 280 | 13,5 kW                       |                             |
| OSOG 8070 LP         | 7865.N1.80703.35LP | GAS               | 800 | 700 | 280 | 27 kW                         |                             |
| OSOG 4070 LS         | 7865.N1.40703.33LS | GAS               | 400 | 700 | 280 | 15 kW                         |                             |
| OSOG 8070 LS         | 7865.N1.80703.35LS | GAS               | 800 | 700 | 280 | 30 kW                         |                             |





### OSOEF 8070 CE EAC

Electric Ranges  
Fourneaux Electriques



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | OVEN | BURNER<br>POWER | SUPPLY VOLTAGE<br>/TENSION ET VOLTAGE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|------|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| OSOEF 8070           | 7865.N1.80708.02   | ELEC              | 800 | 700 | 850 | 6 kW | 4 x 2,6 kW      | 400 V/3 NPE 50/60 Hz                  | 16.4 kW                       |                             |



### OSOE 4070 CE EAC

Electric Boiling Tops  
Réchauds Electriques à Poser

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



**OSOG 8070 C** EAC CE-1783

Gas Solid Top  
Plaque Coup de Feu



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|-----------------------------|
| OSOG 8070 C          | 7865.N1.80703.22   | GAS               | 800 | 700 | 280 | 10 kW                         |                             |



**OWG 8070** CE EAC

Wok Burners  
Wok Gaz à poser



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



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

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



## OSI 4070 CE EAC

Induction Cookers

Plaque Vitrocéramique à Induction à poser



- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 1 or 2 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



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

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



## OSC 8070 CE EAC

Infrared Ceramic Cookers

Plaque Vitrocéramique à Infrarouges à poser



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



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

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





**OGG 8070 1/2 N**

Gas Grills  
Grills Gaz à poser



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

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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUP. VOLT./<br>TENSION ET VOLTAGE | COOKING SURFACE/<br>PLAQUE DE CUISSON | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
|  | OGG 4070             | 7864.N1.40703.06   | GAS               | 400 | 700 | 280 | 7 kW                              | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGG 4070             | 7864.N1.40703.06C  | GAS               | 400 | 700 | 280 | 7 kW                              | Chrome                                |                             |
|  | OGG 4070 N           | 7864.N1.40703.03   | GAS               | 400 | 700 | 280 | 7 kW                              | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGG 4070 N           | 7864.N1.40703.03C  | GAS               | 400 | 700 | 280 | 7 kW                              | Chrome                                |                             |
|  | OGG 8070             | 7864.N1.80703.19   | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGG 8070             | 7864.N1.80703.19C  | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Chrome                                |                             |
|  | OGG 8070 1/2 N       | 7864.N1.80703.16   | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGG 8070 1/2 N       | 7864.N1.80703.16C  | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Chrome                                |                             |
|  | OGG 8070 N           | 7864.N1.80703.13   | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Carbon Steel                          |                             |
|  | OGG 8070 N           | 7864.N1.80703.13C  | GAS               | 800 | 700 | 280 | 14 kW                             | Chrome                                |                             |



**OGE 8070** CE ENE  
Electric Grills  
Grills Electriques à poser



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



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

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



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

**OLG 8070** CE ENE



Lavastone Grills

Grills sur Pierre de Lave à poser



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

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



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

**ODG 8070** CE ENE



Chargrills

Chargrills à poser



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

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





- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 12 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel

### OFEI 8070 CE EAC

Gas & Electric Fryers

Friteuses Gaz et Electriques à poser



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | SUP. VOLT./<br>TENSION ET VOLTAGE | TEMPERATURE  | CAPACITY/<br>CAPACITE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----------------------------------|--------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
|  | OFGI 4070            | 7856.N1.40703.03   | 400 | 700 | 280 | -                                 | 110 - 190 °C | 12                    | 10 kW                         |                             |
|  | OFGI 8070            | 7856.N1.80703.13   | 800 | 700 | 280 | -                                 | 110 - 190 °C | 12+12                 | 20 kW                         |                             |
|  | OFEI 4070            | 7856.N1.40703.11   | 400 | 700 | 280 | 400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz          | 60 - 190 °C  | 12                    | 11 kW                         |                             |
|  | OFEI 8070            | 7856.N1.80703.11   | 800 | 700 | 280 | 400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz          | 60 - 190 °C  | 12+12                 | 22 kW                         |                             |



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

### OME 4070 CE EAC

Electric Pasta Cooker

Cuiseur à Pâtes Electrique à poser



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

|  | TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | CAPACITY/<br>CAPACITE | TEMPERATURE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------------|
|  | OME 4070             | 7858.N1.40703.11   | ELEC              | 400 | 700 | 280 | 400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz                 | 5.5 kW                        | 20 lt.                | 30 - 110 °C |                             |



## OPE 4070 CE EAC

Electric Chip Scuttle

Poste de Salage Electrique à poser



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



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

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



## OBE 4070 CE EAC

Gas & Electric Bain Marie

Bain-marie Gaz et Electriques à poser



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



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

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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | SUPPLY VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMPERATURE | POWER/<br>PUISSANCE<br>TOTALE | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|------------------------------------------|-------------|-------------------------------|-----------------------------|
| OBG 4070             | 7854.N1.40703.13   | GAS               | 400 | 700 | 280 | -                                        | -           | 2 kW                          |                             |
| OBG 8070             | 7854.N1.80703.13   | GAS               | 800 | 700 | 280 | -                                        | -           | 4 kW                          |                             |
| OBE 4070             | 7854.N1.40703.11   | ELEC              | 400 | 700 | 280 | 230 V / NPE 50 / 60 Hz                   | 30 - 90 °C  | 1 kW                          |                             |
| OBE 8070             | 7854.N1.80703.11   | ELEC              | 800 | 700 | 280 | 230 V / NPE 50 / 60 Hz                   | 30 - 90 °C  | 2 kW                          |                             |



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

OTEI 60 CE EAC

Gas &amp; Electric Boiling Pans

Marmites Gaz et Electrique



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

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





**OTE 50**   
Gas & Electric Bratt Pans  
Sauteuses Gaz et Electriques



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



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

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



### OAT 8070

Worktops  
Plans Neutres à poser



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | NET CAPACITY/<br>CAPACITE NETTE | PR PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT ICE |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|---------------------------------|------------------------------------|
| OAT 4070             | 7911.N1.40703.00   |                   | 400 | 700 | 280 |                                 |                                    |
| OAT 8070             | 7911.N1.80703.00   |                   | 800 | 700 | 280 |                                 |                                    |



### ODK 8070

Base Cupboards  
Soubassements



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



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | TYPE                      | PR PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT ICE |
|----------------------|--------------------|-----|-----|-----|---------------------------|------------------------------------|
| ODK 4070             | 7876.N1.40705.00   | 400 | 630 | 570 | with door / avec porte    |                                    |
| ODK 8070             | 7876.N1.80705.00   | 800 | 630 | 570 | with door / avec porte    |                                    |
| OD 4070              | 7876.N1.40705.10   | 400 | 580 | 570 | without door / sans porte |                                    |
| OD 8070              | 7876.N1.80705.10   | 800 | 580 | 570 | without door / sans porte |                                    |

| PRODUCT CODE<br>/ CODE PRODUIT | PRODUCT DESCRIPTION /<br>DESCRIPTION DU PRODUIT |                                     | MODEL /<br>MODELE | Type | L   | W   | H   | Oven<br>(kW) | kW | Kcal/h | BTU/h  | G20<br>(m³/h) | G25<br>(m³/h) | G30<br>(kg/h) |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|------|-----|-----|-----|--------------|----|--------|--------|---------------|---------------|---------------|
| 7854.N1.40703.13               | Bainmarie (gas)                                 | Bain marie (Gaz)                    | OBG 4070          | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 2  | 1.720  | 6.824  | 0,21          | 0,25          | 0,16          |
| 7854.N1.80703.13               | Bainmarie (gas)                                 | Bain marie (Gaz)                    | OBG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 4  | 3.440  | 13.648 | 0,42          | 0,49          | 0,31          |
| 7856.N1.40703.03               | Fryer (gas)                                     | Friteuse (Gaz)                      | OFGI 4070         | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 10 | 8.600  | 34.120 | 1,06          | 1,23          | 0,78          |
| 7856.N1.80703.13               | Fryer (gas)                                     | Friteuse (Gaz)                      | OFGI 8070         | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12          | 2,46          | 1,56          |
| 7864.N1.80703.19C              | Grill (gas) (smooth) (chrom)                    | Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)      | OGG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.80703.13C              | Grill (gas) (groove) (chrom)                    | Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)        | OGG 8070 N        | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.40703.06               | Grill (gas) (smooth)                            | Grill (Gaz) (Nervuré)               | OGG 4070          | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 7  | 6.020  | 23.884 | 0,74          | 0,86          | 0,55          |
| 7864.N1.40703.03               | Grill (gas) (groove)                            | Grill (Gaz) (Lisse)                 | OGG 4070 N        | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 7  | 6.020  | 23.884 | 0,74          | 0,86          | 0,55          |
| 7864.N1.40703.03C              | Grill (gas) (groove) (chrom)                    | Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)        | OGG 4070 N        | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 7  | 6.020  | 23.884 | 0,74          | 0,86          | 0,55          |
| 7864.N1.40703.06C              | Grill (gas) (smooth) (chrom)                    | Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)      | OGG 4070 C        | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 7  | 6.020  | 23.884 | 0,74          | 0,86          | 0,55          |
| 7864.N1.80703.16               | Grill (gas) (half groove)                       | Grill (Gaz) (Semi-Nervuré)          | OGG 8070 1_2 N    | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.80703.19               | Grill (gas) (smooth)                            | Grill (Gaz) (Nervuré)               | OGG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.80703.13               | Grill (gas) (groove)                            | Grill (Gaz) (Lisse)                 | OGG 8070 N        | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.80703.16C              | Grill (gas) (half groove) (chrom)               | Grill (Gaz) (Semi-Nervuré) (Chrome) | OGG 8070 1_2 N    | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7865.N1.40703.33               | Cooker (gas)                                    | Rèchaud (Gaz)                       | OSOG 4070         | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 10 | 8.600  | 34.120 | 1,06          | 1,23          | 0,78          |
| 7865.N1.80703.35               | Cooker (gas)                                    | Rèchaud (Gaz)                       | OSOG 8070         | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12          | 2,46          | 1,56          |
| 7855.N1.80708.14               | Boiling pan (gas) (direct)                      | Marmite (Gaz) (Indirect)            | OTGD 60           | Gas  | 800 | 700 | 850 |              | 11 | 9.460  | 37.532 | 1,17          | 1,35          | 0,86          |
| 7855.N1.80708.04               | Boiling pan (gas) (indirect)                    | Marmite (Gaz) (Indirect)            | OTGI 60           | Gas  | 800 | 700 | 850 |              | 11 | 9.460  | 37.532 | 1,17          | 1,35          | 0,86          |
| 7864.N1.80703.70               | Chargrill (gas)                                 | Chargrill (Gaz)                     | ODG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12          | 2,46          | 1,56          |
| 7864.N1.80703.20               | Lavastone grill (gas)                           | Grill Lavastone (Gaz)               | OLG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7864.N1.40703.12               | Lavastone grill (gas)                           | Grill Lavastone (Gaz)               | OLG 4070          | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 7  | 6.020  | 23.884 | 0,74          | 0,86          | 0,55          |
| 7865.N1.80703.WK               | Wok burner (gas)                                | Brûleur pour Wok (Gaz)              | OWG 8070          | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 28 | 24.080 | 95.536 | 2,97          | 3,44          | 2,18          |
| 7865.N1.40703.WK               | Wok burner (gas)                                | Brûleur pour Wok (Gaz)              | OWG 4070          | Gas  | 400 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7865.N1.80703.53               | Cooker (gas)                                    | Rèchaud (Gaz)                       | OSOG 8070 T       | Gas  | 800 | 700 | 280 |              | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48          | 1,72          | 1,09          |
| 7865.N1.80708.10               | Range (gas)                                     | Fourneaux (Gaz)                     | OSOGF 8070        | Gas  | 800 | 700 | 850 | 7            | 27 | 23.220 | 92.124 | 2,86          | 3,32          | 2,11          |
| 7867.N1.80708.04               | Tilting bratt pan (gas) (manuel)                | Sauteuse Gaz (Manuel)               | OTG 50            | Gas  | 800 | 700 | 850 |              | 13 | 11.180 | 44.356 | 1,38          | 1,60          | 1,01          |







**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**SNACK  
650 SERIES**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

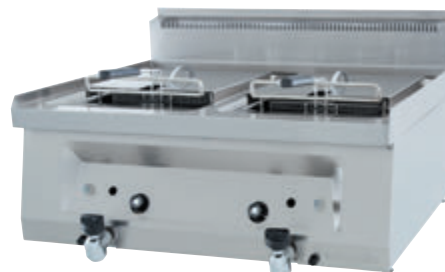
**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**





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



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



- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Natural Gas or LPG Compatible
- Drain pipe with push and turn safety mechanism



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

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE      | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.       | CAPACITY / CAPACITE | WEIGHT / POIDS NET | m³      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-------------------|-------------|---------------------|--------------------|---------|------------------------|
| OFG 7065           | 7856.80653.14    | GAS<br>Sec. Ventil | 800 | 650 | 300 | 4x3.5=14 kW       | 110° - 190° | 12 lt. + 12 lt.     | 32 kg.             | 0.3 m³  |                        |
| OFG 4065           | 7856.40653.04    | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 2x3.5=7 kW        | 110° - 190° | 12 lt.              | 20 kg.             | 0.19 m³ |                        |



**OFA 4065**   
Single Electric Fryer Over Bench  
Friteuse Electrique Simple Cuve



**OFA 7065**   
Double Electric Fryer Over Bench  
Friteuse Electrique Double Cuve



- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Safety thermostat



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

## Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Friteuses Electriques

| TYPE / DESIGNATION              | CODE / REFERENCE | TYPE / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMPERATURE DE FONCTION. | CAP. / CAPACITE | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | POIDS / POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|---------------------------------|------------------|----------------|-----|-----|-----|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------------------|-------------------|---------|------------------------|
| OFA 7065<br>Friteuse électrique | 7856.70653.21    | ELEC           | 700 | 650 | 300 | 14.5 kW           | 60° - 190°               | 8 lt. + 8 lt.   | 400V / 3 NPE 50-60 Hz.    | 27 kg.            | 0.29 m³ |                        |
| OFA 4065<br>Friteuse électrique | 7856.40653.11    | ELEC           | 400 | 650 | 300 | 7.2 kW            | 60° - 190°               | 8 lt.           | 400V / 3 NPE 50-60 Hz.    | 17 kg.            | 0.19 m³ |                        |



**OMF 4065** CE ENEC

Electric Pasta Cooker Over Bench

Cuiseur à Pâtes Electrique avec Doubles Cuves



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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE | TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | TENSION ET<br>VOLTAGE    | CAP/<br>CAPACITE | WEIGHT/<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|---------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>OMF 4065</b>       | 7858.40653.11      | ELEC              | 400 | 650 | 300 | 5.5 kW              | 110°                             | 400V / 3NPE<br>50-60 Hz. | 20 lt.           | 19 kg.               | 0.19 m <sup>3</sup> |                             |



**OPD 4065** CE ENEC

Electric French Fry Warmer Over Bench

Poste de Salage



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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE | TEMPERATURE<br>DE FONC. | VOL./<br>TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT/<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|--------------------|-------------------|-----|-----|-----|---------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>OPD 4065</b>       | 7831.40653.01      | ELEC              | 400 | 650 | 300 | 1 kW                | 65°                     | 230V / NPE 50-60 Hz.        | 15 kg.               | 0.19 m <sup>3</sup> |                             |



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



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



- Even heat distribution on the cooking surface
- Piezo ignition
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min
- Cooking area:
  - 4065...19 dm<sup>2</sup>
  - 7065...34 dm<sup>2</sup>
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):
  - 4065...12 kg/hr
  - 7065...24 kg/hr
- Cooking time 6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface
- Stainless steel external panels
- Natural Gas or LPG compatible
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones with two gas valves



- Construction inox.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Plaque de cuisson nervurée, lisse ou semi-lisse et semi-nervurée
- Régulation thermostatique de 100°C à 300°C séparée pour les grills doubles (modèles 7065).
- Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.
- Allumage piézoélectrique et veilleuse.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque chromée en option.
- Capacité et rendement :
  - Mise en température : de 20°C à 200°C en 12 minutes
  - Surface de cuisson pour les modèles simples 4065 : 19 dm<sup>2</sup>
  - Surface de cuisson pour les modèles doubles 7065 : 34 dm<sup>2</sup>
  - Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle simple 4065 : 12 kg / heure
  - Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle double 7065 : 24 kg / heure
  - Temps de cuisson moyen : 6 minutes.

| TYPE / DESIGNATION                                                                 | CODE / REFERENCE | MODEL/ ENERGIE     | L   | W/P | H   | POWER/ PUISSANCE | TEMP./ TEMPERATURE DE FONC. | WEIGHT/ POIDS NET | m³      | PRICE/ PRIX PUBLIC HT |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|------------------|-----------------------------|-------------------|---------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Double Plaque Nervurée</b>       |                  |                    |     |     |     |                  |                             |                   |         |                       | PLATE 39,5 x 48,5 cm.            PLATE 69,5 x 48,5 cm. |
| <b>OGPG 7065 N PS</b>                                                              | 7864.70653.13    | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       |                                                        |
| <b>OGPG 7065 N PS</b>                                                              | 7864.70653.13C   | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / Grill Double Plaque Lisse-Nervurée</b> |                  |                    |     |     |     |                  |                             |                   |         |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>OGPG 7065 1/2N PS</b>                                                           | 7864.70653.16    | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       |                                                        |
| <b>OGPG 7065 1/2N PS</b>                                                           | 7864.70653.16C   | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Double Plaque Lisse</b>          |                  |                    |     |     |     |                  |                             |                   |         |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>OGPG 7065 PS</b>                                                                | 7864.70653.19    | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       |                                                        |
| <b>OGPG 7065 PS</b>                                                                | 7864.70653.19C   | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x6=12 kW        | 100° - 300°                 | 47 kg.            | 0.29 m³ |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Simple Plaque Nervurée</b>       |                  |                    |     |     |     |                  |                             |                   |         |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>OGPG 4065 N PS</b>                                                              | 7864.40653.03    | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 6 kW             | 100° - 300°                 | 29 kg.            | 0.19 m³ |                       |                                                        |
| <b>OGPG 4065 N PS</b>                                                              | 7864.40653.03C   | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 6 kW             | 100° - 300°                 | 29 kg.            | 0.19 m³ |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>Single Grill Plate Over Bench / Grill Simple Plaque Lisse</b>                   |                  |                    |     |     |     |                  |                             |                   |         |                       | Hard chrome coated                                     |
| <b>OGPG 4065 PS</b>                                                                | 7864.40653.06    | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 6 kW             | 100° - 300°                 | 29 kg.            | 0.19 m³ |                       |                                                        |
| <b>OGPG 4065 PS</b>                                                                | 7864.40653.06C   | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 6 kW             | 100° - 300°                 | 29 kg.            | 0.19 m³ |                       | Hard chrome coated                                     |



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



**OGP 4065** CE EAC GS  
Single Electric Grill Plate Over Bench  
Grill Simple Plaque Lisse



- Even heat distribution on the cooking surface
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min
- Cooking area:  
4065...19dm<sup>2</sup>  
7065...34dm<sup>2</sup>
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):  
4065...12kg/hr  
7065...24kg/hr
- Cooking time t6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface
- Stainless steel external panels
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones



- Construction inox.
- Plaque de cuisson nervurée, lisse ou semi-lisse et semi-nervurée
- Régulation thermostatique de 50°C à 300°C séparée pour les grilles doubles (modèles 7065).
- Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque chromée en option.
- Capacité et rendement :
- Mise en température : de 20°C à 200°C en 12 minutes
- Surface de cuisson pour les modèles simples 4065 : 19 dmc
- Surface de cuisson pour les modèles doubles 7065 : 34 dm<sup>2</sup>
- Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle simple 4065 : 12 kg / heure
- Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle double 7065 : 24 kg / heure
- Temps de cuisson moyen : 6 minutes.

| TYPE / DESIGNATION                                                                 | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP. / TEMPERATURE DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE   | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|------------------------------|------------------|--------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Double Plaque Nervurée</b>       |                  |                 |     |     |     |                   |                              |                  |                    |                     |                        | <div>PLATE 39.5 x 48.5 cm.</div> <div>PLATE 69.5 x 48.5 cm.</div> |
| OGP 7065 N                                                                         | 7864.70653.11    | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        |                                                                   |
| OGP 7065 N C                                                                       | 7864.70653.11C   | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        | Hard chrome coated                                                |
| <b>Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / Grill Double Plaque Lisse-Nervurée</b> |                  |                 |     |     |     |                   |                              |                  |                    |                     |                        | <div></div> <div> Hard chrome coated</div>                        |
| OGP 70651/2N                                                                       | 7864.70653.14    | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        |                                                                   |
| OGP 70651/2N C                                                                     | 7864.70653.14C   | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        | Hard chrome coated                                                |
| <b>Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Double Plaque Lisse</b>          |                  |                 |     |     |     |                   |                              |                  |                    |                     |                        | <div></div> <div> Hard chrome coated</div>                        |
| OGP 7065                                                                           | 7864.70653.17    | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        |                                                                   |
| OGP 7065 C                                                                         | 7864.70653.17C   | ELEC            | 700 | 650 | 300 | 7.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 45 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        | Hard chrome coated                                                |
| <b>Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Simple Plaque Nervurée</b>       |                  |                 |     |     |     |                   |                              |                  |                    |                     |                        | <div></div> <div> Hard chrome coated</div>                        |
| OGP 4065 N                                                                         | 7864.40653.01    | ELEC            | 400 | 650 | 300 | 4.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 28 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        |                                                                   |
| OGP 4065 N C                                                                       | 7864.40653.01C   | ELEC            | 400 | 650 | 300 | 4.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 28 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        | Hard chrome coated                                                |
| <b>Single Grill Plate Over Bench / Grill Simple Plaque Lisse</b>                   |                  |                 |     |     |     |                   |                              |                  |                    |                     |                        | <div></div> <div> Hard chrome coated</div>                        |
| OGP 4065                                                                           | 7864.40653.04    | ELEC            | 400 | 650 | 300 | 4.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 28 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        |                                                                   |
| OGP 4065 C                                                                         | 7864.40653.04C   | ELEC            | 400 | 650 | 300 | 4.5 kW            | 50° - 300°                   | 400V / 50-60 Hz. | 28 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        | Hard chrome coated                                                |





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



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



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



- Construction inox.
- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Brûleurs et grilles de support en aluminium
- Pieds réglables en hauteur.

## Cooker With Four Burner Over Bench Elément Quatre Feux Gaz à poser

| TYPE / DESIGNATION  | CODE / REFERENCE | MODEL/ ENERGIE     | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| <b>OSOG 6065 PS</b> | 7865.60653.25    | GAS<br>Sec. Ventil | 600 | 650 | 300 | 2x3.8+2x3=13.6 kW | 26 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> |                        |

## Cooker With Double Burner Over Bench Elément Deux Feux Gaz à poser

| TYPE / DESIGNATION  | CODE / REFERENCE | MODEL/ ENERGIE     | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| <b>OSOG 4065 PS</b> | 7865.40653.23    | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 3+3.8=6.8 kW      | 20 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        |



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



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



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



- Construction inox.
- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Brûleurs et grilles de support en fonte
- Pieds réglables en hauteur.

## Gas Cooker Elements Deux ou Quatre Feux Gaz à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL/ ENERGIE     | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| <b>OSOG 8065 P</b> | 7865.80653.35    | GAS<br>Sec. Ventil | 800 | 650 | 300 | 4x4=16 kW         | 44 kg.             | 0.33 m <sup>3</sup> |                        |
| <b>OSOG 4065 P</b> | 7865.40653.33    | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 2x4=8 kW          | 25 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> |                        |

**OSO 6065** CE ENE

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



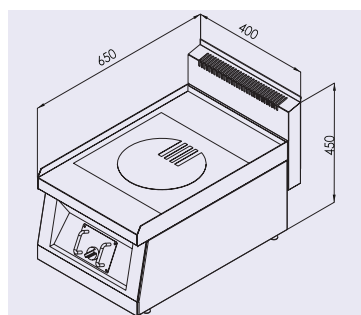
- Construction inox.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Résistances électrique en fonte.
- Régulation de la température jusqu'à 450°C par sélecteur 6 positions.
- Pieds réglables en hauteur.



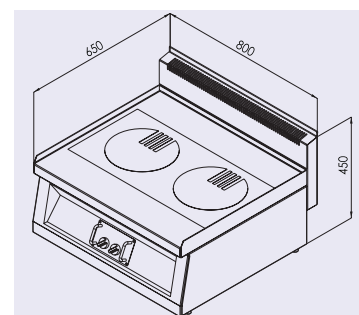
- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Cast iron heating element
- Temperature control with 6 position selector switch
- Adjustable legs
- Ergonomic design

**OSO 4065** CE ENE

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

**OIN 4065** CE ENE

Induction Cooker  
Plaque Vitrocéramique à Induction Simple Foyer

**OIN 8065** CE ENE

Induction Cooker  
Plaque Vitrocéramique à Induction Double Foyers

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

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP. | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT  |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|-------|---------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>OSO 6065</b>    | 7865.60653.14    | ELEC.           | 600 | 650 | 300 | 4x2.6=10.4 kW     | 450°  | 400V / 3 NPE 50-60 Hz     | 29 kg.             | 0.29 m <sup>3</sup> | 4x2.6 (Ø 22 cm)=10.4 kW |

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

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP. | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|-------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| <b>OSO 4065</b>    | 7865.40653.12    | ELEC.           | 400 | 650 | 300 | 2x2.6=5.2 kW      | 450°  | 400V / 3 NPE 50-60 Hz.    | 16 kg.             | 0.19 m <sup>3</sup> | 2x2.6 (Ø 22 cm)=5.2 kW |

**Induction Cooker** Plaques Vitrocéramiques à Induction à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.       | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|-------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| <b>OIN 4065</b>    | 7865.40653.IN    | ELEC.           | 400 | 650 | 300 | 3.5 kW            | 30 - 260 °C | 230V / NPE 50-60 Hz.      | -                  | 0.21 m <sup>3</sup> | 1 x 3.5 kW             |
| <b>OIN 8065</b>    | 7865.80653.IN    | ELEC.           | 800 | 650 | 300 | 2x3.5 kW          | 30 - 260 °C | 400V / 3 NPE 50-60 Hz.    | -                  | 0.38 m <sup>3</sup> | 2 x 3.5 kW             |



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



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



Standart 'V' Type



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



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



**NEW**  
Patented /  
**Nouveauté**  
Brevetée

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE  | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | m³      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----------------------|---------|------------------------------|
| <b>OLIG 7065 PA</b>   | 7864.70653.20       | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2x7=14 kW            | 54 kg.                | 0.29 m³ |                              |
| <b>OLIG 4065 PA</b>   | 7864.40653.12       | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 7 kW                 | 29 kg.                | 0.19 m³ |                              |

**ODIG 6065**  

Chargrill

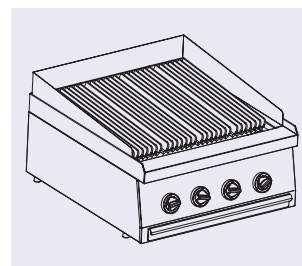
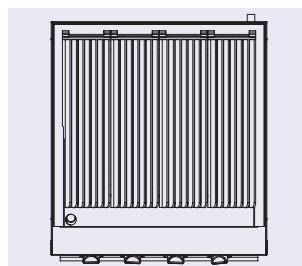
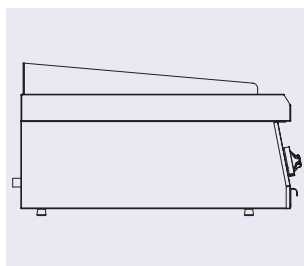
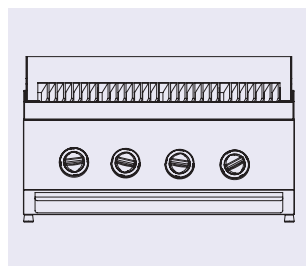
Chargrill



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



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



| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | Dimension (mm) |     |     | POWER/<br>PUISSANCE<br>(kW) | GAS CONSUPTION<br>/CONSOMMATION<br>DE GAZ EN M <sup>3</sup> /H | GAS INLET CON./<br>DIAMETRE DE<br>L'ARRIVEE DE GAZ | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|----------------|-----|-----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
|                       |                     |                    | L              | W/P | H   |                             |                                                                |                                                    |                              |
| ODIG 6065             | 7864.60653.70       | GAS                | 600            | 650 | 370 | 16 kW                       | 2.12                                                           | 1/2 "                                              |                              |





## OKTEI 60

Indirect Boiling Pan

Marmite Electrique Chauffe Indirecte

### Monoblock Bowl / Cuve Emboutie



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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                        | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | CAP.   | WEIGHT<br>/ POIDS<br>NET |  m³ | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------|--------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  OKTEI 60 | 7855.07065.01       | ELEC.             | 700 | 650 | 850 | 9 kW                 | 400V / 3 NPE 50-60Hz.        | 60 lt. | 84 kg.                   | 0.78 m³                                                                                  |                              |



**OFOG 7065 P** TSE CE EAC  
Gas Range With Oven  
Fourneau Gaz



**OFOG 8065 P** CE EAC  
Gas Range With Oven  
Fourneau Gaz



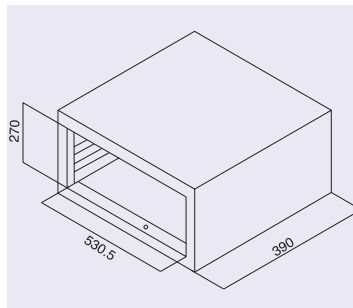
- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- GN 1/1 oven size
- Available for LPG or Natural Gas
- Long life



- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 100°C to 300°C
- Oven shelves are removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1

**!Gas ranges can be used both with electrical and gas oven.**

!Les 4 feux vifs sont disponibles sur four gaz ou sur four électrique.



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

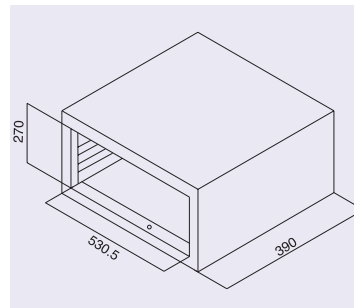
| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | BURNER(kW)/<br>FEUX VIFS<br>(kW) | OVEN (kW)/<br>PUISSANCE<br>DU FOUR | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|---------------------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



**OFO 7065 14.4 CE ENE**  

Electrical Range

Fourneau Electrique



**Oven Dimension GN 1/1**

Dimension du Four : GN 1/1



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



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

**! Electrical ranges can be used both with gas and electrical oven.**

! Les réchauds quatre plaques électriques sont disponibles sur four électrique ou sur four gaz.

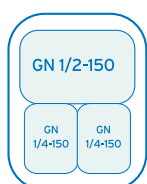


4x2.6(Ø 22 cm)+4(Oven/Firn)= 14.4 kW

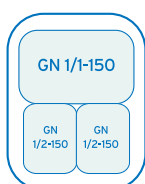
| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                    | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP.       | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOL./ TENSION ET<br>VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>OFO 7065 14.4</b> | 7865.07658.02       | ELEC              | 700 | 650 | 850 | 4x2.6=14.4 kW        | 50 - 300 °C | 73 kg.                | 400V / 3 NPE 50-60 Hz.      | 0.69 m <sup>3</sup> |  |



**OSBG 7065** CE EAC  
Gas Sauce Bain-Marie  
Over Bench  
Bain-marie Gaz



OSB 4065  
OSBG 4065



OSB 7065  
OSBG 7065

**OSB 4065** CE EAC  
Electrical Sauce Bain-Marie  
Bain-marie Electrique



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



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

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

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                         | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE  | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET |  m³ | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser                                              |                     |                    |     |     |     |                      |                       |                                                                                          |                              |
|  OSBG 7065 | 7854.70653.13       | GAS<br>Sec. Ventil | 700 | 650 | 300 | 2.5 kW               | 33 kg.                | 0.29 m³                                                                                  |                              |
| Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser                                              |                     |                    |     |     |     |                      |                       |                                                                                          |                              |
|  OSBG 4065 | 7854.40653.13       | GAS<br>Sec. Ventil | 400 | 650 | 300 | 1.5 kW               | 19 kg.                | 0.19 m³                                                                                  |                              |

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                        | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP.    | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOL./ TENSION ET<br>VOLTAGE |  m³ | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|----------|-----------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser                                             |                     |                   |     |     |     |                      |          |                       |                             |                                                                                          |                              |
|  OSB 7065 | 7854.70653.11       | ELEC              | 700 | 650 | 300 | 2 kW                 | 30 - 90° | 32 kg.                | 230V/ NPE 50-60 Hz.         | 0.29 m³                                                                                  |                              |
| Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser                                             |                     |                   |     |     |     |                      |          |                       |                             |                                                                                          |                              |
|  OSB 4065 | 7854.40653.11       | ELEC              | 400 | 650 | 300 | 1 kW                 | 30 - 90° | 18 kg.                | 230V/ NPE 50-60 Hz.         | 0.19 m³                                                                                  |                              |





**OAT 7065**  
Working Bench  
Plans Neutres



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



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

**OAT 4065**  
Working Bench  
Plans Neutres



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

## Counter Type Cold Units Soubassements Réfrigérés



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



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



1420x600x600  
2400x600x600

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

|                                                                                    | TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY / CAPACITE | REFRIGERATION TEMP./ TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT | TOTAL POWER / PUISSANCE | IN. VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEI./ POIDS NET | VOLUME              | PRICE/PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|-----------------|-----|------|-----|---------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
|   | CTA 260.01 NTS     | 7919.26NTS.C1    | ELEC.           | 600 | 1420 | 600 | 101 lt.             | -2 / +8 °C                                         | 0.51 kW                 | 230V./50-60 Hz.               | 80 kg.          | 0.89 m <sup>3</sup> |                      |
|  | CTA 460.01 NTS     | 7919.36NTS.C1    | ELEC.           | 600 | 1880 | 600 | 160 lt.             | -2 / +8 °C                                         | 0.40 kW                 | 230V./50-60 Hz.               | 112 kg.         | 1.19 m <sup>3</sup> |                      |

NTS: Static refrigeration at regular temperature.  
NTS: Froid statique



400x600x550 mm

600x600x550 mm  
700x600x550 mm  
800x600x550 mm

## Underneath Cupboards Placard fermé

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

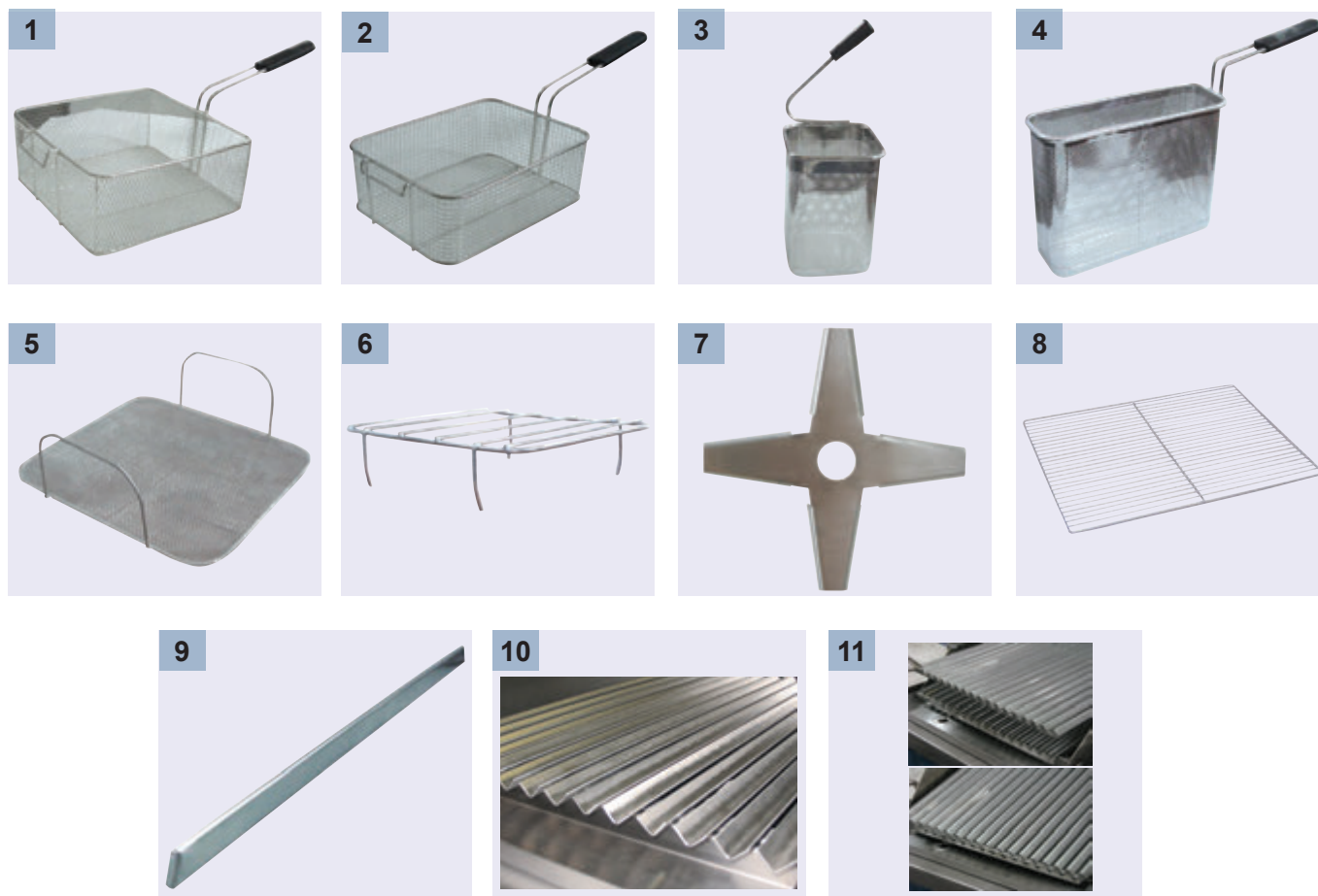
## Underneath Benches Baie Libre



400x580x550 mm

600x580x550 mm  
700x580x550 mm  
800x580x550 mm

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



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

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

Patented  
Breveté

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

## Gas Consumption

| PRODUCT CODE / CODE PRODUIT | PRODUCT DESCRIPTION / DESCRIPTION DU PRODUIT    | TYPE               | MODEL / MODELE | L   | W   | H   | Closed Burner(kW) | Oven (kW) | kW   | Kcal/h | BTU/h  | G20 (m³/h) | G25 (m³/h) | G30 (kg/h) |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----|-----|-----|-------------------|-----------|------|--------|--------|------------|------------|------------|
| 7856.80653.14               | Gas Fryer / Friteuse gaz                        | OFG 7065           | GAS            | 800 | 650 | 300 |                   |           | 14   | 12.040 | 47.768 | 1,48       | 1,72       | 1,1        |
| 7856.40653.04               | Gas Fryer / Friteuse gaz                        | OFG 4065           | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 7    | 6.020  | 23.884 | 0,74       | 0,86       | 0,55       |
| 7864.70653.13               | Grill                                           | OGPG 7065 N PS     | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.944 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.70653.16               | Grill                                           | OGPG 7065 1/2 N PS | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.944 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.70653.19               | Grill                                           | OGPG 7065 PS       | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.944 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.40653.03               | Grill                                           | OGPG 4065 N PS     | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 6    | 5.160  | 20.472 | 0,63       | 0,74       | 0,47       |
| 7864.40653.06               | Grill                                           | OGP 4065 PS        | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 6    | 5.160  | 20.472 | 0,63       | 0,74       | 0,47       |
| 7864.70653.13C              | Grill                                           | OGPG 7065 N PS     | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.994 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.70653.16C              | Grill                                           | OGPG 7065 1/2 N PS | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.994 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.70653.19C              | Grill                                           | OGPG 7065 PS       | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 12   | 10.320 | 40.994 | 1,27       | 1,47       | 0,94       |
| 7864.40653.03C              | Grill                                           | OGPG 4065 N PS     | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 6    | 5.160  | 20.472 | 0,63       | 0,74       | 0,47       |
| 7864.40653.06C              | Gas Cooker / Réchaud gaz                        | OGPG 4065 PS       | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 6    | 5.160  | 20.472 | 0,63       | 0,74       | 0,47       |
| 7865.60653.25               | Gas Cooker / Réchaud gaz                        | OSOG 6065 PS       | GAS            | 600 | 650 | 300 |                   |           | 13.6 | 11.696 | 46.403 | 1,44       | 1,67       | 1,07       |
| 7865.40653.23               | Gas Cooker / Réchaud gaz                        | OSOG 4065 PS       | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 6.8  | 5.848  | 23.202 | 0,72       | 0,84       | 0,53       |
| 7865.80653.35               | Gas Cooker / Réchaud gaz                        | OSOG 8065 P        | GAS            | 800 | 650 | 300 |                   |           | 16   | 13.760 | 54.592 | 1,69       | 1,97       | 1,26       |
| 7865.40653.33               | Lavastone Grill / Grill sur pierre de lave      | OSOG 4065 P        | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 8    | 6.880  | 27.296 | 0,85       | 0,98       | 0,63       |
| 7864.70653.20               | Lavastone Grill / Grill sur pierre de lave      | OLIG 7065 PA       | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 14   | 12.040 | 47.768 | 1,48       | 1,72       | 1,1        |
| 7864.40653.12               | Bain marie                                      | OLIG 4065 PA       | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 7    | 6.020  | 23.884 | 0,74       | 0,86       | 0,55       |
| 7854.70653.13               | Bain marie                                      | OSBG 7065          | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 2.5  | 2.150  | 8.530  | 0,26       | 0,31       | 0,2        |
| 7854.40653.13               | Indirect Boiling Pan / Marmite Chauffe Indirect | OSBG 4065          | GAS            | 400 | 650 | 300 |                   |           | 1.5  | 1.290  | 5.118  | 0,16       | 0,18       | 0,12       |
| 7855.07065.04               | Direct Boiling Pan / Marmite Chauffe Directe    | OKTGI 60           | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 11   | 9.460  | 37.532 | 1,16       | 1,35       | 0,86       |
| 7855.07065.14               | Gas Tilting Bratt Pan / Sauteuse                | OKTGD 60           | GAS            | 700 | 650 | 300 |                   |           | 11   | 9.460  | 37.532 | 1,16       | 1,35       | 0,86       |
| 7865.07658.00               | Gas Range with Oven / Fourneau                  | OFOG 7065          | GAS            | 700 | 650 | 850 |                   | 5         | 18.6 | 15.996 | 63.463 | 1,96       | 2,28       | 1,46       |
| 7865.08658.10               | Gas Range with Oven / Fourneau                  | OFOG 8065 P        | GAS            | 800 | 650 | 850 |                   | 5         | 21   | 18.060 | 71.652 | 2,22       | 2,58       | 1,65       |
| 7864.60653.70               | Chargrill                                       | ODIG 6065          | GAS            | 600 | 650 | 450 |                   |           | 20   | 17.320 | 68.240 | 2,12       | 2,46       | 1,57       |





**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**600 SERIES**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**

### OIFNE 6060

Electric Ranges  
Fourneaux Electriques



- Under-counter oven:
  - Fully stainless steel chamber with 3 level removable rack guide for grid/pan 1/1GN
  - Heating elements located on top and back with individual control. Back heater have turbo fan.
  - 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
  - Ergonomic and strong door handles
  - Thermostatic temperature control between 50-300°C

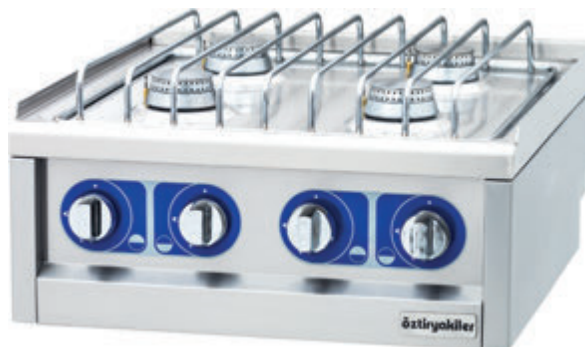


- Four statique:
  - Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.



### Electric Ranges / Fourneaux Electriques

| TYPE / DESIGNATION                                                                             | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | SUPPLY VOLTAGE       | POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|----------------------|-------|------------------------|
|  OIFNE 6060 | 7890.N1.60605.11 | 600 | 600 | 610 | ELEC      | 230 V / NPE 50-60 Hz | 3 kW  |                        |



### OSOG 6060

Gas Boiling Tops  
Réchauds Gaz à Poser



- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn monoblock cooktop
- 4 open burners combined with electric oven
- Flame failure safety devices on all open burners
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency



- Dessus renforcé monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Deux ou quatre brûleurs disponibles sur four électrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.



### OSOG 4060

Gas Boiling Tops  
Réchauds Gaz à Poser

### Gas Boiling Tops / Réchauds Gaz à Poser

| TYPE / DESIGNATION                                                                            | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | OVEN POWER | SUPPLY VOLTAGE | BURNER POWER | TOTAL POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|------------|----------------|--------------|-------------|------------------------|
|  OSOG 4060 | 7865.N1.40603.33 | 400 | 600 | 240 | GAS       | -          | -              | 5+3,5 kW     | 8,5 kW      |                        |
|  OSOG 6060 | 7865.N1.60603.35 | 600 | 600 | 240 | GAS       | -          | -              | 5x2+3,5x2 kW | 17 kW       |                        |



Ease of cleaning and extra strength with deep drawn monoblock cooktop

- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450°C by 6 position selector switch



- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellés sur le dessus.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90-450°C.

**OSOE 6060** CE EAC

Electric Boiling Tops

Réchauds Electriques à Poser



## Electric Boiling Tops / Réchauds Electriques à Poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | OVEN POWER | SUPPLY VOLTAGE       | POWER        | TOTAL POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|------------|----------------------|--------------|-------------|------------------------|
| OSOE 6060          | 7865.N1.60603.14 | 600 | 600 | 240 | ELEC      | -          | 400 V/3 NPE 50-60 Hz | 2x2+2x1,5 kW | 7 kW        |                        |

**OSOE 4060** CE EAC

Electric Boiling Tops

Réchauds Electriques à Poser



## Electric Boiling Tops / Réchauds Electriques à Poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | SUPPLY VOLTAGE       | TOTAL POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|----------------------|-------------|------------------------|
| OSOE 4060          | 7865.N1.40603.13 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 230 V / NPE 50-60 Hz | 2+1,5       |                        |



### OWG 4060

Wok Burners

Wok Gaz à poser



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



- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance.
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

#### Wok Burners / Wok Gaz à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|------------------------|
| OWG 4060           | 7865.N1.40603.WK | 400 | 600 | 240 | GAS       | 12 kW |                        |

### ODG 6060

Chargrill

Chargrills à poser



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



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

#### Chargrills / Chargrills à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|------------------------|
| ODG 6060           | 7864.N1.60603.70 | 600 | 600 | 240 | GAS       | 9 kW  |                        |

## OGG 6060 CE EAC

Gas Grills  
Grills Gaz à poser



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1 liter for uninterrupted cooking
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth or fully ribbed versions are available



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de finition satinée pour un confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.

### Gas Grills / Grills Gaz à poser

| TYPE / DESIGNATION                                                                             | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER | COOKING SURFACE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|-----------------|------------------------|
|  OGG 4060   | 7864.N1.40603.06 | 400 | 600 | 240 | GAS       | 3 kW  | Carbon Steel    |                        |
|  OGG 4060 N | 7864.N1.40603.03 | 400 | 600 | 240 | GAS       | 3 kW  | Carbon Steel    |                        |
|  OGG 6060   | 7864.N1.60603.19 | 600 | 600 | 240 | GAS       | 5 kW  | Carbon Steel    |                        |



**OGE 4060**   
Electric Grills  
Grills Electriques à poser



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1 liter for uninterrupted cooking
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth or fully ribbed versions are available



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de finition satinée pour un confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat.

## Electric Grills / Grills Electriques à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER  | SUPPLY VOLTAGE        | COOKING SURFACE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|
| <b>OGE 4060</b>    | 7864.N1.40603.04 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 3 kW   | 230 V NPE 50/60 Hz.   | Carbon Steel    |                        |
| <b>OGE 4060 N</b>  | 7864.N1.40603.01 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 3 kW   | 230 V NPE 50/60 Hz.   | Carbon Steel    |                        |
| <b>OGE 6060</b>    | 7864.N1.60603.17 | 600 | 600 | 240 | ELEC      | 4,5 kW | 400 V/3 NPE 50/60 Hz. | Carbon Steel    |                        |

**OFE 6060** CE ENE  
Electric Fryers  
Friteuses Electriques à poser



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 7 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 7 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Un grand panier par cuve.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le panneau avant pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

#### Electric Fryers / Friteuses Electriques à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER | SUPPLY VOLTAGE        | TEMPERATURE | CAPACITY | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|-----------------------|-------------|----------|------------------------|
| OFE 4060           | 7856.N1.40603.11 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 6 kW  | 400 V/3 NPE 50/60 Hz. | 60 - 190 °C | 7        |                        |
| OFE 6060 N         | 7856.N1.60603.21 | 600 | 600 | 240 | ELEC      | 12 kW | 400 V/3 NPE 50/60 Hz. | 60 - 190 °C | 7+7      |                        |





**OME 4060**

Electric Pasta Cooker  
Cuiser à Pâtes Electrique à poser



- Stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 15 liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Manual water refilling
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up



- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Cuve de 15 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide.

### Electric Pasta Cooker / Cuiser à Pâtes Electrique à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER  | SUPPLY VOLTAGE        | TEMPERATURE | CAPACITY | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|--------|-----------------------|-------------|----------|------------------------|
| OME 4060           | 7858.N1.40603.11 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 4,5 kW | 400 V/3 NPE 50/60 Hz. | 30 - 110 °C | 15 lt.   |                        |

### OPE 4060 CE EAC

Electric Chip Scuttle  
Poste de Salage Electrique à poser



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



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



### Electric Chip Scuttle / Poste de Salage Electrique à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER | SUPPLY VOLTAGE       | TEMPERATURE | CAPACITY | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|----------------------|-------------|----------|------------------------|
| OPE 4060           | 7831.N1.40603.01 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 1 kW  | 230 V/ NPE 50/60 Hz. | -           | -        |                        |

### OBE 4060 CE EAC

Electric Bain Marie  
Bain-marie Electriques à poser



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



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- La température de l'eau peut être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Peut accueillir des bacs GN 1/1.
- Les résistances assurent une montée en température rapide.

### Electric Bain Marie / Bain-marie Electriques à poser

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN TYPE | POWER  | SUPPLY VOLTAGE       | TEMPERATURE | CAPACITY | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----|-----|-----|-----------|--------|----------------------|-------------|----------|------------------------|
| OBE 4060           | 7854.N1.40603.11 | 400 | 600 | 240 | ELEC      | 1.5 kW | 230 V/ NPE 50/60 Hz. | 30 - 90 °C  | -        |                        |

## OAT 4060

Worktops  
Plans Neutres à poser



- Stainless steel work top
- Compatible with other 600 series appliances
- Heavy duty internal frame



- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 600.
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.

### Worktops / Plans Neutres à poser

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | OVEN<br>TYPE | CAPACITY | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-----|-----|-----|--------------|----------|---------------------------|
| OAT 4060              | 7911.N1.40603.00    | 400 | 600 | 240 | -            | -        |                           |
| OAT 6060              | 7911.N1.60603.00    | 600 | 600 | 240 | -            | -        |                           |

## ODK 4060

Base Cupboards  
Soubassements



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 600.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.



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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE/<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | TYPE                   | PR PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT ICE |
|----------------------|--------------------|-----|-----|-----|------------------------|------------------------------------|
| ODK 4060             | 7876.N1.40605.00   | 400 | 550 | 610 | with door / avec porte |                                    |
| ODK 6060             | 7876.N1.60605.00   | 600 | 550 | 610 | with door / avec porte |                                    |

Handwriting practice area with 20 sets of horizontal dotted lines.



ozti



**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTAIRES**

OTHER COOKING  
UNITS

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**

## OKFG 9073

Gas Ranges / Fourneaux à Gaz



- Dessus en inox
- Appareils à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou au GPL, injecteurs fournis en standard.
- Tous les composants principaux sont situés à l'avant pour un entretien facile.
- Toute la construction est en inox conçue pour éviter toute infiltration.
- Dessus, les côtés, le dos, les panneaux avant et de commande en inox avec une finition satinée scotch brite.
- Unités de base autonomes équipées de pieds réglables lourds en inox de 150 mm.
- Brûleur en fonte avec un haut rendement 6 x 4,5 kW disponible pour répondre à une performance haute de la cuisson.
- Chaque brûleur ouvert équipé d'un dispositif de sécurité de flamme pour une utilisation confortable et sécurisée.
- Chaque brûleur ouvert dispose d'un support plat fabriqué à partir de fonte.
- Le four est en acier inox AISI 430 et est équipé de deux guides de conteneurs en chrome.
- Gaz du four standard chauffé avec des brûleurs micro perforés en inox et se stabilisant de la flamme positionnée sous la plaque de base.
- Capacité du four est des étagères GN 2/1 étant amovibles et ayant trois réglages de hauteur.
- Porte du four avec une épaisseur de 40 mm et équipée avec une poignée ergonomique forte.
- Four statique peut être contrôlé thermo statiquement entre 100-300 C.



- Stainless steel top.
- Gas appliances supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- All major components are located at the front for easy maintenance.
- All stainless steel construction designed to avoid any infiltration.
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotchbrite finish.
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjust able stainless feet.
- 6 x 4,5 kW high efficiency cast iron burners are available to suit high cooking performance.
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage cofortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron
- The oven is in AISI 430 stainless steel and equipped with two chromed container guides
- Gas heated standard oven with stainless steel micro perforated burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- Oven chamber capacity 2/1 GN shelves which are removable and have three height settings.
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic strong handle.
- Static oven chamber can be controlled thermotatically between 100-300 °C

## Ranges / Fourneaux

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | OVEN<br>TEMP. | BURNER POWER/<br>PUISSANCE BRULEUR | TOTAL<br>POWER | m³ | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-----|-----|-----|----------------------|---------------|------------------------------------|----------------|----|----------------------------|
| OKFG 9073             | 7865.90739.10       | 900 | 730 | 885 | 7.2 kW               | 100-300°C     | 4.3 x 6 kW                         | 33 kW          | -  |                            |

## OKFG 12055

Gas Ranges / Fourneaux à Gaz



- Dessus en inox
- Appareils à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou au GPL, injecteurs fournis en standard.
- Tous les composants principaux sont situés à l'avant pour un entretien facile.
- Toute la construction est en inox conçue pour éviter toute infiltration.
- Dessus, les côtés, le dos, les panneaux avant et de commande en inox avec une finition satinée scotch brite.
- Unités de base autonomes équipées de pieds réglables lourds en inox de 150 mm.
- Brûleur en fonte avec un haut rendement optionnel 3 x 5 kW ou 3 x 6,5 kW disponible pour répondre à une performance haute de la cuisson.
- Chaque brûleur ouvert équipé d'un dispositif de sécurité de flamme pour une utilisation confortable et sécurisée.
- Chaque brûleur ouvert dispose d'un support plat fabriqué à partir de fonte.
- Le four est en acier inox AISI 430 et est équipé de deux guides de conteneurs en chrome.
- Gaz du four standard chauffé avec des brûleurs micro perforés en inox et se stabilisant de la flamme positionnée sous la plaque de base.
- Capacité du four est des étagères GN 2/1 étant amovibles et ayant trois réglages de hauteur.
- Porte du four avec une épaisseur de 40 mm et équipée avec une poignée ergonomique forte.



- Stainless steel top.
- Gas appliances supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- All major components are located at the front for easy maintenance.
- All stainless steel construction designed to avoid any infiltration.
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotchbrite finish.
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjustable stainless feet.
- Optional 3 x 5 kW or 3x6,5 kW high efficiency cast iron cooker burners are available to suit high cooking performance.
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage confortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron
- The oven is in AISI 430 stainless steel and equipped with two chromed container guides
- Gas heated standard oven with stainless steel micro perforated burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- Oven chamber capacity 2/1 GN shelves which are removable and have three height settings.
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic strong handle.

## Ranges / Fourneaux

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | OVEN<br>TEMP. | BURNER POWER/<br>PUISSANCE BRULEUR | TOTAL<br>POWER | m³ | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------|-----|-----|----------------------|---------------|------------------------------------|----------------|----|----------------------------|
| OKFG 12055            | 7865.12558.10       | 1200 | 550 | 850 | 5 kW                 | 100-300°C     | 5 x 3 kW                           | 20 kW          | -  |                            |



**OSOG 4075 PA**   
Over Bench Cooker  
Réchauds Gaz 2 Feux



**OSOG 4040 P**   
Over Bench Cooker  
Réchaud Gaz 1 Feu



**OSO 4075.1**   
Cooker With Double Plate Over Bench  
Réchaud Electrique 2 Plaques



**OSO 4040.1**   
Cooker With Single Plate Over Bench  
Réchaud Electrique 1 Plaque

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP./TEMP.<br>DE FONC. | VOL./TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI./POIDS<br>NET | m³      | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|---------|----------------------------|
| <b>OSOG 4040 P</b>    | 7865.40402.01       | GAS<br>Sec.Ventil | 400 | 400 | 145 | 4 kW                 | -                       | -                          | 11.45 kg.         | 0.03 m³ |                            |
| <b>OSO 4040.1</b>     | 7865.40402.26       | ELEC              | 400 | 400 | 145 | 2.6 kW               | 450°                    | 230V / NPE 50-60 Hz.       | 8 kg.             | 0.03 m³ | 2.6 kW                     |

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP./TEMP.<br>DE FONC. | VOL./TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI./POIDS<br>NET | m³      | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|---------|----------------------------|
| <b>OSOG 4075 PA</b>   | 7865.80402.02       | GAS<br>Sec.Ventil | 750 | 400 | 120 | 2x4=8 kW             | -                       | -                          | 20 kg.            | 0.06 m³ |                            |
| <b>OSO 4075.1</b>     | 7865.80402.26       | ELEC              | 750 | 400 | 120 | 2x2.6=5.2 kW         | 450°                    | 400V / 3NPE 50-60 Hz.      | 12 kg.            | 0.06 m³ | 2x2.6=5.2kW                |





**OCGE 4075 1/2 N**

CE ENE  
Grill / Grill



**OCGE 4040**

CE ENE  
Grill / Grill

## Compact Line / Gamme Snack

|  | TYPE /<br>DESIGNATION  | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEI. /<br>POIDS NET | VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------|
|  | <b>OCGE 4040</b>       | 7864.40401.04       | ELEC              | 400 | 400 | 120 | 2 kW                 | 50-300                       | 14 kg.              | 230 / NPE<br>50-60Hz.        | 0.05 m <sup>3</sup> |                              |
|  | <b>OCGE 4075 1/2 N</b> | 7864.75401.14       | ELEC              | 750 | 400 | 120 | 4 kW                 | 50-300                       | 25.7 kg.            | 230 / NPE<br>50-60Hz.        | 0.1 m <sup>3</sup>  |                              |



**4+4 PIZZA OVEN**

Four à Pizza (4+4 Pizzas)

CE ENE



**4 PIZZA OVEN**

Four à Pizza (4 Pizzas)

CE ENE

|                                          | CODE /<br>REFERENCE  | MODEL/<br>ENERGIE | CAP. /<br>CAPACITE           | DIM. /<br>DIMENSION | IN.DIM./DIMENSION<br>INTERIEURE DU<br>FOUR | POWER /<br>PUISSANCE          | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|--------|------------------------------|
| <b>( 4 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b>   |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P5050.01</b> | ELEC              | <b>4 Pizza<br/>(25 cm)</b>   | 800x720x400 mm      | 500x500 mm                                 | 240 - 400 V<br>4Kw (2x2000 W) | 85-450 °C                                         | 56 kg.              | -      |                              |
| <b>( 4+4 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b> |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P5050.02</b> | ELEC              | <b>4x4 Pizza<br/>(25 cm)</b> | 800x720x780 mm      | 500x500 mm                                 | 240 - 400 V<br>8Kw (3x2000 W) | 85-450 °C                                         | 120 kg.             | -      |                              |
| <b>( 5 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b>   |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P6262.01</b> | ELEC              | <b>5 Pizza<br/>(25 cm)</b>   | 920x820x440 mm      | 620x620 mm                                 | 240 - 400 V<br>5Kw (4x1250 W) | 85-450 °C                                         | 75 kg.              | -      |                              |
| <b>( 5+5 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b> |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P6262.02</b> | ELEC              | <b>5x5 Pizza<br/>(25 cm)</b> | 920x820x780 mm      | 620x620 mm                                 | 400 V<br>10Kw (8x1250 W)      | 85-450 °C                                         | 144 kg.             | -      |                              |
| <b>( 6 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b>   |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P9262.01</b> | ELEC              | <b>6 Pizza<br/>(30 cm)</b>   | 1220x820x440mm      | 920x620 mm                                 | 400 V<br>6Kw (6x1000 W)       | 85-450 °C                                         | 102 kg.             | -      |                              |
| <b>( 6+6 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b> |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P9262.02</b> | ELEC              | <b>6+6 Pizza<br/>(30 cm)</b> | 1220x820x780mm      | 920x620 mm                                 | 400 V<br>12Kw (12x1000W)      | 85-450 °C                                         | 195 kg.             | -      |                              |
| <b>( 9 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b>   |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P9292.01</b> | ELEC              | <b>9 Pizza<br/>(30 cm)</b>   | 1220x1140x440       | 920x920 mm                                 | 400 V<br>8Kw (8x1000 W)       | 85-450 °C                                         | 130 kg.             | -      |                              |
| <b>( 9+9 ) Pizza Oven / Four à Pizza</b> |                      |                   |                              |                     |                                            |                               |                                                   |                     |        |                              |
|                                          | <b>8890.P9292.02</b> | ELEC              | <b>9+9 Pizza<br/>(30 cm)</b> | 1220x1140x780       | 920x920 mm                                 | 400 V<br>16Kw (16x1000W)      | 85-450 °C                                         | 245 kg.             | -      |                              |



**OKFE 202**      
Convection Oven  
Four à Air Pulsé



**OKFG 101**  
Convection Oven  
Four à Air Pulsé

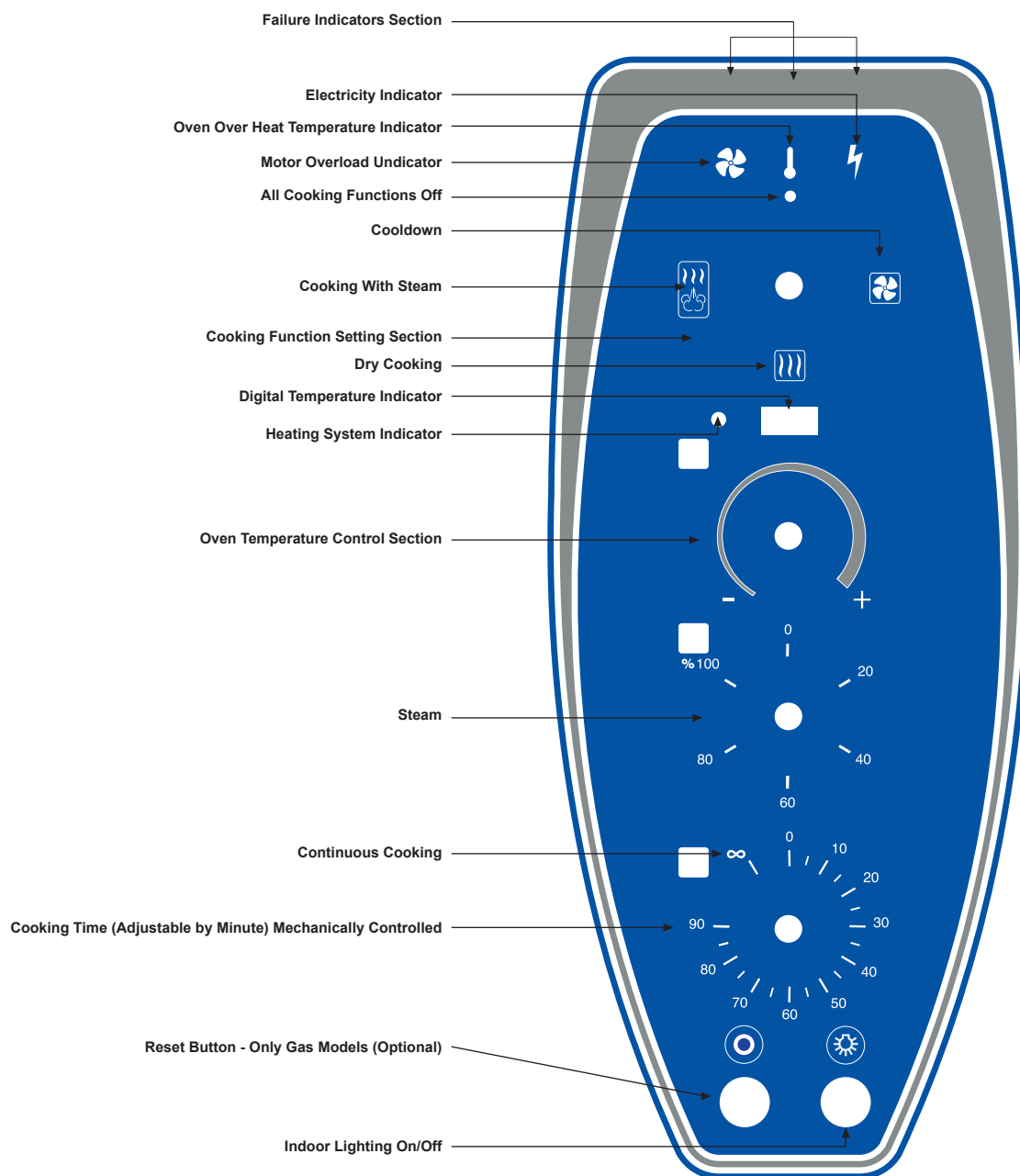
| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                  | CODE /<br>REFERENCE | CAPACITY/<br>CAPACITE | MODEL/<br>ENERGIE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | POWER / PUISSANCE |        | TRAY SHELVES<br>DISTANCE/<br>ESPACEMENT<br>GLISSIERES | MAX.<br>TEMP.<br>/ TEM.<br>MAXIMALE | WATER INLET<br>DIA./DIAMETRE<br>DE L'ARRIVEE<br>D'EAU | GAS INLET<br>DIA./DIAMETRE<br>DE L'ARRIVEE<br>DE GAZ | DIMENSION<br>(mm) | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
|                                                                                                        |                     |                       |                   |                                    | GAZ               | ELEC   |                                                       |                                     |                                                       |                                                      |                   |                             |
|  <b>OKFG 202</b>     | 7890.20G21.03       | 20 GN 2/1             | GAS               | 230V/50-60Hz                       | 40 kW             | 0.8 kW | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | R 3/4"                                               | 1100 x 944 x 2011 |                             |
|  <b>OKFE 202</b>    | 7890.20G21.01       | 20 GN 2/1             | ELEC.             | 400V/50-60Hz                       | -                 | 42 kW  | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | -                                                    | 1100 x 944 x 1910 |                             |
| **  <b>OKFG 202</b> | 7890.20G21.03TK     | 20 GN 2/1             | GAS               | 230V/50-60Hz                       | 40 kW             | 0.8 kW | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | R 3/4"                                               | 1100 x 944 x 2021 |                             |
| **  <b>OKFE 202</b> | 7890.20G21.01TK     | 20 GN 2/1             | ELEC.             | 400V/50-60Hz                       | -                 | 42 kW  | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | -                                                    | 1100 x 944 x 1910 |                             |
|  <b>OKFG 102</b>    | 7890.10G21.03       | 10 GN 2/1             | GAS               | 230V/50-60Hz                       | 30 kW             | 0.4 kW | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | R 3/4"                                               | 1100 x 930 x 1220 |                             |
|  <b>OKFE 102</b>    | 7890.10G21.01       | 10 GN 2/1             | ELEC.             | 400V/50-60Hz                       | -                 | 21 kW  | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | -                                                    | 1100 x 930 x 1057 |                             |
|  <b>OKFG 101</b>    | 7890.95701.03       | 10 GN 1/1             | GAS               | 230V/50-60Hz                       | 19 kW             | 0.3 kW | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | R 3/4"                                               | 900 x 816 x 1203  |                             |
|  <b>OKFE 101</b>    | 7890.10G11.01       | 10 GN 1/1             | ELEC.             | 400V/50-60Hz                       | -                 | 17 kW  | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | -                                                    | 900 x 816 x 1057  |                             |
|  <b>OKFG 601</b>    | 7890.6G110.03       | 6 GN 1/1              | GAS               | 230V/50-60Hz                       | 12 kW             | 0.3 kW | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | R 1/2"                                               | 900 x 816 x 928   |                             |
|  <b>OKFE 601</b>    | 7890.95708.01       | 6 GN 1/1              | ELEC.             | 400V/50-60Hz                       | -                 | 11 kW  | 68 mm                                                 | 280                                 | R 3/4"                                                | -                                                    | 900 x 816 x 778   |                             |

\*\* Those models are with trolley kit - Kit de chariot inclus

### CONVECTION OVEN COOKING CAPACITY / CAPACITE DE CUISSON FOUR A CONVECTION

| FOODS / ALIMENTS                        | TRAY / PLATEAU                           | OKFG 601<br>OKFE 601 | OKFG 101<br>OKFE 101 | OKFG 102<br>OKFE 102 | OKFG 202<br>OKFE 202 | TEMP.      | COOK-<br>ING TIME /<br>TEMPS DE<br>CUISSON |
|-----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------|--------------------------------------------|
| Millefeuille Pastry / Pâte Millefeuille | Perforated Aluminium / Aluminium Perforé | 75 Perso(nes)        | 170 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 170-180 °C | 18-20 min.                                 |
| Makaroni / Pâtes                        | Plate 40mm / Plateau 40mm                | 9 kg.                | 15 kg.               | 30 kg.               | 60 kg.               | 180 °C     | 30 min.                                    |
| Roast Beef / Fillet de Boeuf            | Plate 65mm / Plateau 65mm                | 24 kg.               | 45 kg.               | 75 kg.               | 140 kg.              | 170 °C     | 100 min.                                   |
| Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau        | Grill                                    | 18 kg.               | 30 kg.               | 60 kg.               | 120 kg.              | 170 °C     | 100 min.                                   |
| Chicken / Poulet                        | Grill                                    | 12 Piece(s)          | 25 Piece(s)          | 50 Piece(s)          | 100 Piece(s)         | 160 °C     | 70 min.                                    |
| Chicken Quarter / Quart de Poulet       | Grill                                    | 60 Piece(s)          | 100 Piece(s)         | 200 Piece(s)         | 400 Piece(s)         | 170 °C     | 55 min.                                    |
| Trout / Truite                          | Grill                                    | 240 Piece(s)         | 240 Piece(s)         | 240 Piece(s)         | 480 Piece(s)         | 160 °C     | 20 min.                                    |
| Salmon / Saumon                         | Grill                                    | 60 Piece(s)          | 100 Piece(s)         | 200 Piece(s)         | 400 Piece(s)         | 180 °C     | 20 min.                                    |
| Potato Sauce / Sauce Pommes de Terre    | Plate 65mm / Plateau 65mm                | 75 Perso(nes)        | 140 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 180 °C     | 50 min.                                    |
| Stuffed Peppers / Poivrons Farcis       | Plate 65mm / Plateau 65mm                | 75 Perso(nes)        | 140 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 160 °C     | 40 min.                                    |
| Lasagna / Lasagne                       | Plate 65mm / Plateau 65mm                | 75 Perso(nes)        | 140 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 170 °C     | 45 min.                                    |
| Cake (Tarts) / Gâteau (Tartes)          | Perforated 20mm / Perforé 20 mm          | 60 Perso(nes)        | 100 Perso(nes)       | 200 Perso(nes)       | 400 Perso(nes)       | 180 °C     | 30/40 min.                                 |
| Tomato Gratin / Gratin Tomates          | Grill                                    | 140 Piece(s)         | 230 Piece(s)         | 460 Piece(s)         | 920 Piece(s)         | 170 °C     | 20 min.                                    |
| Eggplant Gratin / Gratin aux Aubergines | Grill                                    | 100 Piece(s)         | 170 Piece(s)         | 340 Piece(s)         | 680 Piece(s)         | 160 °C     | 30 min.                                    |
| Stuffed Zucchini / Courgettes Farcies   | Plate 65mm / Plateau 65mm                | 120 Piece(s)         | 200 Piece(s)         | 400 Piece(s)         | 800 Piece(s)         | 160 °C     | 50 min.                                    |
| Stuffed Eggplants / Aubergines Farcies  | Plate 40mm / Plateau 40mm                | 90 Perso(nes)        | 150 Perso(nes)       | 300 Perso(nes)       | 600 Perso(nes)       | 160-200 °C | 30 min.                                    |
| Roll Bread / Pain de Rouleau            | Perforated Aluminium / Aluminium Perforé | 45 Perso(nes)        | 75 Perso(nes)        | 150 Perso(nes)       | 300 Perso(nes)       | 190 °C     | 15-18 min.                                 |
| Puff Pastry / Pâte Feuilletée           | Plate Aluminium / Plats Aluminiums       | 9 kg.                | 15 kg.               | 30 kg.               | 60 kg.               | 160 °C     | 20 min.                                    |
| Sponge Cake / Gâteau de Savoie          | Plate 20 mm / Plats 20 mm                | 3 kg.                | 5 kg.                | 10 kg.               | 20 kg.               | 170 °C     | 20 min.                                    |
| Pastry (Tray) / Pâtes (Plateau)         | Plate Aluminium / Plats Aluminiums       | 75 Perso(nes)        | 140 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 180 °C     | 40 min.                                    |
| Muffin / Muffin                         | Perforated Aluminium / Aluminium Perforé | 50 Piece(s)          | 85 Piece(s)          | 170 Piece(s)         | 340 Piece(s)         | 160 °C     | 15 min.                                    |
| Crepe Caramel / Creme Caramel           | Plate 40mm / Plateau 40mm                | 75 Perso(nes)        | 140 Perso(nes)       | 250 Perso(nes)       | 450 Perso(nes)       | 170 °C     | 50 min.                                    |

## Control Panel - Panneau de commande



- 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 capacity
- All gas models works with LPG and natural gas
- Gas and electrical models are available
- Stainless steel body and cooking cabinet
- Insulated heating cabinet for heat saving
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Digital thermostat heat control
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside.
- Four position function knob
- Secure gas valve with automatic ignition system.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1



- Capacité 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Modèles gaz ou électriques
- Construction tout inox
- Isolation de la chambre du four pour réduire les déperditions d'énergie.
- Thermostat de sécurité pour éviter une surchauffe du four.
- Contrôle digital de la température.
- Cuisson vapeur
- Joint en silicone assurant une parfaite étanchéité de la porte du four.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.
- 4 modes de cuisson disponibles.
- Thermocouple, veilleuse et allumage automatique sur les modèles gaz.
- Modèles 20 GN 1/1 adaptables en 10 GN 2/1.



### Counter Bench (Demounted)

Support Four (Démontable)  
7911.08267.11



### Counter Bench (Demounted)

Support Four (Démontable)  
7911.10572.08



### Oven Tray Kit

Chariot de Four  
7895.10G21.TK



### Trolley for Kit

Support pour  
Chariot de Four  
7895.FK102.10



### Trolley & Kit

Support pour Chariot de Four  
7895.FK202.20

## Ovens Accessories / Accessoires Pour Fours

| CODE / REFERENCE | L    | W/P | H    | WEI. | m <sup>3</sup> |                                               | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------|------|-----|------|------|----------------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| 7911.08267.11    | 850  | 610 | 600  |      |                | for / OKFG 61 / OKFG 101 / OKFE 61 / OKFE 101 |                           |
| 7911.10572.08    | 1050 | 720 | 600  |      |                | for / OKFG 102 / OKFE 102                     |                           |
| 7895.FK102.10    | 594  | 980 | 853  |      |                | for / OKFG 102 / OKFE 102                     |                           |
| 7895.10G21.TK    | 580  | 650 | 700  |      |                | for / OKFG 102 / OKFE 102                     |                           |
| 7895.FK202.20    | 640  | 930 | 1560 |      |                | for / OKFG 202 / OKFE 202                     |                           |



### OKFBE 40604

Baking Oven & Prover Cabinet  
Four à pâtisserie & Armoire de Fermentation

### OKFBE 40603

Baking Oven & Prover Cabinet  
Four à pâtisserie & Armoire de Fermentation



- Cuisson à convection entre 30 °C et 250 °C.
- Ventilateurs avec engrenage inversé pour une température homogène.
- Extraction rapide de l'humidité à partir de la chambre de cuisson.
- Electrovanne qui permet la connexion entre le four et l'alimentation en eau.
- Plateaux aluminium droites
- Ouverture du haut vers le bas de façon manuelle
- Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable très résistante pour un meilleur hygiène et une meilleur facilité pour nettoyer
- Éclairage intégrée.
- Thermostat de sécurité empêchant chauffe excessive à l'intérieur du four.
- Système d'Injection par vapeur
- Fermeture de porte en silicone empêchant l'évasion thermique dans le four pendant l'opération.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.



- Convection baking 30 °C-250 °C
- Fans with reversing gear for homogeneous temperature
- Quick extraction of the humidity from the cooking chamber
- Solenoid valve that allows the connection between oven and water supply
- Aluminum flat pans
- Manual up to down door opening
- Rounded cooking chamber made of high resistant stainless steel for hygiene and easy of cleaning
- Oven lighting
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside



**OKFBE 33364**

Baking Oven  
Four à pâtisserie

**OKFBE 33464**

Baking Oven  
Four à pâtisserie

**OMD 40608**  
Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation



**Baking Oven / Four à pâtisserie**

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                    | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|
|  <b>OKFBE 40604</b>   | 7890.60400.4T       | ELEC              | 805 | 828 | 546 | 6,5 kW               | 400 V 3NPE 50/60 Hz.              | 30 - 250 °C                                       | 4 x 40x60 cm. TRAYS |                           |
|  <b>OKFBE 40603</b>   | 7890.60400.3T       | ELEC              | 805 | 828 | 471 | 3,25 kW              | 230 V NPE 50/60 Hz.               | 30 - 250 °C                                       | 3 x 40x60 cm. TRAYS |                           |
|  <b>OKFBE 40604 E</b> | 7890.60400.4TE      | ELEC              | 805 | 828 | 546 | 6,5 kW               | 400 V 3NPE 50/60 Hz.              | 30 - 250 °C                                       | 4 x 40x60 cm. TRAYS |                           |
|  <b>OKFBE 40603 E</b> | 7890.60400.3TE      | ELEC              | 805 | 828 | 471 | 3,25 kW              | 230 V NPE 50/60 Hz.               | 30 - 250 °C                                       | 3 x 40x60 cm. TRAYS |                           |
|  <b>OKFBE 33364</b>   | 7890.33360.4T       | ELEC              | 559 | 757 | 546 | 3,25 kW              | 230 V NPE 50/60 Hz.               | 30 - 250 °C                                       | 4 x GN 2/3 TRAYS    |                           |
|  <b>OKFBE 33464</b>   | 7890.33460.4T       | ELEC              | 665 | 757 | 546 | 3,25 kW              | 230 V NPE 50/60 Hz.               | 30 - 250 °C                                       | 4 x 46x33 cm. TRAYS |                           |

**Prover cabinet / Armoire de Fermentation**

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|
|  <b>OMD 40608</b> | 7868.40608.MD       | ELEC              | 805 | 720 | 810 | 2,5 kW               | 230 V NPE 50/60 Hz.               | 30 - 65 °C                                        | 8 x 40x60 cm. TRAYS |                           |



**OMD 17170** CE

Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation



**OMD 9898** CE

Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation

**OBA 70180 MD** CE

Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation



## Prover Cabinets / Armoire de Fermentation

|  | TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P  | H    | POWER /<br>PUISSANCE | IN.VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. /<br>TEMPERATURE<br>DE FONC. | CAP. /<br>CAPACITE       | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--|-----------------------|---------------------|-------------------|------|------|------|----------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
|  | <b>OMD 9898</b>       | 7868.98987.MD       | ELEC              | 982  | 987  | 736  | 1,75 kW              | 230 V/NPE 50-60Hz               | 30 - 65 °C                         | 12 pc<br>60x40cm<br>TRAY |                              |
|  | <b>OMD 17170</b>      | 7868.17107.MD       | ELEC              | 1708 | 1070 | 830  | 1,75 kW              | 230 V/NPE 50-60Hz               | 30 - 65 °C                         | 12 pc<br>60x40cm<br>TRAY |                              |
|  | <b>OBA 70182</b>      | 7919.70182.MD       | ELEC              | 910  | 827  | 1816 | 2 kW                 | 230 V/NPE 50-60Hz               | 30 - 80 °C                         | 22 pc<br>60x40cm<br>TRAY |                              |



**OF 10 DS** CE EAC    
GN 2/3 Double Fryer  
Friteuse Double GN 2/3



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



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



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



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



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

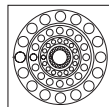
### GN fryers / Friteuses GN

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                              | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMPERATURE<br>DE FONC. | CAP.      | SUPPLY<br>VOLTAGE     | m <sup>3</sup>      | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------------|
|  <b>OF 5</b>    | 7856.GN130.05       | ELEC              | 176 | 430 | 310 | 3 kW                 | 190°                               | 5 lt.     | 230V / NPE 50-60Hz.   | 0.06 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 8</b>    | 7856.GN120.08       | ELEC              | 265 | 430 | 310 | 3 kW                 | 190°                               | 8 lt.     | 230V / NPE 50-60Hz.   | 0.09 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 8S</b>   | 7856.GN12S.08       | ELEC              | 265 | 430 | 310 | 6 kW                 | 190°                               | 8 lt.     | 400V / 3NPE 50-60Hz.  | 0.09 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 10S</b>  | 7856.GN23S.10       | ELEC              | 350 | 420 | 370 | 9 kW                 | 190°                               | 10 lt.    | 400V / 3NPE 50-60Hz.  | 0.10 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 8D</b>   | 7856.EF8D0.08       | ELEC              | 530 | 430 | 310 | 6 kW                 | 190°                               | 8+8 lt.   | 2x230V / NPE 50-60Hz. | 0.13 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 8DS</b>  | 7856.EF8DS.08       | ELEC              | 530 | 430 | 310 | 12 kW                | 190°                               | 8+8 lt.   | 2x230V / NPE 50-60Hz. | 0.15 m <sup>3</sup> |                              |
|  <b>OF 10DS</b> | 7856.EF10D.S0       | ELEC              | 715 | 420 | 370 | 18 kW                | 190°                               | 10+10 lt. | 2x230V / NPE 50-60Hz. | 0.20 m <sup>3</sup> |                              |





**OYOG 7070 PS**   
Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



**FOUR FLAME  
32 Kw.**

**Deux brûleurs à Double  
Couronne de Flamme**



**OYOG 7070 P**   
Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



**OYOG 6060 P**   
Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Available for LPG or Natural Gas
- Long lasting
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design



- Châssis inox. Grille support en fonte renforcée, brûleur en fonte.
- Brûleurs équipés de thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.

## Floor Type Cooker / Réchaud Bas au Gaz

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE  | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE                    | POIDS<br>NET | m³      | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|-----------------------------------------|--------------|---------|-----------------------------|
| <b>OYOG 7070 PS</b>   | 7865.70705.44       | GAS<br>Sec.Ventil | 850 | 700 | 500 | Naturel Gases:32 kW<br>LPG Gases: 24 kW | 42 kg        | 0.27 m³ |                             |
| <b>OYOG 7070 P</b>    | 7865.70705.21       | GAS<br>Sec.Ventil | 700 | 700 | 500 | 14 kW                                   | 40 kg        | 0.27 m³ |                             |
| <b>OYOG 6060 P</b>    | 7865.60605.21       | GAS<br>Sec.Ventil | 600 | 600 | 500 | 14 kW                                   | 28 kg        | 0.21 m³ |                             |
| <b>OYOG 5050 PS</b>   | 7865.50505.22       | GAS<br>Sec.Ventil | 500 | 500 | 500 | 10 kW                                   | 18 kg        | 0.09 m³ |                             |
| <b>OYOG 4040 P</b>    | 7865.40405.21       | GAS<br>Sec.Ventil | 400 | 400 | 500 | 4 kW                                    | 18 kg        | 0.09 m³ |                             |



Four Flame / Quatre Flamme



Double Flame / Double Flamme



Double Flame / Double Flamme



Double Flame/ Double Flamme



Single Flame / Simple Flamme



**OYOG 5050 PS**     
Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



**OYO 5555**     
Floor Electrical Cookers  
Réchaud Bas Electrique



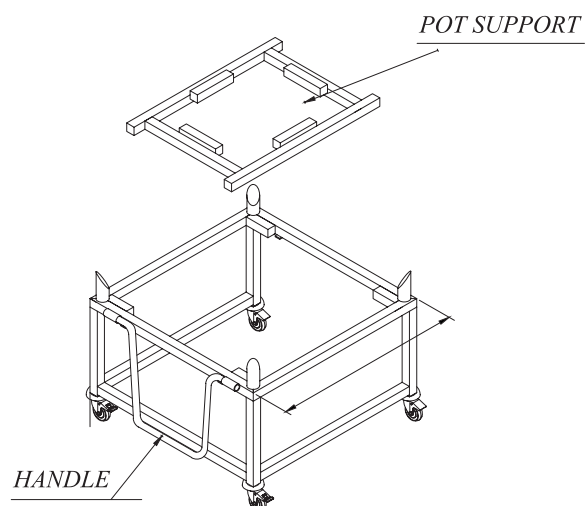
**OYOG 4040 P**     
Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas au Gaz



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistances are made of cast iron
- 6 position switch to control resistance
- Long life
- Ergonomic design



- Châssis inox. Résistances en fonte.
- Régulation de la température avec bouton de commande 6 positions. (Models électrique)
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.



### Floor Type Cooker / Réchaud Bas Electrique

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                               | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. / TEMPERATURE<br>DE FONCTIONNEMENT<br>MAXIMALE | IN VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------|
|  <b>OYO 5555</b> | 7865.55555.01       | ELEC/Mono         | 550 | 550 | 500 | 5 kW                 | 450°                                                 | 230V50-60Hz.                    | 33 kg.              | 0.17 m <sup>3</sup> |                             |

 40x40 cm = 5 kW

### Floor Type Cooker Trolley / Chariot à cuisinière

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|---------------------|---------------------|-----------------------------|
|                       | 7959.95856.00       | Mono              | 900 | 900 | 585 | 33 kg.              | 0.17 m <sup>3</sup> |                             |



**OUV 4018** CE ENE   
Sterilizer (10 Knives)  
Stérilisateur (10 Couteaux)



**OUV 4565** CE ENE   
Sterilizer (14 Knives)  
Stérilisateur (14 Couteaux)



**OUV 4757** CE ENE   
Sterilizer (14 Knives)  
Stérilisateur (14 Couteaux)



- Stainless steel body and removable basket
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Mechanical timer stops when the door is opened
- Lockable



- Châssis inox et panier amovible en acier inoxydable.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Minuterie avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Fermeture à clef.

## Knife Sterilizer / Stérilisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                             | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | IN.VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | VOLUME              | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|-----|----------------------|---------------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Knife Sterilizer (10 Knives) / Stérilisateur (10 Couteaux)</b> |                     |                    |     |     |     |                      |                                 |                  |                     |                         |
| <b>OUV 4018</b>                                                   | 7912.00008.00       | ELEC               | 405 | 100 | 550 | 0.008 kW             | 230 V / NPE 50-60Hz.            | 9 kg.            | 0.05 m <sup>3</sup> |                         |
| <b>Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)</b> |                     |                    |     |     |     |                      |                                 |                  |                     |                         |
| <b>OUV 4565</b>                                                   | 7912.00012.00       | ELEC               | 450 | 100 | 650 | 0.008 kW             | 230 V / NPE 50-60Hz.            | 9 kg.            | 0.07 m <sup>3</sup> |                         |
| <b>Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)</b> |                     |                    |     |     |     |                      |                                 |                  |                     |                         |
| <b>OUV 4757</b>                                                   | BV                  | ELEC               | 472 | 120 | 575 | 0.008 kW             | 230 V / NPE 50-60Hz.            | 6.3 kg.          | 0.05 m <sup>3</sup> |                         |



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



- External body is electrostatic coated
- It is easy to clean the appliances after using
- Control panel is established on the outside surface
- Keeps warm up to 60-70 °C
- 220-240 V 50 Hz.



- Recouverte d'une peinture électrostatique.
- Grande facilité d'entretien et de nettoyage.
- Contrôle de la température par commutateur externe.
- Permet de maintenir les préparations entre 60°C et 70°C.
- Tension et voltage : 220-240 V / 50 Hz.

## GN Soup Bain - Maries / Soupière Electrique

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | DIMENSION/<br>DIMENSIONS | CAPACITY/<br>CAPACITE | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 9479.10061.HK       | ELEC               | 410 x 305 x 305          | 10 lt                 |                         |



**OEK- 600** CE GAT 081 NSF TÜV-CB  
Rheostad Controlling



- Stainless Steel
- OEK600, 600 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK600, 600 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé



**OEK- 425.01** CE GAT 081 NSF TÜV-CB  
Rheostad Controlling



- Stainless Steel
- OEK425.01, 400 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK425.1, 400 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | IN.VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------|
| OEK - 425             | 8853.00425.00       | ELEC              | 470 | 400 | 340 | 1.9 kW               | 230V / NPE 50-60Hz.             | 19(±5)kg            | 0.11 m <sup>3</sup> |                         |
| OEK - 425.01          | 7853.NM425.00       | ELEC              | 450 | 368 | 350 | 2 kW                 | 230V / NPE 50-60Hz.             | 19(±5)kg            | 0.11 m <sup>3</sup> |                         |
| OEK - 600             | 7853.NM600.00       | ELEC              | 450 | 500 | 350 | 2.6 kW               | 230V / NPE 50-60Hz.             | 19(±5)kg            | 0.12 m <sup>3</sup> |                         |

## OTKFGE 12090

Large Oven



## OIKFGE 12090

Large Oven



| TYPE         | CODE          | L   | W    | H    | INT.DIM. |     |     | GAS<br>POWER | ELECTRIC<br>POWER | SUPPLY<br>VOLTAGE    | WEI.    | PRICE |
|--------------|---------------|-----|------|------|----------|-----|-----|--------------|-------------------|----------------------|---------|-------|
|              |               |     |      |      | L        | W   | H   |              |                   |                      |         |       |
| OTKFGE 12090 | 7890.12908.54 | 900 | 1200 | 836  | 690      | 947 | 500 | 13 kW        | 3.43 kW           | 230 V/ NPE 50-60 Hz. | 139 kg. |       |
| OTKFGE12090  | 7890.12901.55 | 900 | 1200 | 1561 | 900      | 947 | 500 | 2 x 13 kW    | 2 x 3.43 kW       | 230 V/ NPE 50-60 Hz. | 278 kg. |       |





**IZG 7050 CE**  
Grill Semi Grooved  
Semi Flat / Grill Semi Lisse Semi Neruré



**IZG 7050 02 CE**  
Flat Grill Surface  
Flat Grill Surface / Grill Lisse

## Grill Plates

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | OUTER DIM.<br>(cm) | INNER DIM.<br>(cm) | POWER /<br>PUIS. | SUPPLY VOLTAGE<br>/ TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>IZG 7050</b>       | 8864.07050.00       | ELEC              | 72 x 55 x 26       | 70 x 50            | 5 kW             | 230V/2 NPE 50/60Hz.                       | 32 kg               |                             |
| <b>IZG 7050 02</b>    | 8864.07050.02       | ELEC              | 72 x 55 x 26       | 70 x 50            | 5 kW             | 230V/2 NPE 50/60Hz.                       | 32 kg               |                             |



## Grill Toaster / Grill Panini

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | OUTER DIM.<br>(cm) | COOKING SURFACE<br>(cm) | POWER /<br>PUIS. | SUPPLY VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------|-------------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>OTM 2530</b>       | 8850.02530.00       | ELEC              | 36 x 41 x 28       | 25 x 30                 | 2.1 kW           | 230V/ NPE 50/60Hz.                        | 17                  |                             |
| <b>OTM 2735</b>       | 8850.02735.00       | ELEC              | 41 x 41 x 28       | 27 x 35                 | 2.5 kW           | 230V/ NPE 50/60Hz.                        | 20                  |                             |
| <b>OTM 2740</b>       | 8850.02740.00       | ELEC              | 46 x 41 x 28       | 27 x 40                 | 2.75 kW          | 230V/ NPE 50/60Hz.                        | 23                  |                             |
| <b>OTM 2745</b>       | 8850.02745.00       | ELEC              | 51 x 41 x 28       | 27 x 45                 | 3 kW             | 230V/ NPE 50/60Hz.                        | 27                  |                             |
| <b>OTM 4060</b>       | 8850.04060.00       | ELEC              | 64 x 48 x 28       | 40 x 60                 | 6 kW             | 230V/ NPE 50/60Hz.                        | 45                  |                             |



## Grill Toaster / Grill Panini

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | OUTER DIM.<br>(cm) | COOKING SURFACE<br>(cm) | POWER /<br>PUIS. | SUPPLY VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------|-------------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>OTM 5530</b>       | 8850.05530.02       | ELEK              | 56 x 37 x 26       | 55 x 30                 | 4 kW             | 230V/2 NPE 50/60Hz.                       | 35                  |                             |
| <b>OTM 6040</b>       | 8850.06040.02       | ELEK              | 64 x 48 x 29       | 60 x 40                 | 6 kW             | 230V/2 NPE 50/60Hz.                       | 45                  |                             |



- Construction tout inox.
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile.
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante.
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats.
- Grille support en acier inoxydable.
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace.
- Appareil livré sur piètement inox.
- Possibilité de fixation murale.



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



**OS 200** CE ENE TÜV-CB  
Electrical Salamander  
Salamandre Electrique

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | IN.VOL./TENSION<br>ET VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|-----|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| <b>OS 200</b>         | 7850.58575.70       | ELEC.              | 600 | 580 | 580 | 3.2 kW               | 230V /50-60Hz.                | 52 kg.              | 0.33 m <sup>3</sup> |                           |
| <b>OS 200</b>         | 7850.58575.UL       | ELEC.              | 600 | 580 | 580 | 3.6 kW               | 240V / 60Hz.                  | 52 kg.              | 0.33 m <sup>3</sup> | ETL CERTIFIED             |



- Bread slice thickness is 16 mm
- Bread contacting surfaces are made of stainless steel
- Easy to transport with carrying handles wheels
- Adjustable pressing system according to height of bread
- Thanks to adjustment lever cuts bread without breaking into pieces
- Bread machine automatically stops after slicing process
- The body electrostatic coated.



- Epaisseur des tranches de pain: 16 mm.
- Toutes les parties de l'appareil en contact avec le pain sont en acier inoxydable.
- Equipés de roulettes facilitant le déplacement.
- Découpe propre et homogène grâce à la répartition uniforme de la pression des lames sur l'ensemble du pain.
- Découpe ajustable en hauteur en fonction des pains.
- Arrêt automatique des lames à la fin de la découpe du pain.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.



**EDM 3216**  
Bread Slicer Machine  
Trancheuse à Pain

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | VOLUME              | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------|
| <b>EDM 3216</b>       | 0830.03216.01       | ELEC               | 750 | 765 | 1095 | 0.37 kW              | 230V NPE / 50Hz.             | 131 kg.            | 0.83 m <sup>3</sup> |                           |



**OKM-1**   
Crepe Machine  
Crêpière Electrique



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



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

**OKM 1S**   
Crepe Machine  
Crêpière



Crepe preparation unit contains 2 piece 1/6x100GN,  
2 piece 1/4x100GN without lid.

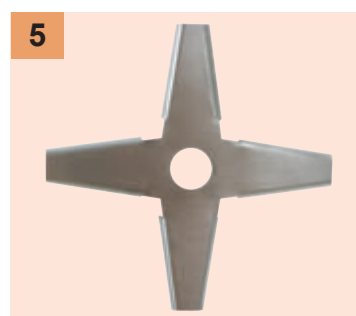
Unité de préparation pour crêpes comprenant un châssis support en acier inoxydable pour loger la crêpière OKM-1 mais également deux emplacements pour bacs GN 1/6 hauteur 100 mm et deux emplacements pour bacs GN 1/4 hauteur 100 mm.



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

## Crepe Machine / Crêpière Electrique

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                               |        |                     | MODEL/<br>ENERGIE | Q   | H   |     | POWER  | TEMP.    | SUPPLY<br>VOLTAGE | WEI.   |  m³ | PRICE |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|--------|----------|-------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | OKM-1  | 7850.40402.20       | ELEC              | 400 | 145 |     | 3.2 kW | 50-300°C | 230-240V / 50Hz.  | 21 kg. | 0.08 m³                                                                                  |       |
| TYPE                                                                                |        | CODE /<br>REFERENCE | MODEL             | L   | W   | H   | POWER  | TEMP.    | IN.VOL.           | WEI.   |  m³ | PRICE |
|  | OKM-1S | 7850.50801.20       | ELEC              | 500 | 800 | 120 | 3.2 kW | 50-300°C | 230-240V / 50Hz.  | 6 kg.  | 0.16 m³                                                                                  |       |
|  | OKM-S  | 7890.50801.00       | -                 | 500 | 800 | 120 | -      | -        | -                 | 6 kg.  | 0.16 m³                                                                                  |       |



Accessories / Accessoires

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

Accessories / Accessoires

| PRODUCT<br>CODE/<br>REFERENCE | PRODUCT DESCRIPTION<br>/ APPAREIL | TYPE /<br>DESIGNATION | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P | H    | kW | Kcal/h | BTU/h   | G20<br>(m³/h) | G25<br>(m³/h) | G30<br>(kg/h) |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|------|-----|------|----|--------|---------|---------------|---------------|---------------|
| 7865.40402.01                 | GAS COOKER / RECHAUDS             | OSOG 4040 P           | GAS               | 400  | 400 | 145  | 4  | 3.400  | 13.648  | 0,42          | 0,49          | 0,31          |
| 7865.80402.02                 | GAS COOKER / RECHAUDS             | OSOG 4075 PA          | GAS               | 750  | 400 | 145  | 8  | 6.880  | 27.296  | 0,84          | 0,98          | 0,63          |
| 7865.70705.44                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 7070 PS (NG)     | GAS               | 850  | 700 | 500  | 32 | 27.520 | 109.184 | 3,38          | 3,90          | -             |
| 7865.70705.44                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 7070 PS (LPG)    | GAS               | 850  | 700 | 500  | 24 | 20.640 | 81.888  | -             | -             | 1,88          |
| 7865.70705.21                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 7070 P           | GAS               | 700  | 700 | 500  | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48          | 1,72          | 1,10          |
| 7865.60605.21                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 6060 P           | GAS               | 600  | 600 | 500  | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48          | 1,72          | 1,10          |
| 7865.50505.21                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 5050 P           | GAS               | 500  | 500 | 500  | 4  | 3.440  | 13.648  | 0,42          | 0,49          | 0,31          |
| 7865.50505.22                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 5050 PS          | GAS               | 500  | 500 | 500  | 10 | 8.600  | 34.120  | 1,05          | 1,23          | 0,78          |
| 7865.40405.21                 | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS   | OYOG 4040 P           | GAS               | 400  | 400 | 500  | 4  | 3.440  | 13.648  | 0,42          | 0,49          | 0,31          |
| 7890.20G21.03                 | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE      | OKFG 202              | GAS               | 1100 | 944 | 2011 | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,23          | 4,91          | 3,14          |
| 7890.95701.03                 | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE      | OKFG 101              | GAS               | 700  | 950 | 1050 | 19 | 16.340 | 64.820  | 2,00          | 2,33          | 1,49          |
| 7890.20G21.03                 | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE      | OKFG 102              | GAS               | 1100 | 944 | 2011 | 30 | 25.800 | 102.360 | 3,15          | 3,69          | 2,34          |
| 7890.6G110.03                 | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE      | OKFG 601              | GAS               | 700  | 950 | 750  | 12 | 10.392 | 10.392  | 1,26          | 1,47          | 0,94          |





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



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



## OKF-01

Capacity: 400 persons in 2 hours

(800 persons with a simple menu)

Capacité: 400 personnes en 2 heures

(800 personnes avec un seul plat)

### COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

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

### ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

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

### BURNERS BRÛLEURS

| DIESEL BURNER / BRÛLEUR DIESEL | SOLID FUEL BURNER / BRÛLEUR BOIS / CHARBON |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 4                              | 4                                          |

S : Standard  
STANDARD

0 : Optional  
EN OPTION

## OKF-02

Capacity: 300 persons in 2 hours

(600 persons with a simple menu)

Capacité : 300 personnes en 2 heures

(600 personnes avec un seul plat)

### COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

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



### ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

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

### BURNERS BRÛLEURS

| DIESEL BURNER / BRÛLEUR DIESEL | SOLID FUEL BURNER / BRÛLEUR BOIS / CHARBON |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 4                              | 4                                          |

S : Standard  
STANDARD

0 : Optional



## OKF-06 V1 (With Couscous Pot)

Capacity: 250 persons in 2 hours

### ADD-ONS

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| WORKING TABLE / BENCH             | S |
| WEATHER PROTECTION (PVC TARPULIN) | 0 |
| COTTON FAT-ABSORBING FLEECE       | 0 |

S : Standard

0 : Optional

### COOKING EQUIPMENT

| DOUBLE WALL COOKING POT | SINGLE WALL COOKING POT | CONVECTION OVEN | MULTIFUNCTIONAL COOKING UNIT | DIESEL BURNER |
|-------------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------|---------------|
| 1                       | 1                       | 1               | 1                            | 4             |

**OKF-03 (LPG Model)**

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

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

**COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON**

|                                                                    |                                             |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| PRESSURE BOILING PAN 150 LT<br>MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 150 Lt | FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTI. DE 50 Lt |
| 2                                                                  | 2                                           |

**BURNERS BRÛLEURS**

|                          |                                          |
|--------------------------|------------------------------------------|
| LPG BURNER / BRÛLEUR GPL | SOLID FUEL BURNER BRÛLEUR BOIS / CHARBON |
| 4                        | 4                                        |

S : Standard STANDARD  
O : Optional EN OPTION

**ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS**

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

**OKF-04 (Asia Model)**

Capacity: 800 persons in 2 hours  
(Asian food)

Capacité : 800 personnes en 2 heures  
(Cuisine asiatique)

**COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON**

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

**ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS**

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

**BURNERS BRÛLEURS**

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| DIESEL BURNER / BRÛLEUR DIESEL | SOLID FUEL BURNER BRÛLEUR BOIS / CHARBON |
| 4                              | 4                                        |

S : Standard

O : Optional

**OKF-05 (With Couscous Pot)**

Capacity: 400 persons in 2 hours

Avec couscoussière  
Capacité : 400 personnes en 2 heures

**COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON**

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

**ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS**

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

**BURNERS BRÛLEURS**

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| DIESEL BURNER / BRÛLEUR DIESEL | SOLID FUEL BURNER BRÛLEUR BOIS / CHARBON |
| 4                              | 4                                        |

S : Standard STANDARD

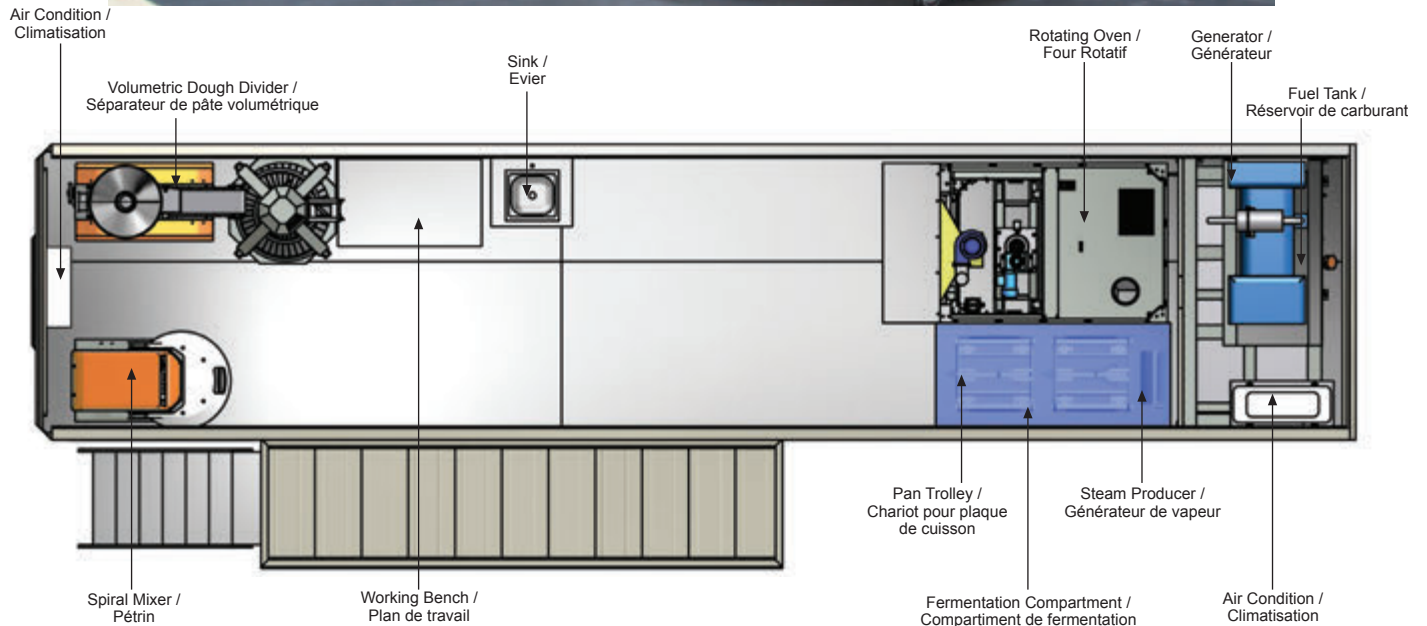
O : Optional EN OPTION





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

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





Rotating Oven / Four Rotatif

Fermentation Compartment /  
Compartiment de Fermentation



Volumetric Dough Divider /  
Séparateur de Pâte Volumétrique

Dough Rounding Machine /  
Machine à Rouler la Pâte



Spiral Mixer /  
Pétrin





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

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



Bakery Container /  
Conteneur de Boulangerie

Fermentation Cabinet /  
Compartiment de Fermentation



Volumetric Dough Divider /  
Séparateur de Pâte Volumétrique



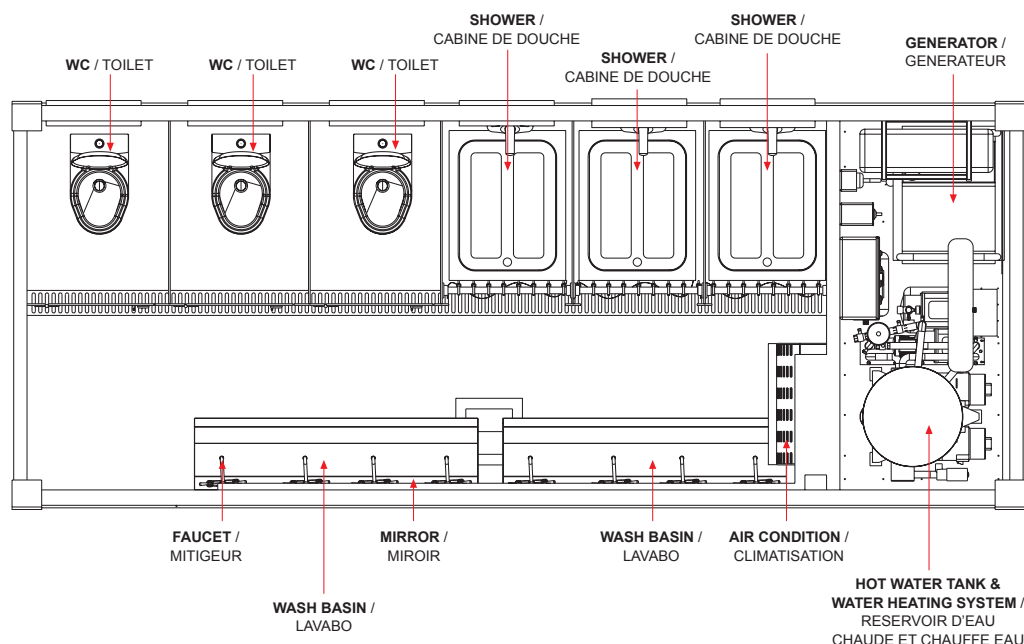
Spiral Mixer / Pétrin





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

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





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

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

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





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

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







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



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







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





**OFO 7065 S** CE ENEC  
Range / Fourneau



**OFOE 8090 S** CE ENEC  
Range / Fourneau



**OFO 7065 S** CE ENEC  
Range / Fourneau



**OS 200 S** CE ENEC  
Salamander / Salamandre

## Ranges / Fourneaux

| TYPE /<br>DESIGNATION  | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | PLATE /<br>PUISSANCE<br>PLAQUE ELEC. | OVEN /<br>PUISSANCE<br>DU FOUR | POWER /<br>PUISSANCE<br>TOTALE | VOL./<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>OSOEF 8090 S</b>    | 7865.N1.80908.11G   | ELEC              | 800 | 900 | 850 | 4x4 kW                               | 6 kW                           | 22 kW                          | 440V / 50-60Hz.                | 1.12 m <sup>3</sup> |                         |
| <b>OSOEF 8070 S</b>    | 7865.N1.80708.02G   | ELEC              | 800 | 700 | 850 | 4x2.6 kW                             | 6 kW                           | 16,4 kW                        | 440V / 50-60Hz.                | 0.86 m <sup>3</sup> |                         |
| <b>OFO 7065 14.4 S</b> | 7865.07658.02G      | ELEC              | 700 | 650 | 850 | 4x2.6 kW                             | 4 kW                           | 14,4 kW                        | 440V / 50-60Hz.                | 0.69 m <sup>3</sup> |                         |

## Salamander / Salamandre

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE<br>TOTALE | VOL./<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI/<br>POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|--------------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>OS 200 S</b>       | 7850.58575.70G      | ELEC.             | 600 | 580 | 580 | 3.2 kW                         | 440V / 50-60Hz.                | 52 kg.            | 0.33 m <sup>3</sup> |                         |





**OFA 4065 S** CE EAC  
Fryer / Friteuses

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

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



**OGP 7065 1/2 N S** CE EAC  
Grill

**OGP 4065 N S** CE EAC  
Grill



### Grill

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





**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**DONER GRILL  
MACHINES**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**



### Typ 3GD CE EAC

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en haut

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



\* All upper drive models have octagonal fat tray  
 \* Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



### Typ 4GD CE EAC

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en haut

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



\* All upper drive models have octagonal fat tray  
 \* Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



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



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



### Typ 3GUD W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Bas

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



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

### Typ 4GUD W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Bas

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



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



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





## Typ 3E

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Haut

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



## Typ 4E

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Haut

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



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



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

**Typ 3EU W** CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en bas

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



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

**Typ 4EU W** CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en bas

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



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



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



### Typ 4GUD CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive - Acier Inox / Moteur en Bas

|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| Gas Type                  | : Natural Gas              |
|                           | : LPG                      |
| Consumption               |                            |
| Natural Gas               | : 1.375 m <sup>3</sup> / h |
| LPG                       | : 1.023 kg / h             |
| Dimension                 | : 1100 x 530 x 650         |
| Power                     | : 13 kW                    |
| Skewer                    | : 900 mm                   |
| Meat Capacity             | : 80 kg.                   |
| Max. Meat Mountage Height | : 630 mm                   |
| Code                      | : 8859.0GUD4.E0            |
| Weight                    | : 32kg.                    |



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting  
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson  
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Tiroir de déchets de graisses amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

### Typ 4EU CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive - Acier Inox / Moteur en Bas

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Dimension                 | : 1100 x 530 x 650 |
| Power                     | : 7.2 kW 400/230 V |
| Skewer                    | : 900 mm           |
| Meat Capacity             | : 80 kg.           |
| Max. Meat Mountage Height | : 630 mm           |
| Code                      | : 8859.00EU4.E0    |
| Weight                    | : 33 kg.           |



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting  
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson  
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).



**55 GUD CVA C€**

Mobile Bench Döner Grill Machine -10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive /

Döner grill sur chariot - 10 brûleurs - glace vitrocéramique ROBAX - Zone de cuisson en V - moteur en bas

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

**44 GUD V C€**

Lower Drive-8 Gas Burners - Gas - V Type /

Moteur en Bas-8 brûleurs - Gaz - Zone de cuisson en V

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| Gas Type                  | : Natural Gas<br>: LPG      |
| Consumption               |                             |
| Natural Gas               | : 2,3264 m <sup>3</sup> / h |
| LPG                       | : 1,7312 kg / h             |
| Dimension                 | : 800 x 920 x 1290          |
| Power                     | : 22 kW                     |
| Skewer                    | : 900 mm                    |
| Meat Capacity             | : 150 kg.                   |
| Max. Meat Mountage Height | : 630 mm                    |
| Code                      | : 8859.GUD44.V0             |
| Weight                    | : 55 kg.                    |



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



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

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





### ODKM 100 CE EAC

Doner Slicing Machine /  
Couteaux à Döner Kebab

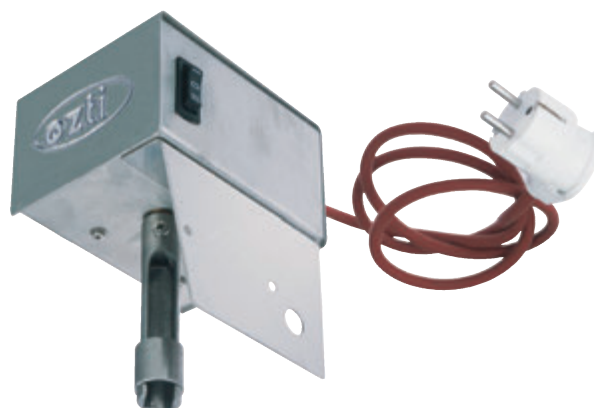
|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Knife Diameter         | : Ø 100 mm           |
| Circling               | : 4500 rpm           |
| Electrical Requirement | : 220 V / 24 V       |
| Dimension              | : 290 x 130 x 140 mm |
|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



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



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



### Doner Grill Machine Motor CE Moteur Electrique pour Machine à Kebab

|         |                     |
|---------|---------------------|
| Code    | : 2859.40000.01     |
| Type    | : DM01              |
| Voltage | : 220-230 V - 50 Hz |
| Power   | : 3,7 Watt          |

Left-Right direction

Construction of product is made of stainless steel

Modèle: DM01

Référence: 2859.40000.01

Tension et Voltage: 220 / 230 V – 50 Hz

Puissance: 3.7 Watts

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



- Top, sides and back in stainless steel with satin Scotchbrite finish
- Door and frame in cast iron
- Stainless steel oven interior resistant to high temperatures
- Energy saving thanks to reinforced insulation with ceramic fiber cladding
- Exterior door profile in enamelled steel
- Thermometer displaying oven interior temperature up to 500°C
- Adjustment of the oven internal temperature, thanks to airflow system
- Protective grid in the chimney to prevent the coal from falling into the aeration
- Equipped with two cooking grids
- Equipped with a tong
- Equipped with an ash box installed in the cabinet under the oven
- Supplied with 4 adjustable feet



- Dessus, côtés et dos en acier inoxydable avec finition satinée Scotchbrite
- Porte et cadre en fonte
- Intérieur du four en acier inoxydable résistant hautes températures
- Economie d'énergie grâce à une isolation renforcée par habillage en fibre céramique
- Profil de porte extérieur en acier emmaillé
- Thermomètre affichant la température intérieur du four jusqu'à 500°C
- Réglage de la température intérieur, par système d'entrée et sortie d'air grâce à un mécanisme
- Grille de protection dans la cheminée afin d'éviter la retombée des cendres dans l'aération
- Equipé de deux grilles de cuisson
- Equipé d'une pince
- Equipé d'une caisse à cendres installé dans l'armoire sous le four
- Fourni avec 4 pieds ajustables



**OKYK 01 CE**  
Coal Stove Oven /  
Four à charbon

| CODE/<br>REFERENCE | L   | W   | H    | COAL CONSUM.<br>CONSUMMATION DE<br>CHARBON | IGNITION TIME<br>L'ALLUMAGE TEMPS | EQUIVALENT POWER<br>PUISSANCE<br>ÉQUIVALENTE | AVERAGE CAPACITY<br>CAPACITÉ MOYENNE | COOKING TEMP.<br>CUISSON TEMP. | PRICE/<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|--------------------|-----|-----|------|--------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 7890.KYK00.01      | 699 | 830 | 1835 | 14-18 kg./ day-jour                        | 30-40 min                         | 4.5 kW                                       | 80 kg/ hour-heure                    | 300-360°C                      |                             |
| 7890.KYK00.02      | 686 | 830 | 1242 | 14-18 kg./ day-jour                        | 30-40 min                         | 4.5 kW                                       | 80 kg/ hour-heure                    | 300-360°C                      |                             |



**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

PREPARATION  
MACHINES

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**





**OHY 50** CE EAC   
Dough Kneading Machine  
Pétrins

Double Reductor /  
Equipé d'un  
double réducteur



**OHY 30** CE EAC   
Dough Kneading Machine  
Pétrins



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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | CAP. /<br>CAPACITE<br>(kg) | BOWL<br>DIMENSIONS<br>(mm) | FLOUR<br>CAPACITY<br>(kg) | SUPPLY<br>VOLTAGE  | WEI.    | m <sup>3</sup>      | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|------|----------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------|---------|---------------------|------------------------------|
| OHY 30 TF             | 0820.00030.11       | ELEC               | 500 | 800 | 1075 | 1.27 kW              | 30                         | 460x290                    | 20                        | 400V. 3NPE / 50Hz. | 134 kg. | 0.65 m <sup>3</sup> |                              |
| OHY 50 TF             | 0820.00050.11       | ELEC               | 580 | 910 | 1100 | 2.15 kW              | 50                         | 550x345                    | 35                        | 400V. 3NPE / 50Hz. | 162 kg. | 0.80 m <sup>3</sup> |                              |

## Speed Controlling by Frequency Inverter

## Batteurs-Mélangeurs avec Variation de Vitesse par Convertisseur de Fréquence



**OM 10** CE EAC     
Planet Mixer (FC)  
Batteur-Mélangeur



- Main body, mixing tools and bowl are made of stainless steel.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates with speed control inverter and it can operate in different speeds between 40-210 tour minutes.
- It operates without noise and vibration.
- The safety guard is switch controlled



- Bâti, grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- La variation de la vitesse par convertisseur de fréquence offre souplesse et large plage d'utilisation entre 40 et 210 tours par minutes pour tous types de préparation.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Livré avec 3 outils (Crochet, fouet, palette)



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



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

**OM 20 S** CE EAC     
Gearbox Mixer (FC)  
Batteur-Mélangeur



| TYPE / DESIGNATION                                                                                    | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | CAP. / CAPACITE (kg) | BOWL DIMENSIONS (mm) | FLOUR CAPACITY (kg) | SUPPLY VOLTAGE                  | WEI.   | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|----------------------|----------------------|---------------------|---------------------------------|--------|---------------------|------------------------|
|  <b>OM 10 MF</b>   | 0810.00010.14    | ELEC            | 510 | 525 | 660 | 0.55 kW           | 10                   | 260 x 205            | 10                  | <b>MF</b><br>230V. NPE / 50Hz.  | 47 kg. | 0.26 m <sup>3</sup> |                        |
|  <b>OM 20 S TF</b> | 0810.00020.01S   | ELEC            | 500 | 560 | 890 | 0.75 kW           | 20                   | 320 x 270            | 20                  | <b>TF</b><br>400V. 3NPE / 50Hz. | 95 kg. | 0.4 m <sup>3</sup>  |                        |

FC: FREQUENCY CONTROLLING  
CONVERTISSEUR DE FRÉQUENCE

MF: MONOPHASE  
MONOPHASE

TF: THREEPHASE  
TRIPHASE



**OM 20**  
CE EAC



**OM 40**  
CE EAC



**OM 60**  
CE EAC



- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates without noise and vibration.
- Mechanical speed variator.
- Machine works with a variator control system three phase models with speed of 40-160 spe./ min., monophase models with speed of 55-160 spe./min.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled.



Bowl Lock Detail  
Fixation de la Cuve



- Système de transmission par courroie et poulies variables.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- Contrôle de vitesse mécanique. 8 positions de 40 à 160 tours par minutes pour les modèles triphasés et de 55 à 160 tours par minutes pour les modèles monophasés.
- Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Monte et descente de cuve par manivelle.

| DESIGNATION / TYPE | CODE / REFERENCE | MODEL/ ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER/ PUISSANCE | CAP./ CAPACITE | BOWL DIMENSIONS (mm) | SUPPLY VOLTAGE     | WEI.    | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|----------------|-----|-----|------|------------------|----------------|----------------------|--------------------|---------|---------------------|------------------------|
| OM 20 TF           | 0810.00020.01    | ELEC           | 605 | 640 | 985  | 0.55 kW          | 20             | 320x270              | 400V. 3NPE / 50Hz. | 106 kg. | 0.5 m <sup>3</sup>  |                        |
| OM 20 MF           | 0810.00020.04    | ELEC           | 605 | 640 | 985  | 0.55 kW          | 20             | 320x270              | 230V. NPE / 50Hz.  | 106 kg. | 0.5 m <sup>3</sup>  |                        |
| OM 40 TF           | 0810.00040.01    | ELEC           | 690 | 725 | 1155 | 1.1 kW           | 40             | 400x400              | 400V. 3NPE / 50Hz. | 166 kg. | 0.7 m <sup>3</sup>  |                        |
| OM 60 TF           | 0810.00060.01    | ELEC           | 700 | 825 | 1235 | 1.5 kW           | 60             | 450x430              | 400V. 3NPE / 50Hz. | 189 kg. | 0.87 m <sup>3</sup> |                        |

MF: MONOPHASE  
MONOPHASE

TF: THREEPHASE  
TRIPHASE

### Converting Chart of the Accessories / Éléments de Réduction Disponibles

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



**OMG 20**  
CE ENE GAT 081



**OMG 40**  
CE ENE GAT 081



**OMG 60**  
CE ENE GAT 081



- Gearbox transmission system.
- Increased mixing capacity .
- Easily adjustable speed.
- Wider cycle scale (40-60 rpm.)
- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing kneading.
- It operates without noise and vibration.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled



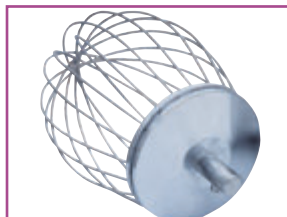
- Entraînement par engrenage. Ajustement de la vitesse de rotation par variateur.
- Puissance et rendement supérieur aux modèles OM.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et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

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER/<br>PUISSANCE | CAP. /<br>CAPACITE<br>(LT) | BOWL<br>DIMENSIONS<br>(mm) | VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|---------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>OMG 20 TF</b>     | 0810.00020.03       | ELEC              | 605 | 640 | 1015 | 0.55 kW             | 20                         | 320x270                    | 400V 3NPE / 50Hz.            | 137 kg.             | 0.5 m <sup>3</sup>  |                             |
| <b>OMG 40 TF</b>     | 0810.00040.03       | ELEC              | 690 | 725 | 1285 | 1.1 kW              | 40                         | 400x400                    | 400V 3NPE / 50Hz.            | 197 kg.             | 0.74 m <sup>3</sup> |                             |
| <b>OMG 60 TF</b>     | 0810.00060.03       | ELEC              | 700 | 825 | 1315 | 1.5 kW              | 60                         | 450x430                    | 400V 3NPE / 50Hz.            | 213 kg.             | 0.95 m <sup>3</sup> |                             |

**Bowl / Cuve**



**Beating Tool / Fouet**



**Mixing Tool / Palette**



**Kneading Tool / Crochet**



### Standard Accessories / Outils et Accessoires

| TYPE/<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | OM 10 / BATTEUR-<br>MELANGEUR OM 10 | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT | OM 20 / BATTEUR-<br>MELANGEUR OM 20 | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT | OM 40 / BATTEUR-<br>MELANGEUR OM 40 | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT | OM 60 / BATTEUR-<br>MELANGEUR OM 60 | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|----------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| BOWL                 | <b>CODE</b>         | 2810.00010.31                       |                              | 2810.00020.06                       |                              | 2810.00040.06                       |                              | 2810.00060.06                       |                              |
| MIXING TOOL          | <b>CODE</b>         | 2810.00010.13                       |                              | 2810.00020.50                       |                              | 2810.00040.49                       |                              | 2810.00060.14                       |                              |
| KNEADING TOOL        | <b>CODE</b>         | 2810.00010.08                       |                              | 2810.00020.49                       |                              | 2810.00040.48                       |                              | 2810.00060.13                       |                              |
| BEATING TOOL         | <b>CODE</b>         | 2810.00010.16                       |                              | 2810.00020.53                       |                              | 2810.00040.52                       |                              | 2810.00060.17                       |                              |





PSM 10 CE



PSM 20 CE



PSM 30 CE

**SILICON  
CARBIDE  
COATED  
PEELING  
SURFACE**



PSM 5  
CE



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
  - Modèle 5 kg (PSM 5) : 5 Kg de pomme de terre / par charge.
  - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
  - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
  - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.



- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically
- PSM 5 model; peels 5 kg. potatoes per times
- PSM 10 model; peels 10 kg. potatoes per times
- PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times
- PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | CAP. (Lt.) /<br>CAPACITE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| PSM 5                 | 0840.00005.01       | ELEC              | 410 | 680 | 560  | 0.18 kW              | 5 kg.                    | 230V NPE/50Hz                | 25 kg.              | 0.34 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 10 TF             | 0840.00010.11       | ELEC              | 480 | 750 | 890  | 0.75 kW              | 10 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 39 kg.              | 0.49 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 10 MF             | 0840.00010.14       | ELEC              | 480 | 750 | 890  | 0.75 kW              | 10 kg.                   | 230V NPE / 50Hz.             | 39 kg.              | 0.49 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 20 TF             | 0840.00020.01       | ELEC              | 510 | 875 | 990  | 1.1kW                | 20 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 60 kg.              | 0.73 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 30 TF             | 0840.00030.01       | ELEC              | 610 | 980 | 1065 | 1.5 kW               | 30 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 79 kg.              | 0.87 m <sup>3</sup> |                           |



PSM 10 CE



PSM 20 CE



PSM 30 CE

**SILICON  
CARBIDE  
COATED  
PEELING  
SURFACE**



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



- Stainless steel body.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all potato peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid.
- It peels and washes the potatoes automatically.
- PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per times.  
PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times.  
PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times.

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER/<br>PUISSANCE | CAP. (Lt.) /<br>CAPACITE | VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | WEI. /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|---------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| PSM 10 TF             | 0840.00010.21       | ELEC              | 480 | 750 | 1300 | 0.75 kW             | 10 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 50 kg.              | 0.64 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 20 TF             | 0840.00020.21       | ELEC              | 510 | 875 | 1400 | 1.1 kW              | 20 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 78 kg.              | 0.96 m <sup>3</sup> |                           |
| PSM 30 TF             | 0840.00030.21       | ELEC              | 610 | 980 | 1475 | 1.5 kW              | 30 kg.                   | 400V 3NPE / 50Hz.            | 101 kg.             | 1.15 m <sup>3</sup> |                           |



**SSM 5**  
Garlic Peelers  
Eplucheuse d'Ail



- Corps en acier inoxydable.
- Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Capacité d'éplucher 5 kg de gousses d'ail entre 3 et 7 minutes selon les types et tailles de girofle et de les laver automatiquement.
- Les épluchages sont drainés facilement sur la ligne de vidange de la machine.
- La machine est stabilisée de 3 pieds permettant de diminuer, de ce fait, les vibrations.
- Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.
- La machine ne fonctionnera pas tant que le couvercle n'a pas été fermé.
- Toutes les parties rotatives sont équilibrées de façon dynamique pour moins de vibrations et une meilleure performance.



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels 5 kg. cloves of garlics in 3-7 min according to clove types and sizes and simultaneously washes.
- Peelings are drained easily over drain line of the machine.
- The machine was stabilized by 3 feet that decreases vibrations.
- Transparent polycarbonate cover can be locked easily.
- The machine will not operated as long as the cover was not closed.
- All rotating parts are dynamical balanced for less vibration and higher performance.

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | CAP. (Lt.) / CAPACITE | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|-----|-----|-------------------|-----------------------|---------------------------|------------------|---------|------------------------|
| SSM5               | 0840.00005.00    | ELEC            | 420 | 700 | 900 | 0,55 kW           | 5 kg.                 | 400V 3NPE/50Hz            | 34 kg.           | 0.49 m³ |                        |



**SSM 10**  
Onion Peelers  
Eplucheuse d'Oignons



- Corps en acier inoxydable.
- Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.
- Système de filtrage de vidange sans obstruction étant intégré sous la machine permettant de rassembler toutes les épluches d'oignon.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Capacité d'éplucher et de laver les oignons automatiquement.
- La capacité de l'éplucheuse dépend selon la taille et de la qualité des oignons.



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all onion peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over.
- Transparent polycarbonate cover with locking and safety system
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the onions automatically.
- Peeling capacity depends on onion size, type, quality...

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | CAP. (Lt.) / CAPACITE | VOL. / TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|-----|------|-------------------|-----------------------|---------------------------|------------------|---------|------------------------|
| SSM10              | 0840.00010.33    | ELEC            | 510 | 870 | 1235 | 0.75 kW           | 10 kg.                | 400V 3NPE/50Hz            | 60 kg.           | 0.87 m³ |                        |

### Hummus Cutter

- Stainless steel body.
- Hummus , vegetable cutter and homogenizer mixer.
- Thanks to inverter drive, it can be operated in variable speeds.
- Safety sensor system on the lid and on the bowl.
- Easy to use and ergonomic.
- Quiet and vibration free operation.
- Easy to clean thanks to machines detachable parts.
- Blades are made of hardened stainless steel AISI 420.



### Hummus Coupeur

- Construction en acier inox.
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur.
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse.
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve.
- Facile d'utilisation et ergonomique.
- Fonctionnement silencieux et sans vibration.
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces.
- Lames en acier inox AIS 420 durcies.

### SPM 10

Cutter Homogenizer  
Coupeur Homogénéisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                   | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------|
|  <b>SPM 10 FC</b>    | 0830.00010.00       | ELEC              | 320 | 360 | 610 | 1,5 kW               | 230V NPE / 50HZ              | 35 kg.                | 0,07 m³ |                           |
|  <b>SPM 10 2-SPD</b> | 0830.00010.02       | ELEC              | 320 | 360 | 610 | 1 kW-1,3kW           | 400V 3NPE 50HZ               | 36 kg.                | 0,07 m³ |                           |



### SPM 20

Cutter Homogenizer  
Coupeur Homogénéisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                   | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------|
| <b>SPM 20 FC</b>                                                                                        | 0830.00020.00       | ELEC              | 480 | 700 | 1070 | 2,2 kW               | 230V NPE / 50HZ              | 50 kg.                | 0,36 m³ |                           |
|  <b>SPM 20 2-SPD</b> | 0830.00020.02       | ELEC              | 480 | 700 | 1070 | 1,8kW-2,2kW          | 400V 3NPE 50HZ               | 52 kg.                | 0,36 m³ |                           |

FC: Frequency Controlled / Convertisseur De Fréquence  
2-SPD: 2 Speed / 2 Vitesses







### SPM 30

Cutter Homogenizer  
Coupeur Homogénéisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                              | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------|
|  <b>SPM 30 FC</b> | 0830.00030.00       | ELEC              | 480 | 740 | 1070 | 3 kW                 | 400V 3NPE 50HZ               | 75 kg.                | 0,38 m³ |                           |



### SPM 50

Cutter Homogenizer  
Coupeur Homogénéisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                   | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------|
|  <b>SPM 50 FC</b>    | 0830.00050.00       | ELEC              | 580 | 850 | 1140 | 7,5 kW               | 400V 3NPE 50HZ               | 175 kg.               | 0,36 m³ |                           |
|  <b>SPM 50 2-SPD</b> | 0830.00050.02       | ELEC              | 580 | 850 | 1140 | 6,3 kW-7,8 kW        | 400V 3NPE 50HZ               | 180 kg.               | 0,36 m³ |                           |



### SPM 70

Cutter Homogenizer  
Coupeur Homogénéisateur

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOL. / TENSION<br>ET VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME  | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------|
|  <b>SPM 70 FC</b> | 0830.00070.00       | ELEC              | 580 | 850 | 1190 | 11 kW                | 400V 3NPE 50HZ               | 200 kg.               | 0,58 m³ |                           |

FC: Frequence Controlled / Convertisseur De Fréquence  
2-SPD: 2 Speed / 2 Vitesses

### Sheet Pan, Uncoated

Plaques Pâtisseries



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.05333.06       | 325 x 530 | 5754 | 2                 |
| 7145.04060.14       | 400 x 600 | 5754 | 1.5               |
| 7145.04060.46       | 400 x 600 | 5754 | 2                 |

### Perforated Sheet Pan, Uncoated

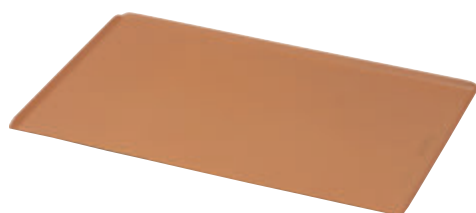
Plaques Pâtisseries Perforées



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.05333.05       | 325 x 530 | 5754 | 2                 |
| 7145.04060.16       | 400 x 600 | 5754 | 1.5               |
| 7145.04060.45       | 400 x 600 | 5754 | 2                 |

### Sheet Pan, Non-stick Coated

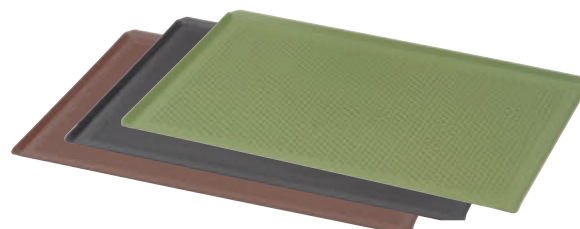
Plaques Pâtisseries Anti-adhérentes



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.05333.07       | 325 x 530 | 5754 | 2                 |
| 7145.04060.15       | 400 x 600 | 5754 | 1.5               |
| 7145.04060.01       | 400 x 600 | 5754 | 2                 |

### Perforated Sheet Pan, Non-stick Coated

Plaques Pâtisseries Perforées Anti-adhérentes



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.05333.00       | 325 x 530 | 5754 | 2                 |
| 7145.04060.17       | 400 x 600 | 5754 | 1.5               |
| 7145.04060.42       | 400 x 600 | 5754 | 2                 |

### Deep Drawn Pan, Uncoated

Plaques Pâtisseries à Bords Relevés



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.04060.30       | 400 x 600 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.04       | 590 x 800 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.01       | 590 x 800 | 1050 | 2                 |

### Perforated Deep Drawn Pan, Uncoated

Plaques Pâtisseries Perforées à Bords Relevés



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.04060.32       | 400 x 600 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.08       | 590 x 800 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.00       | 590 x 800 | 1050 | 2                 |

## Deep Drawn Pan, Non-stick Coated

Plaques Pâtisseries Anti-adhérentes à Bords Relevés



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.04060.31       | 400 x 600 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.07       | 600 x 800 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.03       | 600 x 800 | 1050 | 2                 |

## Perforated Deep Drawn Pan, Non-stick Coated

Plaques Pâtisseries Perforées Anti-adhérentes à Bords Relevés



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | ALM. | ALM.THICK<br>(mm) |
|---------------------|-----------|------|-------------------|
| 7145.04060.33       | 400 x 600 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.11       | 600 x 800 | 1050 | 1.5               |
| 7145.06080.02       | 600 x 800 | 1050 | 2                 |

## Sandwich Pan, Non-stick Coated

Plaques de Cuisson Compartimentées  
Anti-adhérentes pour Sandwich



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

## Hamburger Pan, Non-stick Coated

Plaques de Cuisson Compartimentées  
Anti-adhérentes pour Pain à Hamburger



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

## Pide Pan, Non-stick Coated

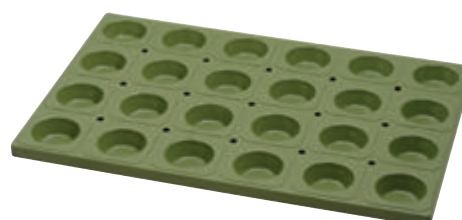
Plaques de Cuisson Compartimentées  
Anti-adhérentes pour Mini-pizza  
(diamètre 125 mm)



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

## Muffin Cake Pan, Non-stick Coated

Plaques à Muffins Anti-adhérentes



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

### Baguette Pan Non-stick Coated

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



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | CHANNEL DIM. OPT.<br>NOMBRE D'ALVEOLES |
|---------------------|-----------|----------------------------------------|
| 7145.05365.05       | 530 x 650 | 6                                      |
| 7145.06080.05       | 600 x 800 | 6                                      |

### Pizza Pan Non-stick Coated

Support de Cuisson pour Pizza avec Revêtement Anti-adhérent



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION | MATERIAL /<br>MATERIAU |
|---------------------|-----------|------------------------|
| 7631.00023.00       | Ø23       | Aluminum               |
| 7631.00025.00       | Ø25       | Aluminum               |
| 7631.00030.00       | Ø30       | Aluminum               |

### Round Bread Pan Strap of Two

Moules en Attelage pour Deux Petits Pains Ronds



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION      | MATERIAL /<br>MATERIAU |
|---------------------|----------------|------------------------|
| 7145.00019.02       | 190 x 160 x 55 | Alusteel               |
| 7145.00023.02       | 230 x 180 x 55 | Alusteel               |

### Conical Bread Pan Strap of Two

Moules en Attelage pour Deux Pains Rectangulaires



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION<br>(mm) | MATERIAL /<br>MATERIAU |
|---------------------|-------------------|------------------------|
| 7145.25166.02       | 250 x 160 x 55    | Alusteel               |

### Toast Bread Pan, Non-stick Coated

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



| CODE /<br>REFERENCE | DIMENSION   | NOMBRE DE<br>MOULES |
|---------------------|-------------|---------------------|
| 7145.90902.01       | 90x90x280   | 5                   |
| 7145.01010.02       | 100x100x300 | 5                   |
| 7145.01111.01       | 110x110x160 | 5                   |
| 7145.01010.32       | 100x100x300 | 1                   |
| 7145.01010.30       | 100x100x300 | 4                   |





**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**

**COLD UNITS**



### Wire-frame special condenser

Clean-free condenser guarantees high performance at all times.

### Condenseur nouvelle génération

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

Clean-Free  
Condenser

Condenseur  
Conception  
Anti-poussière



### Hidden evaporator for compact design

Maximum internal capacity minimal temperature increase during defrost.

### Evaporateur encastré et compact

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



### Efficient air circulation

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

### Circulation d'air améliorée

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



### GN 2/1 capacity versatile and hygienic inner liner

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

### Capacité GN 2/1 et glissières embouties

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



### Rounded corners for maximum hygiene

Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

### Angles intérieurs arrondis

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



### Height adjustable stainless steel legs

Optional marine-type legs or swivelling wheels

### Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.



HFC-Free  
cooling gas

Fluides  
Frigorigènes  
Sans HFC

Smart  
Defrost

Smart Defrost  
Dégivrage  
Automatique

## High efficient Mono-block design

Low energy compressors  
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion  
High efficient fans  
HC, HFC-Free cooling gas R134A/R404A/R290

## Système de réfrigération haute performance monobloc

Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion.  
Ventilateurs haute performance.  
Fluides frigorigènes écologiques sans HC, HFC, R134a et R404A et R290.



## HACCP digital control panel

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

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

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



## Automatic fan cut-out switch and internal led light

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

## Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes.

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

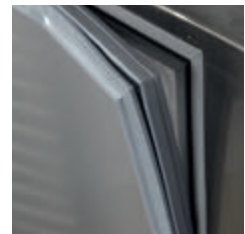


## Removable gasket

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

## Jointes magnétiques démontables

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



HFC-Free  
Polyurethane

Polyuréthane  
Sans HFC

## 80 mm insulated walls

40-42 kg/m<sup>3</sup> density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption

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

Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m<sup>3</sup> sans HFC. Isolation de 80 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.



## IPX5 water protection & reversible doors

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

## Indice de protection IPX5 et portes réversibles

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







## GN 600.00 NMV CE EAC

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

## GN 600.00 LMV CE EAC

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

## GN 1200.00 NMV CE EAC

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

## GN 1200.00 LMV CE EAC

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 NMV         | 7919.06NMV.00       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 145 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 NMV        | 7919.12NMV.00       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 NMV HC      | 7219.06NMV.00       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.19 kW              | 230V/50Hz                         | 145 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 NMV HC     | 7219.12NMV.00       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 LMV         | 7919.06LMV.00       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.57 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 LMV        | 7919.12LMV.00       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.80 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 LMV HC      | 7219.06LMV.00       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 LMV HC     | 7219.12LMV.00       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.78 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

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

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



**GN 600.10 NMV** CE EAC  
GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door  
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Demi-Porte

**GN 600.10 LMV** CE EAC  
GN 2/1 Size Freezer With Double Door  
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Demi-Porte

**GN 1200.10 NMV** CE EAC  
GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Doors  
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes

**GN 1200.10 LMV** CE EAC  
GN 2/1 Size Freezer With 4 Doors  
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Quatres Portes



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.10 NMV         | 7919.06NMV.10       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 145 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.10 NMV        | 7919.12NMV.10       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.10 NMV HC      | 7219.06NMV.10       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.19 kW              | 230V/50Hz                         | 145 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.10 NMV HC     | 7219.12NMV.10       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.10 LMV         | 7919.06LMV.10       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.57 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.10 LMV        | 7919.12LMV.10       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.80 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.10 LMV HC      | 7219.06LMV.10       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.10 LMV HC     | 7219.12LMV.10       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.78 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

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

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



## GN 1200.01 NMV CE EAC

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

## GN 1200.11 NMV CE EAC

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



## GN 600.01 NMV CE EAC

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

## GN 600.11 NMV CE EAC

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

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.01 NMV         | 7919.06NMV.01       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.01 NMV        | 7919.12NMV.01       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 236 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

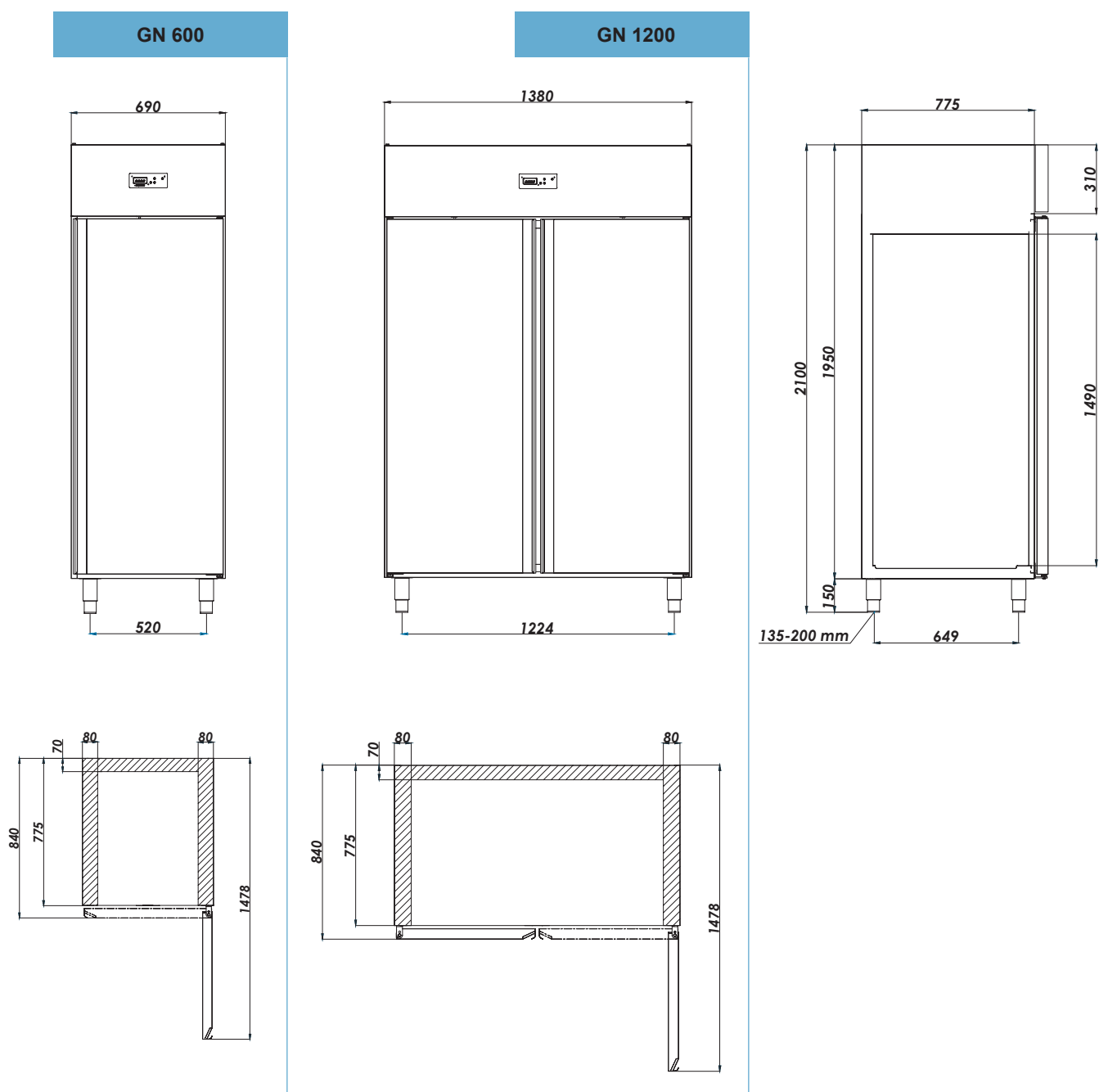
| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.01 NMV HC      | 7219.06NMV.01       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.19 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.01 NMV HC     | 7219.12NMV.01       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 236 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.11 NMV         | 7919.06NMV.11       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.11 NMV        | 7919.12NMV.11       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 236 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.11 NMV HC      | 7219.06NMV.11       | ELEC              | 840 | 690  | 2100 | 610 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.19 kW              | 230V/50Hz                         | 151 kg.               | 1.79 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.11 NMV HC     | 7219.12NMV.11       | ELEC              | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt                | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 236 kg.               | 3.27 m <sup>3</sup> |                           |

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé  
HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



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

| MODEL / MODÈLE | TEMPERATURE DE FONC. | TROPICALISE                                                   | FLUIDE FRIGORIGENE |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| NMV Series     | -2 / +8 °C           | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R134a              |
| LMV Series     | -5 / -22 °C          | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R404a              |
| NMV HC Series  | -2 / +8 °C           | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R290               |
| LMV HC Series  | -5 / -22 °C          | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R290               |





## GN 1200.00 NMV CE EAC

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door

Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Double Portes

## GN 1200.00 LMV CE EAC

GN 2/1 Size Freezer With Double Door

Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Double Portes



## GN 600.00 NMV CE EAC

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door

Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

## GN 600.00 LMV CE EAC

GN 2/1 Size Freezer With Single Door

Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

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

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY / CAPACITE | TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT | POWER / PUISSANCE | VOLGAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|------|------|---------------------|---------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| GN 600.00 NMV      | 79E4.06NMV.00    | ELEC            | 840 | 690  | 2100 | 610 lt              | -2 / +8 °C                                  | 0.21 kW           | 230V/50Hz                    | 145 kg.            | 1.79 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1200.00 NMV     | 79E4.12NMV.00    | ELEC            | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt             | -2 / +8 °C                                  | 0.37 kW           | 230V/50Hz                    | 224 kg.            | 3.27 m <sup>3</sup> |                        |

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY / CAPACITE | TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT | POWER / PUISSANCE | VOLGAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|------|------|---------------------|---------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| GN 600.00 NMV HC   | 72E4.06NMV.00    | ELEC            | 840 | 690  | 2100 | 610 lt              | -2 / +8 °C                                  | 0.19 kW           | 230V/50Hz                    | 145 kg.            | 1.79 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1200.00 NMV HC  | 72E4.12NMV.00    | ELEC            | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt             | -2 / +8 °C                                  | 0.35 kW           | 230V/50Hz                    | 224 kg.            | 3.27 m <sup>3</sup> |                        |

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

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY / CAPACITE | TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT | POWER / PUISSANCE | VOLGAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|------|------|---------------------|---------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| GN 600.00 LMV      | 79E4.06LMV.00    | ELEC            | 840 | 690  | 2100 | 610 lt              | -5 / -22 °C                                 | 0.57 kW           | 230V/50Hz                    | 151 kg.            | 1.79 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1200.00 LMV     | 79E4.12LMV.00    | ELEC            | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt             | -5 / -22 °C                                 | 0.80 kW           | 230V/50Hz                    | 232 kg.            | 3.27 m <sup>3</sup> |                        |

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL / ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY / CAPACITE | TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT | POWER / PUISSANCE | VOLGAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|-----------------|-----|------|------|---------------------|---------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| GN 600.00 LMV HC   | 72E4.06LMV.00    | ELEC            | 840 | 690  | 2100 | 610 lt              | -5 / -22 °C                                 | 0.50 kW           | 230V/50Hz                    | 151 kg.            | 1.79 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1200.00 LMV HC  | 72E4.12LMV.00    | ELEC            | 840 | 1380 | 2100 | 1410 lt             | -5 / -22 °C                                 | 0.78 kW           | 230V/50Hz                    | 232 kg.            | 3.27 m <sup>3</sup> |                        |

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

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



**GN 1200.00 NTV** CE EAC

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door

Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 – Double Porte

**GN 1200.00 LTV** CE EAC

GN 2/1 Size Freezer With Double Door

Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 – Double Porte



**GN 600.00 NTV** CE EAC

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door

Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

**GN 600.00 LTV** CE EAC

GN 2/1 Size Freezer With Single Door

Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 – Simple Porte

**GN 2/1 Size Refrigerators With Inox Doors 304 Quality / Armoires Réfrigérées Positives GN 2/1 Avec Portes 304 Inox**

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                              | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  GN 600.00 NTV  | 79E3.06NTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | 0 / +10 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
|  GN 1200.00 NTV | 79E3.12NTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | 0 / +10 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                 | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  GN 600.00 NTV HC  | 72E3.06NTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | 0 / +10 °C                                        | 0.19 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
|  GN 1200.00 NTV HC | 72E3.12NTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | 0 / +10 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

**GN 2/1 Size Freezers With Inox Doors 304 Quality / Armoires Réfrigérées Négatives GN 2/1 Avec Portes 304 Inox**

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                              | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  GN 600.00 LTV  | 79E3.06LTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.57 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
|  GN 1200.00 LTV | 79E3.12LTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.80 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                 | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  GN 600.00 LTV HC  | 72E3.06LTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
|  GN 1200.00 LTV HC | 72E3.12LTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.78 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

NTV : Normal temperature ventilated evaporator inside. Froid positif ventilé.

LTV : Low temperature ventilated evaporator inside. Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



**GN 600.00 NTV**   
GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door  
Armoire Réfrigérée  
Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte



**GN 1200.00 NTV**   
GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door  
Armoire Réfrigérée  
Positive Ventilée GN 2/1 – Double Porte

**GN 600.00 LTV**   
GN 2/1 Size Freezer With Single Door  
Armoire Réfrigérée  
Négative Ventilée GN 2/1 – Simple Porte

**GN 1200.00 LTV**   
GN 2/1 Size Freezer With Double Door  
Armoire Réfrigérée  
Négative Ventilée GN 2/1 – Double Porte

## GN 2/1 Size Refrigerators With Inside 304, Outside 430 Quality / Armoires Réfrigérées Positives GN 2/1 Avec Portes 430 Inox

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 NTV         | 79E4.06NTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | 0 / +10 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 NTV        | 79E4.12NTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | 0 / +10 °C                                        | 0.37 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

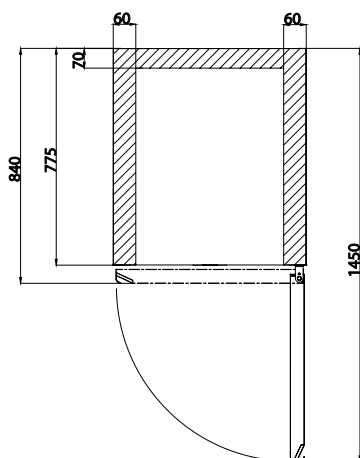
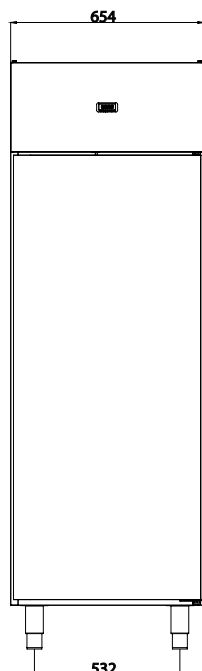
NTV : Normal temperature ventilated evaporator inside. Froid positif ventilé.

## GN 2/1 Size Refrigerators With Inside 304, Outside 430 Quality / Armoires Réfrigérées Négatives GN 2/1 Avec Portes 430 Inox

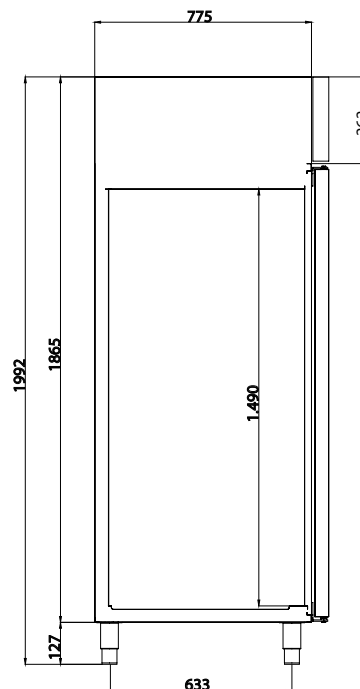
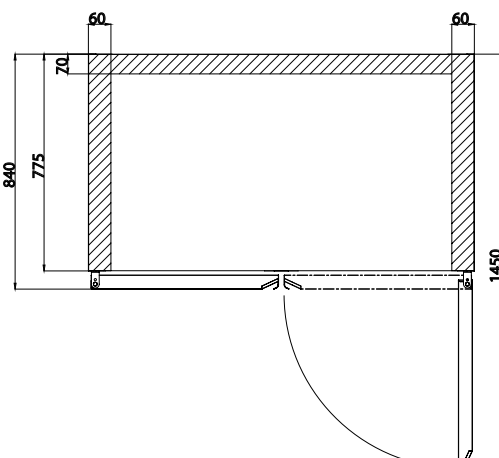
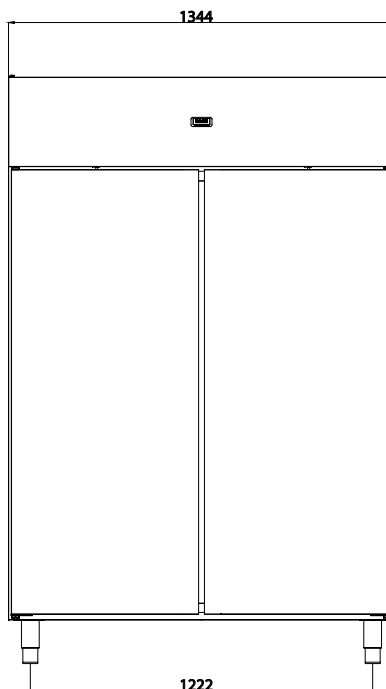
| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H    | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|------|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| GN 600.00 LTV         | 79E4.06LTV.00       | ELEC              | 840 | 654  | 2000 | 560 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.57 kW              | 230V/50Hz                         | 140 kg.               | 1.75 m <sup>3</sup> |                           |
| GN 1200.00 LTV        | 79E4.12LTV.00       | ELEC              | 840 | 1344 | 2000 | 1310 lt                | -5 / -22 °C                                       | 0.80 kW              | 230V/50Hz                         | 220 kg.               | 3.22 m <sup>3</sup> |                           |

LTV : Low temperature ventilated evaporator inside. Froid négatif ventilé.

GN 600



GN 1200



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

| MODEL / MODÈLE | TEMPERATURE DE FONC. | TROPICALISE                                                   | FLUIDE FRIGORIGENE |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| NTV Series     | 0 / +10 °C           | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R134a              |
| LTV Series     | -10 / -22 °C         | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R404a              |
| NTV HC Series  | 0 / +10 °C           | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R290               |
| LTV HC Series  | -10 / -22 °C         | Climate Rating Tropical (43°C)<br>Classe Climatique Tropicale | R290               |





## Wire-frame special condenser

Clean-free condenser guarantees high performance at all times.

## Condenseur nouvelle génération

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

Clean-Free  
Condenser

Condenseur  
Conception  
Anti-poussière

Easypack



## Easy handling cooling system for after sales services

Maximum internal capacity and minimal temperature increase during defrost.

## Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile

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



## Efficient air circulation

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

## Circulation d'air améliorée

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



## Height adjustable stainless steel legs

Marine type legs or swivelling wheels both as an option

## Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.



## Rounded corners for maximum hygiene

Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

## Angles intérieurs arrondis

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



Fluides  
Frigorigènes  
Sans HFC

#### High efficient Mono-block design

Low energy compressors  
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion  
High efficient fans  
HC, HFC-Free Refrigerant R134A/R404A/R290

#### Système de réfrigération haute performance monobloc

Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion.  
Ventilateurs haute performance.  
Fluides frigorigènes écologiques sans HC, HFC, R134a et R404A et R290.



Smart  
Defrost

Smart Defrost  
Dégivrage  
Automatique

#### HACCP digital control panel

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

#### Panneau de commande digital, contrôle HACCP.

#### Régulation électronique avec affichage digital de la température

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

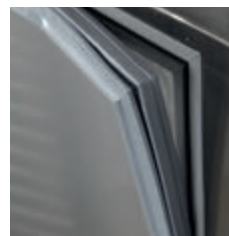


#### Removable gasket

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

#### Joint magnétiques démontables

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

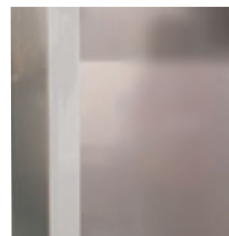


#### 60 mm insulated walls

40-42 kg/m<sup>3</sup> density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption

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

Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m<sup>3</sup> sans HFC. Isolation de 60 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.



HFC-Free  
Polyurethane

Polyuréthane  
Sans HFC

#### IPX5 water protection

Full frontal waterproof design.

#### Indice de protection IPX5 et portes réversibles

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



### TA 260.00 NMV

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

### TA 260.00 LMV

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.00 NMV         | 79E3.26NMV.00       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 122 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.00 NMV         | 79E3.36NMV.00       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 149 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.00 NMV         | 79E3.46NMV.00       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 176 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.00 NMV HC      | 72E3.26NMV.00       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 122 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.00 NMV HC      | 72E3.36NMV.00       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 149 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.00 NMV HC      | 72E3.46NMV.00       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 176 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TA 360.00 NMV** CE EAC

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Doors

Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Inox / Froid Positif Ventilé

**TA 360.00 LMV** CE EAC

SN 325x430 Size Freezer Counter With 3 Doors

Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Inox / Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.00 LMV         | 79E3.26LMV.00       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 127 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.00 LMV         | 79E3.36LMV.00       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.65 kW              | 230V/50Hz                         | 154 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.00 LMV         | 79E3.46LMV.00       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.00 LMV HC      | 72E3.26LMV.00       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 127 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.00 LMV HC      | 72E3.36LMV.00       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 154 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.00 LMV HC      | 72E3.46LMV.00       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



## TA 260.01 NMV

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

## TA 360.01 NMV

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.01 NMV         | 79E3.26NMV.01       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 124 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.01 NMV         | 79E3.36NMV.01       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.30 kW              | 230V/50Hz                         | 155 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.01 NMV         | 79E3.46NMV.01       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.36 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.01 NMV HC      | 72E3.26NMV.01       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 124 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.01 NMV HC      | 72E3.36NMV.01       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.24 kW              | 230V/50Hz                         | 155 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.01 NMV HC      | 72E3.46NMV.01       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TA 260.02 NMV** CE EAC



SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

**TA 260.02 LMV** CE EAC



SN 325x430 Size Freezer Counter With 4 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.02 NMV         | 79E3.26NMV.02       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 150 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.02 NMV         | 79E3.36NMV.02       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 191 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.02 NMV         | 79E3.46NMV.02       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.02 NMV HC      | 72E3.26NMV.02       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 155 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.02 NMV HC      | 72E3.36NMV.02       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 191 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.02 NMV HC      | 72E3.46NMV.02       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 232 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

## TA 360.02 NMV CE EAC

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

## TA 360.02 LMV CE EAC

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.02 LMV         | 79E3.26LMV.02       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 155 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.02 LMV         | 79E3.36LMV.02       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.75 kW              | 230V/50Hz                         | 196 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.02 LMV         | 79E3.46LMV.02       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 238 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.02 LMV HC      | 72E3.26LMV.02       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 155 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.02 LMV HC      | 72E3.36LMV.02       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 196 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.02 LMV HC      | 72E3.46LMV.02       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 238 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé.  
HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TA 260.03 NMV** CE EAC



SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

**TA 260.03 LMV** CE EAC



SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.03 NMV         | 79E3.26NMV.03       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 162 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.03 NMV         | 79E3.36NMV.03       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 209 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.03 NMV         | 79E3.46NMV.03       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 256 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.03 NMV HC      | 72E3.26NMV.03       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 162 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.03 NMV HC      | 72E3.36NMV.03       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 209 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.03 NMV HC      | 72E3.46NMV.03       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 256 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



### TA 360.03 NMV

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

### TA 360.03 LMV

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



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

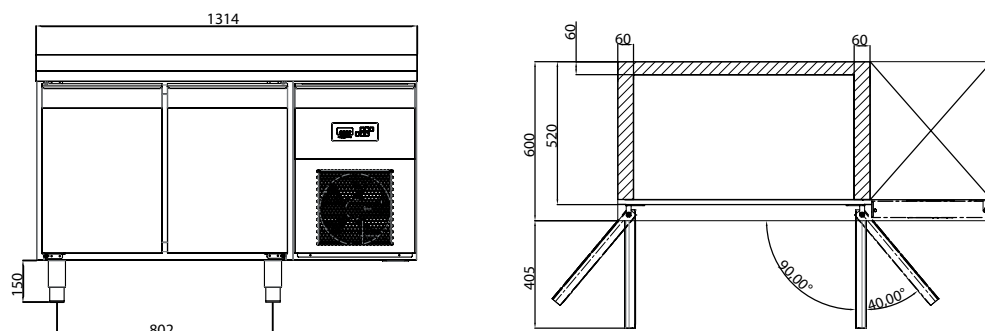
| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.03 LMV         | 79E3.26LMV.03       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 167 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.03 LMV         | 79E3.36LMV.03       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.75 kW              | 230V/50Hz                         | 214 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.03 LMV         | 79E3.46LMV.03       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 262 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TA 260.03 LMV HC      | 72E3.26LMV.03       | ELEC              | 600 | 1314 | 850 | 252 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 167 kg.               | 1.21 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 360.03 LMV HC      | 72E3.36LMV.03       | ELEC              | 600 | 1780 | 850 | 380 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 214 kg.               | 1.57 m <sup>3</sup> |                           |
| TA 460.03 LMV HC      | 72E3.46LMV.03       | ELEC              | 600 | 2246 | 850 | 518 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 262 kg.               | 1.95 m <sup>3</sup> |                           |

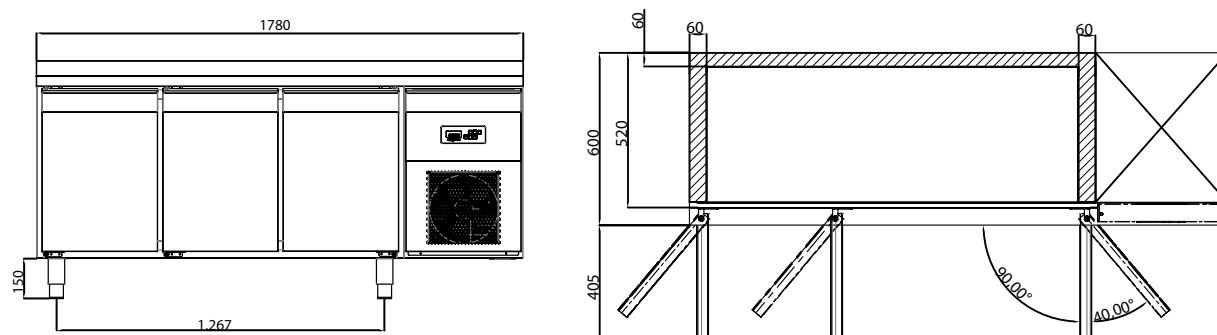
LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

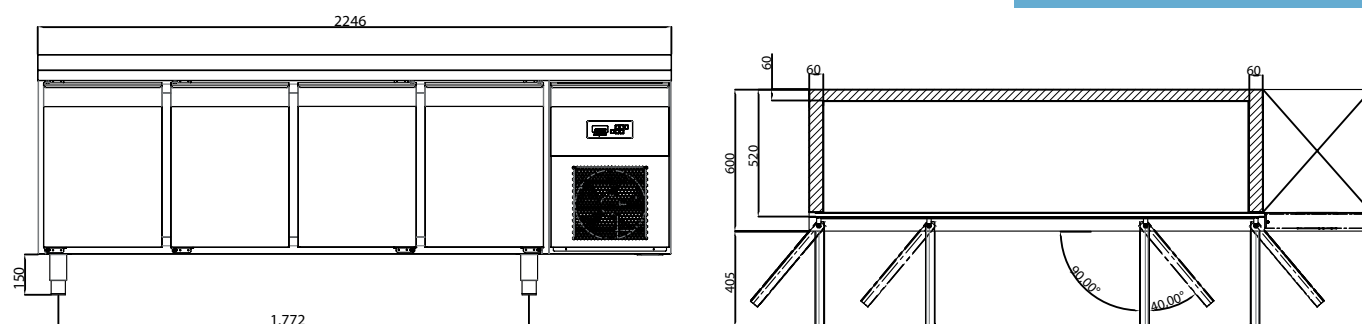
TA 260



TA 360



TA 460



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

| MODEL / MODÈLE | TEMPERATURE DE FONC. | TROPICALISE                               | FLUIDE FRIGORIGÈNE           |
|----------------|----------------------|-------------------------------------------|------------------------------|
| NMV Series     | -2 / +8 °C           | Climate Rating T /<br>Classe Climatique T | R134a or Natural Refrigerant |
| LMV Series     | -5 / -22 °C          | Climate Rating T /<br>Classe Climatique T | R404a or Natural Refrigerant |
| NMV HC Series  | -2 / +8 °C           | Climate Rating T /<br>Classe Climatique T | R290                         |
| LMV HC Series  | -5 / -22 °C          | Climate Rating T /<br>Classe Climatique T | R290                         |

## TAG 270.00 NMV CE EAC

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

## TAG 270.00 LMV CE EAC

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.00 NMV        | 79E3.27NMV.00       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 144 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.00 NMV        | 79E3.37NMV.00       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 177 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.00 NMV        | 79E3.47NMV.00       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 206 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.00 NMV HC     | 72E3.27NMV.00       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 144 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.00 NMV HC     | 72E3.37NMV.00       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 177 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.00 NMV HC     | 72E3.47NMV.00       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 206 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TAG 370.00 NMV** CE EAC



GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Doors

Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Positif Ventilé

**TAG 370.00 LMV** CE EAC



GN 1/1 Size Freezer Counter With 3 Doors

Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.00 LMV        | 79E3.27LMV.00       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 149 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.00 LMV        | 79E3.37LMV.00       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.65 kW              | 230V/50Hz                         | 182 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.00 LMV        | 79E3.47LMV.00       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 212 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.00 LMV HC     | 72E3.27LMV.00       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 149 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.00 LMV HC     | 72E3.37LMV.00       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 182 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.00 LMV HC     | 72E3.47LMV.00       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 212 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



## TAG 270.01 NMV CE EAC

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

## TAG 370.01 NMV CE EAC

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.01 NMV        | 79E3.27NMV.01       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 148 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.01 NMV        | 79E3.37NMV.01       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.30 kW              | 230V/50Hz                         | 183 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.01 NMV        | 79E3.47NMV.01       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.36 kW              | 230V/50Hz                         | 214 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.01 NMV HC     | 72E3.27NMV.01       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 148 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.01 NMV HC     | 72E3.37NMV.01       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.24 kW              | 230V/50Hz                         | 183 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.01 NMV HC     | 72E3.47NMV.01       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 214 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TAG 270.02 NMV** CE EAC

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

**TAG 270.02 LMV** CE EAC

GN 1/1 Size Freezer Counter With 4 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                              | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  TAG 270.02 NMV | 79E3.27NMV.02       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 172 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
|  TAG 370.02 NMV | 79E3.37NMV.02       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 219 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
|  TAG 470.02 NMV | 79E3.47NMV.02       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 262 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                 | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
|  TAG 270.02 NMV HC | 72E3.27NMV.02       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 172 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
|  TAG 370.02 NMV HC | 72E3.37NMV.02       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 219 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
|  TAG 470.02 NMV HC | 72E3.47NMV.02       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 262 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

## TAG 370.02 NMV CE EAC

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

## TAG 370.02 LMV CE EAC

GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.02 LMV        | 79E3.27LMV.02       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 177 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.02 LMV        | 79E3.37LMV.02       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.75 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.02 LMV        | 79E3.47LMV.02       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 268 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.02 LMV HC     | 72E3.27LMV.02       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 177 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.02 LMV HC     | 72E3.37LMV.02       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 224 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.02 LMV HC     | 72E3.47LMV.02       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 268 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

**TAG 270.03 NMV** CE EAC

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

**TAG 270.03 LMV** CE EAC

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



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.03 NMV        | 79E3.27NMV.03       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.21 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.03 NMV        | 79E3.37NMV.03       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 237 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.03 NMV        | 79E3.47NMV.03       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.35 kW              | 230V/50Hz                         | 286 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.03 NMV HC     | 72E3.27NMV.03       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 184 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.03 NMV HC     | 72E3.37NMV.03       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.22 kW              | 230V/50Hz                         | 237 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.02 NMV HC     | 72E3.47NMV.03       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -2 / +8 °C                                        | 0.28 kW              | 230V/50Hz                         | 286 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

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

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.



## TAG 370.03 NMV CE EAC

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 9 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

## TAG 370.03 LMV CE EAC

GN 1/1 Size Freezer Counter With 9 Drawers

Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



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

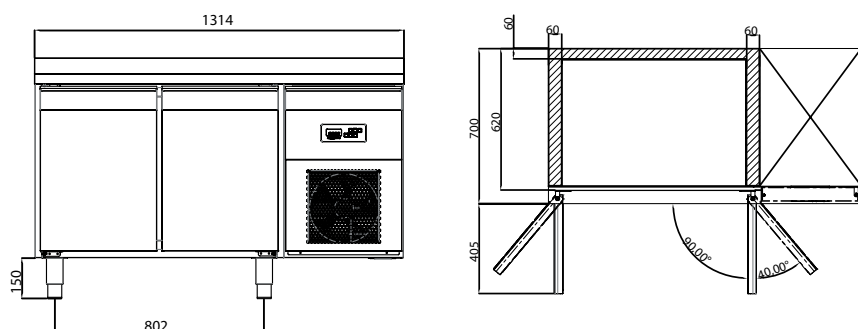
| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.03 LMV        | 79E3.27LMV.03       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.50 kW              | 230V/50Hz                         | 189 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.03 LMV        | 79E3.37LMV.03       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.75 kW              | 230V/50Hz                         | 242 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.03 LMV        | 79E3.47LMV.03       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.90 kW              | 230V/50Hz                         | 292 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLGAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | M <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| TAG 270.03 LMV HC     | 72E3.27LMV.03       | ELEC              | 700 | 1314 | 850 | 301 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.45 kW              | 230V/50Hz                         | 189 kg.               | 1.32 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 370.03 LMV HC     | 72E3.37LMV.03       | ELEC              | 700 | 1780 | 850 | 457 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.54 kW              | 230V/50Hz                         | 242 kg.               | 1.78 m <sup>3</sup> |                           |
| TAG 470.03 LMV HC     | 72E3.47LMV.03       | ELEC              | 700 | 2246 | 850 | 625 lt                 | -5 / -22 °C                                       | 0.67 kW              | 230V/50Hz                         | 292 kg.               | 2.21 m <sup>3</sup> |                           |

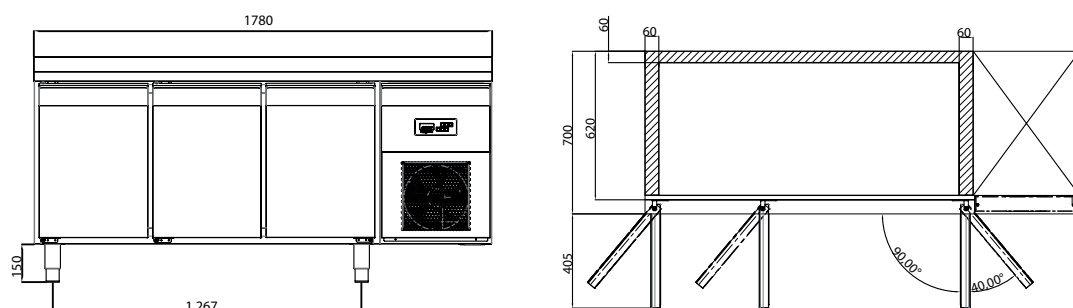
LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé.

HC: Hydrocarbon Gas. Gaz d'hydrocarbure.

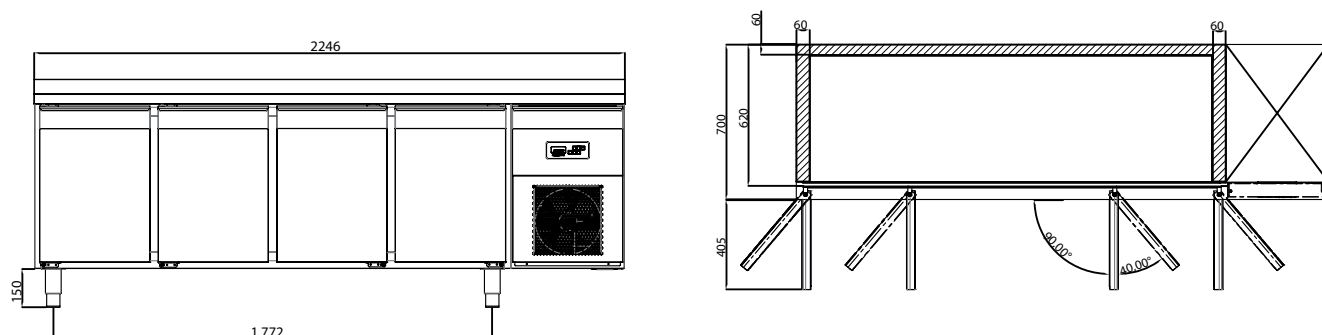
TAG 270



TAG 370



TAG 470



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

| MODEL / MODÈLE | TEMPERATURE DE FONC. | TROPICALISE                                            | FLUIDE FRIGORIGÈNE           |
|----------------|----------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| NMV Series     | -2 / +8 °C           | Climate Rating Tropia (+43°C) /<br>Classe Climatique T | R134a or Natural Refrigerant |
| LMV Series     | -5 / -22 °C          | Climate Rating Tropia (+43°C) /<br>Classe Climatique T | R404a or Natural Refrigerant |
| NMV HC Series  | -2 / +8 °C           | Climate Rating Tropia (+43°C) /<br>Classe Climatique T | R290                         |
| LMV HC Series  | -5 / -22 °C          | Climate Rating Tropia (+43°C) /<br>Classe Climatique T | R290                         |



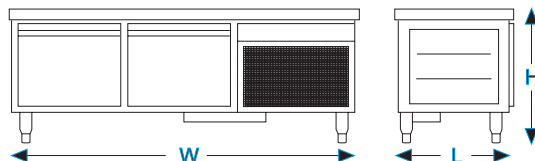
**CTA 360.01 NTS**   
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter  
With 3 Doors  
Soubassement Réfrigéré Trois Portes  
Profondeur 600 mm / Froid Positif Statique

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

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



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



## Standard:

- Stainless steel.
- 50 mm insulation thickness
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg/m<sup>3</sup>.
- Automatic defrost water tray.
- HACCP Digital thermometer thermostat.
- The refrigeration system is static cooled.
- Adjustable feet.
- Cooling gas CFC Free: R134A



- Construction en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>. Isolation de 50 millimètres d'épaisseur.
- Bac de récupération d'eau de dégivrage.
- Froid statique uniquement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Fluide frigorigène écologique sans CFC, R134a.

## Refrigerated Under Counters With Inox Doors / Soubassement - Portes Inox

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE/<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE/<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------------------|-----|------|-----|------------------------|--------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------------|
| CTA 260.01 NTS        | 7919.26NTS.C1       | ELEC             | 600 | 1420 | 600 | 136 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 88 kg.                | 0.89 m <sup>3</sup> |                              |
| CTA 360.01 NTS        | 7919.36NTS.C1       | ELEC             | 600 | 1880 | 600 | 215 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.25 kW              | 230V/50Hz                         | 114 kg.               | 1.19 m <sup>3</sup> |                              |
| CTA 460.01 NTS        | 7919.46NTS.C1       | ELEC             | 600 | 2400 | 600 | 295 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.27 kW              | 230V/50Hz                         | 131 kg.               | 1.5 m <sup>3</sup>  |                              |
| CTAG 270.01 NTS       | 7919.27NTS.01       | ELEC             | 700 | 1420 | 600 | 170 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.18 kW              | 230V/50Hz                         | 100 kg.               | 1 m <sup>3</sup>    |                              |
| CTAG 370.01 NTS       | 7919.37NTS.01       | ELEC             | 700 | 1880 | 600 | 265 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.25 kW              | 230V/50Hz                         | 126 kg.               | 1.35 m <sup>3</sup> |                              |
| CTA 470.01 NTS        | 7919.47NTS.01       | ELEC             | 700 | 2400 | 600 | 365 lt                 | -2 / +8 °C                                       | 0.27 kW              | 230V/50Hz                         | 146 kg.               | 1.72 m <sup>3</sup> |                              |

NTS: Static refrigeration at regular temperature / Froid positif statique



**CTA 260.03 NTS** CE EAC

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

**CTAG 270.03 NTS** CE EAC

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

**CTA 360.03 NTS** CE EAC

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

**CTAG 370.03 NTS** CE EAC

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



## Counter Type Refrigerators With Drawers / Soubassements Réfrigérés Avec Tiroirs

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------------|
| CTA 260.03 NTS        | 7919.26NTS.C3       | ELEC              | 600 | 1420 | 600 | 138 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.18 kW              | 230V/50Hz                        | 104 kg.               | 0.89 m <sup>3</sup> |                            |
| CTA 360.03 NTS        | 7919.36NTS.C3       | ELEC              | 600 | 1880 | 600 | 215 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.25 kW              | 230V/50Hz                        | 138 kg.               | 1.19 m <sup>3</sup> |                            |
| CTA 460.03 NTS        | 7919.46NTS.C3       | ELEC              | 600 | 2400 | 600 | 295 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.27 kW              | 230V/50Hz                        | 163 kg.               | 1.5 m <sup>3</sup>  |                            |
| CTAG 270.03 NTS       | 7919.27NTS.C3       | ELEC              | 700 | 1420 | 600 | 170 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.18 kW              | 230V/50Hz                        | 116 kg.               | 1 m <sup>3</sup>    |                            |
| CTAG 370.03 NTS       | 7919.37NTS.C3       | ELEC              | 700 | 1880 | 600 | 265 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.25 kW              | 230V/50Hz                        | 150 kg.               | 1.35 m <sup>3</sup> |                            |
| CTA 470.03 NTS        | 7919.47NTS.C3       | ELEC              | 700 | 2400 | 600 | 365 lt                 | -2 / +8 °C                                      | 0.27 kW              | 230V/50Hz                        | 178 kg.               | 1.72 m <sup>3</sup> |                            |

NTS: Static refrigeration at regular temperature / Froid positif statique

## WORKTOP OPTIONS FOR REFRIGERATED COUNTERS AND UNDER-COUNTERS OPTIONS DE DESSUS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS ET MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS

|                                                    | APPROVED<br>FOR /<br>DISPONIBLE<br>SUR | INOX / ACIER INOXYDABLE |                     |                         | MARBLE / MARBRE       |                     |                         | POLYETHYLENE / POLYETHYLENE |                     |                         | GRANITE / GRANIT      |                     |                         |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|
|                                                    |                                        | TYPE /<br>DESIGNATION   | CODE /<br>REFERENCE | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT | TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT | TYPE /<br>DESIGNATION       | CODE /<br>REFERENCE | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT | TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
| Flat Table /<br>DESSUS SANS<br>DOSSERET            | TA 260                                 | TABL.TA260.01           | 2920.13260.01       |                         | TABL.TA260.02         | 2920.13260.02       |                         | TABL.TA260.27               | 2920.13260.27       |                         | TABL.TA260.37         | 2920.13260.37       |                         |
|                                                    | TA 360                                 | TABL.TA360.01           | 2920.17860.01       |                         | TABL.TA360.02         | 2920.17860.02       |                         | TABL.TA360.27               | 2920.17860.27       |                         | TABL.TA360.37         | 2920.17860.37       |                         |
|                                                    | TA 460                                 | TABL.TA460.01           | 2920.22560.01       |                         | TABL.TA460.02         | 2920.22560.02       |                         | TABL.TA460.27               | 2920.22560.27       |                         | TABL.TA460.37         | 2920.22560.37       |                         |
|                                                    | TAG 270                                | TABL.TA270.01           | 2920.13270.01       |                         | TABL.TA270.02         | 2920.13270.02       |                         | TABL.TA270.27               | 2920.13270.27       |                         | TABL.TA270.37         | 2920.13270.37       |                         |
|                                                    | TAG 370                                | TABL.TA370.01           | 2920.17870.01       |                         | TABL.TA370.02         | 2920.17870.02       |                         | TABL.TA370.27               | 2920.17870.27       |                         | TABL.TA370.37         | 2920.17870.37       |                         |
|                                                    | TAG 470                                | TABL.TA470.01           | 2920.22570.01       |                         | TABL.TA470.02         | 2920.22570.02       |                         | TABL.TA470.27               | 2920.22570.27       |                         | TABL.TA470.37         | 2920.22570.37       |                         |
| Table with Splashback /<br>DESSUS AVEC<br>DOSSERET | TA 260                                 | TABL.TA260.03           | 2920.13260.03       |                         | TABL.TA260.04         | 2920.13260.04       |                         | TABL.TA260.28               | 2920.13260.28       |                         | TABL.TA260.38         | 2920.13260.38       |                         |
|                                                    | TA 360                                 | TABL.TA360.03           | 2920.17860.03       |                         | TABL.TA360.04         | 2920.17860.04       |                         | TABL.TA360.28               | 2920.17860.28       |                         | TABL.TA360.38         | 2920.17860.38       |                         |
|                                                    | TA 460                                 | TABL.TA460.03           | 2920.22560.03       |                         | TABL.TA460.04         | 2920.22560.04       |                         | TABL.TA460.28               | 2920.22560.28       |                         | TABL.TA460.38         | 2920.22560.38       |                         |
|                                                    | TAG 270                                | TABL.TA270.03           | 2920.13270.03       |                         | TABL.TA270.04         | 2920.13270.04       |                         | TABL.TA270.28               | 2920.13270.28       |                         | TABL.TA270.38         | 2920.13270.38       |                         |
|                                                    | TAG 370                                | TABL.TA370.03           | 2920.17870.03       |                         | TABL.TA370.04         | 2920.17870.04       |                         | TABL.TA370.28               | 2920.17870.28       |                         | TABL.TA370.38         | 2920.17870.38       |                         |
|                                                    | TAG 470                                | TABL.TA470.03           | 2920.22570.03       |                         | TABL.TA470.04         | 2920.22570.04       |                         | TABL.TA470.28               | 2920.22570.28       |                         | TABL.TA470.38         | 2920.22570.38       |                         |



## TAG 270.24 NTV CE EAC



## PZC35.00 CE EAC

Preparation Cold Unit With Glass  
Unité de Préparation Froide avec Vitrine et  
Tablette en Verre



## PZC54.L0 CE EAC

Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover  
Unité de Préparation Froide avec Couvercle en  
Plexiglas

## Refrigerated Preparation Units / Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | GN CAPACITY /<br>CAPACITE | TEMP. RANGE /<br>TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|------|-----|-----|---------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|------------------------------|
| PZC35.00 NTS          | 79E3.PZC35.00       | ELEC              | 1320 | 340 | 440 | 5 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 45kg                  | 0.23   |                              |
| PZC54.00 NTS          | 79E3.PZC54.00       | ELEC              | 1780 | 340 | 440 | 8 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 60kg                  | 0.30   |                              |
| PZC72.00 NTS          | 79E3.PZC72.00       | ELEC              | 2250 | 340 | 440 | 11 x GN1/4                | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 75kg                  | 0.40   |                              |
| PZC35.L0 NTS          | 79E3.PZC35.L0       | ELEC              | 1320 | 340 | 300 | 5 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 38kg                  | 0.16   |                              |
| PZC54.L0 NTS          | 79E3.PZC54.L0       | ELEC              | 1780 | 340 | 300 | 8 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 50kg                  | 0.20   |                              |
| PZC72.L0 NTS          | 79E3.PZC72.L0       | ELEC              | 2250 | 340 | 300 | 11 x GN1/4                | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 61kg                  | 0.27   |                              |
| PZC35.H0 NTS          | 79E3.PZC35.H0       | ELEC              | 1320 | 340 | 600 | 5 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 42kg                  | 0.32   |                              |
| PZC54.H0 NTS          | 79E3.PZC54.H0       | ELEC              | 1780 | 340 | 600 | 8 x GN1/4                 | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 57kg                  | 0.40   |                              |
| PZC72.H0 NTS          | 79E3.PZC72.H0       | ELEC              | 2250 | 340 | 600 | 11 x GN1/4                | -2 / +8                                           | 0,2 kW               | 230V/50 Hz                         | 72kg                  | 0.54   |                              |

### Backing and edge marble table

Arrière et cotés avec table en  
marbre



| MARBLE / MARBRE |               |
|-----------------|---------------|
| TYPE            | CODE          |
| TABL.TA260.M0   | 2920.13260.M0 |
| TABL.TA360.M0   | 2920.17860.M0 |
| TABL.TA460.M0   | 2920.22560.M0 |
| TABL.TA270.M0   | 2920.13270.M0 |
| TABL.TA370.M0   | 2920.17870.M0 |
| TABL.TA470.M0   | 2920.22570.M0 |

### Backing and edge granite table

Arrière et cotés avec table en  
granite

| GRANITE       |               |
|---------------|---------------|
| TYPE          | CODE          |
| TABL.TA260.G0 | 2920.13260.G0 |
| TABL.TA360.G0 | 2920.17860.G0 |
| TABL.TA460.G0 | 2920.22560.G0 |
| TABL.TA270.G0 | 2920.13270.G0 |
| TABL.TA370.G0 | 2920.17870.G0 |
| TABL.TA470.G0 | 2920.22570.G0 |

## Refrigerated Counters With Basin / Meuble Bas avec Cuve Réfrigérée

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L   | W/P  | H   | CAPACITY<br>CAPACITE | TEMP. DE<br>FONC. | POWER<br>PUISSANCE | VOLTAGE<br>/TENSION<br>ET VOL. | WEIGHT<br>/ POIDS<br>NET | m³   |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|------|-----|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------------|------|
| TAG 270.24 NTV        | 7919.27NTV.24       | ELEC              | 700 | 1420 | 850 | 280 lt               | +1 / +8 °C        | 0.35 kW            | 230V/50Hz                      | 132                      | 1.32 |
| TAG 370.24 NTV        | 7919.37NTV.24       | ELEC              | 700 | 1880 | 850 | 460 lt               | +1 / +8 °C        | 0.40 kW            | 230V/50Hz                      | 168                      | 1.78 |
| TAG 470.24 NTV        | 7919.47NTV.24       | ELEC              | 700 | 2400 | 850 | 630 lt               | +1 / +8 °C        | 0.50 kW            | 230V/50Hz                      | 214                      | 2.22 |

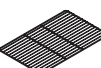
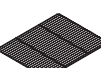
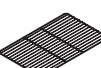
Basin work tops are only suitable for NTV models.

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



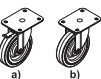
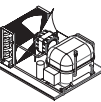
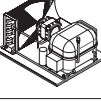
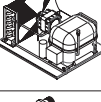
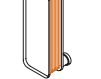
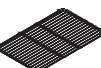
## PZC54.H0 CE EAC

High Top Preparation Cold Unit With  
Plexiglass Cover  
Unité de Préparation Froide Surélevée avec  
Couvercle en Plexiglas

|                                                                                     | CODE /<br>REFERENCE | ADDITIONAL OPTIONS /<br>DESCRIPTION                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | 2919.DRAWR.0A       | Optional GN 1/1 Drawers (2/3+1/3). Available only for Counter fridges "A" TYPE DRAWERS / Option petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "A"                        |  |
|    | 2919.DRAWR.0B       | Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/2). Available only for Counter fridges "B" TYPE DRAWERS / Option grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "B"                        |  |
|    | 2919.DRAWR.0C       | Optional GN 1/1 Drawers (3 x 1/3). Available only for Counter fridges "C" TYPE DRAWERS / Option trois petits tiroirs superposés GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "C"                             |  |
|    | 2919.DRAWR.0D       | Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/3). Available only for Under-Counter fridges "D" TYPE DRAWERS / Option petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "D" |  |
|    | 2919.DRAWR.0E       | Optional GN 1/1 Drawers (1 x 2/3). Available only for Under-Counter fridges "E" TYPE DRAWERS / Option grand tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "E"                         |  |
|   | 2919.CDOOR.0G       | Optional counter type glass door "G" TYPE DOOR / Option Porte vitrée pour meuble bas réfrigéré. Modèle de porte "G"                                                                                                             |  |
|  | 2919.KLTMJ.00       | Optional Key Locks for each door/drawer LOCK / Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF                                                                                                      |  |
|  | 2919.GCITA.00       | Optional for Key Locks for each door/drawer LOCK / Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF                                                                                                  |  |
|  | 6268.00019.08       | GN 1/1 Plastic coated grid shelf. GN 1/1 SHELF PVC / Grille plastifiée GN 1/1. Option GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1                                                                                                                  |  |
|  | 6268.00019.36       | GN 2/1 Plastic coated grid shelf. GN 2/1 SHELF PVC / Grille plastifiée GN 2/1. Option GRILLE PLASTIFIEE GN 2/1                                                                                                                  |  |
|  | 6268.00019.09       | SN 325x430 Plastic coated grid shelf. SN 325x430 PLASTIC SHELF PVC / Grille plastifiée 325x430. Option GRILLE PLASTIFIEE 325x430                                                                                                |  |
|  | 6268.00019.32       | SN 325x430 Stainless steel grid shelf. SN 325x430 SHELF SS / Grille Inox 325x430. Option GRILLE SS SN 325x430                                                                                                                   |  |

## OPTIONAL ACCESSORIES FOR BLUE LINE / ACCESSOIRES OPTIONELLES POUR BLUE LINE

|                                                                                     |               |                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------|--|
|  | 2919.06KLG.00 | GN 600 LOCK & LIGHT (SET)<br>Verrou et Luminosité (SET) GN 600   |  |
|  | 2919.12KLG.00 | GN 1200 LOCK & LIGHT (SET)<br>Verrou et Luminosité (SET) GN 1200 |  |

|                                                                                     |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | 2920.93570.25 | Optional 4 castors kit (2a+2b) h=150mm Ø=125mm. CASTOR SET / Option roulettes (2 avec frein et 2 sans frein). H = 150 mm - Ø = 125 mm / Option KIT ROULETTES                                                                                                                   |  |
|    | 2919.RMTCU.N1 | Up to 400 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "A" / Option commande à distance pour groupe froid de 400 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "A" |  |
|    | 2919.RMTCU.N3 | Up to 700 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "B" / Option commande à distance pour groupe froid de 700 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "B" |  |
|    | 2919.RMTCU.L1 | Up to 500 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "C" / Option commande à distance pour groupe froid de 500 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "C" |  |
|    | 2919.RMTVU.L3 | Up to 800 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "D" / Option commande à distance pour groupe froid de 800 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "D" |  |
|   | 2919.SSWCV.M0 | Optional for Water cooled condenser. WATER COOLED CONDENSER / Supplément Condenseur à refroidissement liquide. Option CONDENSEUR A REFROIDISSEMENT LIQUIDE                                                                                                                     |  |
|  | 2919.21122.70 | Central monitoring system software. SOFTWARE / Logiciel de suivi et d'enregistrement des données de température. Option LOGICIEL                                                                                                                                               |  |
|  | 2919.BLUET.00 | Bluetooth Connection Kit / Connectivité Bluetooth                                                                                                                                                                                                                              |  |
|  | 6234.00009.42 | RS485/RS232 adapter for each fridge. RS485 / RS232 ADAPTER / Adaptateur RS 485 / RS 232 (Tous modèles). Option RS 485 / RS 232 ADAPTATEUR                                                                                                                                      |  |
|  | 6268.00019.34 | GN 1/1 Stainless steel grid shelf. GN 1/1 SHELF SS / Grille Inox GN 1/1. Option GRILLE SS GN 1/1                                                                                                                                                                               |  |
|  | 6268.00019.31 | GN 2/1 Stainless steel grid shelf. GN 2/1 SHELF SS / Grille Inox GN 2/1. Option GRILLE SS GN 2/1                                                                                                                                                                               |  |

## MODEL CODING FOR REFRIGERATED COUNTERS

## DECHIFFREMENT ET CREATION D'UNE REFERENCE POUR MEUBLES FROIDS

X : Compressor unit / X: Type de compresseur

Example: BBSX / Exemple: BBSX

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q:** Refrigeration Capacity Capacité de Réfrigération  
**P:** Nominal Compressor Horse Power Puissance nominale du compresseur (en Cv)

**C.O.P.:** Coefficient of performance Coefficient De Performance  
**TP:** Nominal Compressor Input Power Besoin énergétique du compresseur



### Split Type Refrigeration Unit / Conception de Chambres Froides



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



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



## Cold Rooms / Chambre Froides Positives

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

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

## Deep Freezer Rooms / Chambres Froides Négatives

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

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





## Hermetic / Semi-Hermetic / Scroll Condensing Units and Equipments

Equipements et Unités de Condensation Hermétique / Semi-Hermétique / En Rouleau

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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





P1 000sn  
1  
55°  
86°  
P1: TABAK AZ KIRLI

**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUCTS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**





## OBY 35M PDT

TS CE ENE GAT 001 TÜV-CB

Glasswasher / Lave-verre 35x35



- Stainless steel pressed body and inclined washing tank
- Drawn tank base housing filter (Hygienic)
- 30 racks per hour (Rack dimension 35 x 35 cm)
- 2.5 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly electromechanical control panel
- 1 Washing Programme - Cycle 120 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85 °C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



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

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                                         | OBY 35M<br>073M.00000.AD | OBY 35M P<br>073M.10000.AD | OBY 35M PT<br>073M.10010.AD | OBY 35M PD<br>073M.11000.AD | OBY 35M PDT<br>073M.11010.AD |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                                                | -                        | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                                               | -                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                                  | -                        | -                          | -                           | -                           | -                            |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                                    | -                        | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            |
| 1 Glass Rack Promotional with cutlery and cup holders<br>1 bac verre promotionnel avec porte-gobelets et couverts | ✓                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                          |                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz          | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 3.3 kW                   | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 3 kW        |
| Washing capacity (glass/hr)<br>Cap.(Nombre verre max/heure)       | 500 glass / verre (Max.) | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 30                       | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 70 dBA          |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 9,2 / 2,8 lt             | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 35 (±5) kg      |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 1                        | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 425x470x630 mm  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 120                      | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5            |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                  | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 35 x 35 cm      |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)          | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 225 mm          |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                    | Inclination<br>Inclination                                                | 6°              |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.27 kW                  |                                                                           |                 |



- Stainless steel pressed body and inclined washing tank
- Drawn tank base housing filter (Hygienic)
- 30 racks per hour (Rack dimension 35 x 35 cm)
- 2.5 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Temperature Indication on front panel
- 3 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85 °C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Construction embouti en Inox et cuve de lavage inclinée
- Logement du filtre embouti dans la cuve (Hygiénique)
- Capacité de 30 paniers/heure (Panier de 35x35 cm).
- Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- Indication des températures de lavage et rinçage en façade.
- 3 programmes de lavage disponibles.
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et de l'énergie.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds réglables en hauteur
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage préréglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage préréglée entre 80 °C et 85 °C.



### OBY 35D PDT

TSE CE EAC GAT 081 TÜV-CB

Glasswasher / Lave-verre 35x35



| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                                         | OBY 35D<br>073D.00000.AD | OBY 35D P<br>073D.10000.AD | OBY 35D PT<br>073D.10010.AD | OBY 35D PD<br>073D.11000.AD | OBY 35D PDT<br>073D.11010.AD |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                                                | -                        | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                                               | -                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                                  | -                        | -                          | -                           | -                           | -                            |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                                    | -                        | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            |
| 1 Glass Rack Promotional with cutlery and cup holders<br>1 bac verre promotionnel avec porte-gobelets et couverts | ✓                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                          |                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz          | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 3.3 kW                   | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 3 kW        |
| Washing capacity (glass/hr)<br>Cap.(Nombre verre max/heure)       | 500 glass / verre (Max.) | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 30/26/20                 | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 70 dBA          |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 9,2 / 2,8 lt             | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 35 (±5) kg      |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 3                        | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 425x470x630 mm  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 117/137/177              | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5            |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                  | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 35 x 35 cm      |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)          | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 225 mm          |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                    | Inclination<br>Inclination                                                | 6°              |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.27 kW                  |                                                                           |                 |



## OBY 40M PDT

CE ENE TÜV-CB

Glasswasher / Lave-verre 40x40



- Stainless steel pressed body and inclined washing tank
- Drawn tank base housing filter (Hygienic)
- 30 racks per hour (Rack dimension 40 x 40 cm)
- 2.5 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly electromechanical control panel
- 1 Washing Programme - Cycle 120 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85 °C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Construction embouti en Inox et cuve de lavage inclinée
- Logement du filtre embouti dans la cuve (Hygiénique)
- Capacité de 30 paniers/heure (Panier de 40 x 40 cm).
- Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- Programme unique : simplicité et rapidité. Cycle de 120 secondes.
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et de l'énergie.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds réglables en hauteur
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                                    | OBY 40M<br>074M.00000.AD | OBY 40M P<br>074M.10000.AD | OBY 40M PT<br>074M.10010.AD | OBY 40M PD<br>074M.11000.AD | OBY 40M PDT<br>074M.11010.AD |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                                           | -                        | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                                          | -                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                             | -                        | -                          | -                           | -                           | -                            |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                               | -                        | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            |
| 2 Baskets promotional (Plate,Glass) with cutlery holders<br>2 Paniers (Assiettes,Verres) avec porte-couverts | ✓                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                          |                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz          | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 3.3 kW                   | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 3 kW        |
| Washing capacity (glass/hr)<br>Cap.(Nombre verre max/heure)       | 500 glass / verre (Max.) | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 30                       | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 70 dBA          |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 18,4 / 2,8 lt            | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 40 (±5) kg      |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 1                        | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 475x550x765 mm  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 120                      | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5            |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                  | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 40 x 40 cm      |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)          | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 330 mm          |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                    | Inclination<br>Inclination                                                | 6°              |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.27 kW                  |                                                                           |                 |



- Stainless steel pressed body and inclined washing tank
- Drawn tank base housing filter (Hygienic)
- 30 racks per hour (Rack dimension 40 x 40 cm)
- 2.5 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Temperature Indication on front panel
- 3 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85 °C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Construction embouti en Inox et cuve de lavage inclinée
- Logement du filtre embouti dans la cuve (Hygiénique)
- Capacité de 30 paniers/heure (Panier de 40 x 40 cm).
- Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- Indication des températures de lavage et rinçage en façade.
- 3 programmes de lavage disponibles.
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et de l'énergie.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds réglables en hauteur
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.



### OBY 40D PDT

TS CE EAC GABRI TÜV-CB

Glasswasher / Lave-verre 40 x 40



| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                                    | OBY 40D<br>074D.00000.AD | OBY 40D P<br>074D.10000.AD | OBY 40D PT<br>074D.10010.AD | OBY 40D PD<br>074D.11000.AD | OBY 40D PDT<br>074D.11010.AD |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                                           | -                        | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                                          | -                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                             | -                        | -                          | -                           | -                           | -                            |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                               | -                        | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            |
| 2 Baskets promotional (Plate,Glass) with cutlery holders<br>2 Paniers (Assiettes,Verres) avec porte-couverts | ✓                        | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                          |                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz          | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 3.3 kW                   | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 3 kW        |
| Washing capacity (glass/hr)<br>Cap.(Nombre verre max/heure)       | 500 glass / verre (Max.) | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 33/26/18                 | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 70 dBA          |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 18,4 / 2,8 lt            | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 40 (±5) kg      |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 3                        | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 475x550x765 mm  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 107/137/197              | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5            |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                  | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 40 x 40 cm      |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)          | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 330 mm          |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                    | Inclination<br>Inclination                                                | 6°              |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.27 kW                  |                                                                           |                 |





## OBV 50M PDRT



Dishwasher / Lave-vaisselle



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



- Construction embouti en Inox et cuve de lavage inclinée
- Logement du filtre embouti dans la cuve (Hygiénique)
- Capacité de 35 paniers/heure – 560 assiettes / heure. (Panier de 50\*50 cm).
- Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- 2 programmes de lavage disponibles. Cycles de 102 et 192 secondes selon le programme
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.
- Pieds réglables en hauteur
- Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBY 50M P<br>075M.10000.AD | OBY 50M PD<br>075M.11000.AD | OBY 50M PT<br>075M.10010.AD | OBY 50M PDT<br>075M.11010.AD | OBY 50M PR<br>075M.10100.AD | OBY 50M PDR<br>075M.11100.AD | OBY 50M PRT<br>075M.10110.AD | OBY 50M PDRT<br>075M.11110.AD |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            | -                           | ✓                            | -                            | ✓                             |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                          | -                           | -                           | -                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            | -                           | -                            | ✓                            | ✓                             |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                        | OPT                         | OPT                         | OPT                          | OPT                         | OPT                          | OPT                          | OPT                           |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                                                                |                                                                           |                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz                                                | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                                |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 5.5 kW                                                         | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 5 kW                                                                                                                                       |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 560 plate / assiette (Max.)                                    | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBY 50M P / OBY 50M PD<br>OBY 50M PR / OBY 50M PDR<br>3/4 " (Ø 28 mm) OBY 50M PT / OBY 50M PDT<br>OBY 50M PRT / OBY 50M PDRT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 35 / 18                                                        | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 75 dBA                                                                                                                                         |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 27 / 6 lt                                                      | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 70 (±5) kg                                                                                                                                     |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 2                                                              | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 595x650x830mm                                                                                                                                  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 102 / 192                                                      | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                                           |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                                                        | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                                     |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)                                                | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 335 mm                                                                                                                                         |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                                                          | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                                             |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                                                        |                                                                           |                                                                                                                                                |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0,37 kW OBY 50M PR / OBY 50M PDR<br>OBY 50M PRT / OBY 50M PDRT |                                                                           |                                                                                                                                                |



## OBY 50D PDRT





Dishwasher with Digital Control Panel

Lave Vaisselle à Panneau de Commande Digital



- Stainless steel pressed body and inclined washing tank
- Drawn tank base housing filter (Hygienic)
- 35 rack per hour (Rack dimension 50 x 50 cm)
- 2.8 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Temperature Indication on front panel
- 5 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinse and wash water temperatures on the screen can be seen in the continuous mode
- On-screen easy-to-failure status monitoring



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

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBY 50D P<br>075D.10000.AD | OBY 50D PD<br>075D.11000.AD | OBY 50D PT<br>075D.10010.AD | OBY 50D PDT<br>075D.11010.AD | OBY 50D PR<br>075D.10100.AD | OBY 50D PDR<br>075D.11100.AD | OBY 50D PRT<br>075D.10110.AD | OBY 50D PDRT<br>075D.11110.AD |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                          | ✓                           | -                           | ✓                            | -                           | ✓                            | -                            | ✓                             |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                          | -                           | -                           | -                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                          | -                           | ✓                           | ✓                            | -                           | -                            | ✓                            | ✓                             |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                          | ✓                           | ✓                           | ✓                            | ✓                           | ✓                            | ✓                            | ✓                             |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                        | OPT                         | OPT                         | OPT                          | OPT                         | OPT                          | OPT                          | OPT                           |

### Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                                                                |                                                                           |                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz                                                | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                                |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 5.5 kW                                                         | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 5 kW                                                                                                                                       |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 560 plate / assiette (Max.)                                    | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBY 50D P / OBY 50D PD<br>OBY 50D PR / OBY 50D PDR<br>3/4 " (Ø 28 mm) OBY 50D PT / OBY 50D PDT<br>OBY 50D PRT / OBY 50D PDRT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 35 / 27 / 23 / 20 / 18                                         | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 75 dBA                                                                                                                                         |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 27 / 6 lt                                                      | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 70 (±5) kg                                                                                                                                     |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 5                                                              | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 595x650x830mm                                                                                                                                  |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 102 / 132 / 152 / 172 / 192                                    | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                                           |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                                                        | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                                     |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)                                                | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 335 mm                                                                                                                                         |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                                                          | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                                             |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                                                        |                                                                           |                                                                                                                                                |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0,37 kW OBY 50D PR / OBY 50D PDR<br>OBY 50D PRT / OBY 50D PDRT |                                                                           |                                                                                                                                                |



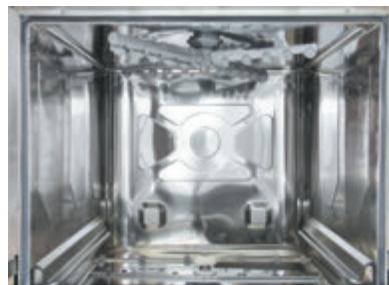


## OBY 50M HT PDRT





 Dishwasher / Lave-vaisselle



- Stainless steel pressed body and tank, rounded corners for easy cleaning,
- Low water, energy and detergent consumption because of including half tank
- The counterbalanced door is equipped with shock absorber to lighten the impact of opening and closing
- Optional stainless steel wash tank filter
- A double filter system provides effective wash pump protection
- Extra increased washing height
- The double skin insulated wall ensures a low noise level and a reduction in heat loss from the machine
- 35 racks per hour (Rack dimensions 50x50 cm)
- 2.8 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly electromechanical control panel
- 2 washing programmes- cycle 102-192 seconds
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start-up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations
- The dishwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- \* Non-returned - check valve system
- \* Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- \* Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Corps et réservoir moulés en acier inox, coins arrondis pour un nettoyage facile
- Faible consommation en eau, énergie et détergent grâce à un réservoir réduit
- La porte à contrepoids est équipée d'un amortisseur pour absorber l'impact à l'ouverture et la fermeture
- Filtre de surchauffeur inox en option
- Le système de double filtre assure la protection d'une efficace pompe de lavage
- Hauteur de lavage augmentée
- Double paroi pour une insonorisation améliorée et une réduction en perte de chaleur
- Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.
- Cuve de lavage hygiénique.
- Capacité de 35 paniers/heure – 560 assiettes / heure. (Panier de 50\*50 cm).
- Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- 2 programmes de lavage disponibles. Cycles de 102 et 192 secondes selon le programme
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.
- Pieds réglables en hauteur
- Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.



- ✓ **Water Saving / Economie d'Eau**
- ✓ **Energy Saving / Economie d'Energie**
- ✓ **Chemical Saving / Economie Chimique**
- ✓ **Time Saving / Economie de Temps**
- ✓ **Double Skin / Double Paroi**
- ✓ **Monoblock Half Tank / Demi-réservoir Monobloc**

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBY 50M HT P<br>075M.10000.AA | OBY 50M HT PD<br>075M.11000.AA | OBY 50M HT PT<br>075M.10010.AA | OBY 50M HT PDT<br>075M.11010.AA | OBY 50M HT PR<br>075M.10100.AA | OBY 50M HT PDR<br>075M.11100.AA | OBY 50M HT PRT<br>075M.10110.AA | OBY 50M HT PDRT<br>075M.11110.AA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                             | ✓                              | -                              | ✓                               | -                              | ✓                               | -                               | ✓                                |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                             | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                             | -                              | -                              | -                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                             | -                              | ✓                              | ✓                               | -                              | -                               | ✓                               | ✓                                |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                             | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                           | OPT                            | OPT                            | OPT                             | OPT                            | OPT                             | OPT                             | OPT                              |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                                                                            |                                                                           |                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz                                                            | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                                                        |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 5.5 kW                                                                     | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 1 / 5 kW                                                                                                                                                               |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 560 plate / assiette (Max.)                                                | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBY 50M HT P / OBY 50M HT PD<br>OBY 50M HT PR / OBY 50M HT PDR<br>3/4 " (Ø 28 mm) OBY 50M HT PT / OBY 50M HT PDT<br>OBY 50M HT PRT / OBY 50M HT PDRT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 35 / 18                                                                    | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 65 dBA                                                                                                                                                                 |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 11 / 6 lt                                                                  | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 75 (±5) kg                                                                                                                                                             |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 2                                                                          | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 600x655x830mm                                                                                                                                                          |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 102 / 192                                                                  | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                                                                   |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                                                                    | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                                                             |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)                                                            | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 365 mm                                                                                                                                                                 |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                                                                      | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                                                                     |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                                                                    |                                                                           |                                                                                                                                                                        |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0,37 kW OBY 50M HT PR / OBY 50M HT PDR<br>OBY 50M HT PRT / OBY 50M HT PDRT |                                                                           |                                                                                                                                                                        |

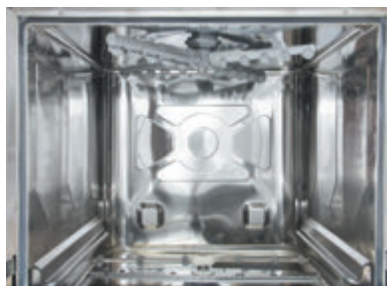


## OBY 50D HT PDRT



Dishwasher with Digital Control Panel

Lave Vaisselle à Panneau de Commande Digital



- Stainless steel pressed body and tank, rounded corners for easy cleaning,
- Low water, energy and detergent consumption because of including half tank
- The counterbalanced door is equipped with shock absorber to lighten the impact of opening and closing
- Optional Stainless Steel wash tank filter
- A double filter system provides effective wash pump protection
- Extra increased washing height
- The double skin insulated wall ensures a low noise level and a reduction in heat loss from the machine
- 35 racks per hour (Rack dimensions 50x50 cm)
- 2.8 lt water consumption per cycle
- Automatic, user friendly digital control panel
- Temperature Indication on front panel
- 5 Selectable Washing Programmes
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start-up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations
- The dishwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-returned - check valve system
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- \* Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Corps et réservoir moulés en acier inox, coins arrondis pour un nettoyage facile
- Faible consommation en eau, énergie et détergent grâce à un réservoir réduit
- La porte à contrepoids est équipée d'un amortisseur pour absorber l'impact à l'ouverture et la fermeture
- Filtre de surchauffeur inox en option
- Le système de double filtre assure la protection d'une effective pompe de lavage
- Hauteur de lavage augmentée
- Double paroi pour une insonorisation améliorée et une réduction en perte de chaleur
- Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.
- Cuve de lavage hygiénique.
- Capacité de 35 paniers/heure (Panier de 50\*50 cm).
- Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.
- Indication des températures de lavage et rinçage en façade.
- 5 programmes de lavage disponibles.
- Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).
- Pieds réglables en hauteur
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.
- Températures d'eau de lavage et de rinçage peut être vus sur l'écran en mode continu
- Etat de surveillance sur l'écran en cas de panne

**NEW  
ENERGY  
SAVING  
MODEL**

- ✓ **Water Saving / Economie d'Eau**
- ✓ **Energy Saving / Economie d'Energie**
- ✓ **Chemical Saving / Economie Chimique**
- ✓ **Time Saving / Economie de Temps**
- ✓ **Double Skin / Double Paroi**
- ✓ **Monoblock Half Tank / Demi-réservoir Monobloc**

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBY 50D HT P<br>075D.10000.AA | OBY 50D HT PD<br>075D.11000.AA | OBY 50D HT PT<br>075D.10010.AA | OBY 50D HT PDT<br>075D.11010.AA | OBY 50D HT PR<br>075D.10100.AA | OBY 50D HT PDR<br>075D.11100.AA | OBY 50D HT PRT<br>075D.10110.AA | OBY 50D HT PDRT<br>075D.11110.AA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                             | ✓                              | -                              | ✓                               | -                              | ✓                               | -                               | ✓                                |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                             | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                             | -                              | -                              | -                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                             | -                              | ✓                              | ✓                               | -                              | -                               | ✓                               | ✓                                |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                             | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                              | ✓                               | ✓                               | ✓                                |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                           | OPT                            | OPT                            | OPT                             | OPT                            | OPT                             | OPT                             | OPT                              |

### Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                                                                               |                                                                           |                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 230V~NPE / 50Hz                                                               | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                                                            |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 5.5 kW                                                                        | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 1 / 5 kW                                                                                                                                                                   |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 560 plate / assiette (Max.)                                                   | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBY 50D HT P / OBY 50D HT PD<br>OBY 50D HT PR / OBY 50D HT PDR<br><br>3/4 " (Ø 28 mm) OBY 50D HT PT / OBY 50D HT PDT<br>OBY 50D HT PRT / OBY 50D HT PDRT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 35 / 27 / 23 / 20 / 18                                                        | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 65 dBA                                                                                                                                                                     |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 11 / 6 lt                                                                     | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 75 (±5) kg                                                                                                                                                                 |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 5                                                                             | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 600x655x830mm                                                                                                                                                              |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 102 / 132 / 152 / 172 / 192                                                   | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                                                                       |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                                                                       | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                                                                 |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85 °C (max.)                                                               | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 365 mm                                                                                                                                                                     |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4 "                                                                         | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                                                                         |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                                                                       |                                                                           |                                                                                                                                                                            |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0,37 kW<br>OBY 50D HT PR / OBY 50D HT PDR<br>OBY 50D HT PRT / OBY 50D HT PDRT |                                                                           |                                                                                                                                                                            |





- ✓ Water Saving / Economie d'Eau
- ✓ Energy Saving / Economie d'Energie
- ✓ Chemical Saving / Economie Chimique
- ✓ Time Saving / Economie de Temps

(Figures are calculated based on daily use of 3 hours)

(Chiffres calculés basés sur une utilisation journalière de 3 heures)



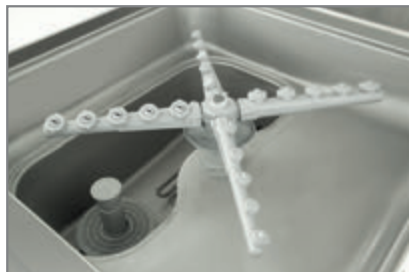
- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Monoblock washing tank with round corners - Hygenic
- 69 rack per hour
- 2.8 lt water consumption per cycle
- 3 Selectable Washing Programmes
- Suitable for corner or in-line installation
- Easy to use electromechanical control panel
- PP polypropylene washing arms
- Stainless steel washing arms are optional.
- Contains stainless steel tank filter.
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations
- The dishwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

### OBM 1080M PDRT



Hood Type Dishwashers /  
Lave vaisselle à capot

Monoblock half bowl



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

| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBM 1080M P<br>071M.10000.BB | OBM 1080M PDT<br>071M.11010.BB | OBM 1080M PDR<br>071M.11100.BB | OBM 1080M PDRT<br>071M.11110.BB | OBM 1080M R<br>071M.00100.BB | OBM 1080M RT<br>071M.00110.BB |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | -                            | -                             |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | -                            | -                             |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                            | -                              | ✓                              | ✓                               | ✓                            | ✓                             |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                            | ✓                              | -                              | ✓                               | -                            | ✓                             |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                            | ✓                             |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                          | OPT                            | OPT                            | OPT                             | OPT                          | OPT                           |

### Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                                                                         |                                                                           |                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 400V 3NPE / 50 Hz                                                       | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 9.66 kW                                                                 | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 9 kW                                                                                                                       |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 1108 plate / assiette (Max.)                                            | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBM 1080M P / OBM 1080M PDR<br>OBM 1080M R<br>3/4 " (Ø 28 mm) OBM 1080M PDT<br>OBM 1080M PDRT / OBM 1080M RT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 69/35/27                                                                | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 75 dBA                                                                                                                         |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 23 / 7 lt                                                               | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 110 (±5) kg                                                                                                                    |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 3                                                                       | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 700x785x1480 (1960) mm                                                                                                         |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 52/102/132                                                              | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                           |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                                                                 | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                     |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85°C                                                                 | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 445 mm                                                                                                                         |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4"                                                                    | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                             |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                                                                 |                                                                           |                                                                                                                                |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0.37 kW<br>OBM 1080M PDR / OBM 1080M PDRT<br>OBM 1080M R / OBM 1080M RT |                                                                           |                                                                                                                                |

- ✓ **Water Saving / Economie d'Eau**
- ✓ **Energy Saving / Economie d'Energie**
- ✓ **Chemical Saving / Economie Chimique**
- ✓ **Time Saving / Economie de Temps**

(Figures are calculated based on daily use of 3 hours)

(Chiffres calculés basés sur une utilisation journaliere de 3 heures)



- User friendly **Digital Control Panel**
- Stainless steel body, washing and boiler tank
- Monoblock washing tank with round corners - Hygenic
- Maximum capacity 69 rack/hr
- 2.8 lt water consumption per cycle
- 5 Washing Programmes
- Suitable for corner or in-line installation
- PP polypropylene washing arms
- Stainless steel washing arms are optional.
- Contains stainless steel tank filter.
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and wiring according to international standards and security regulations
- Thermostat-controlled, washing and rinsing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Digital screen for temperature and error displays.
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



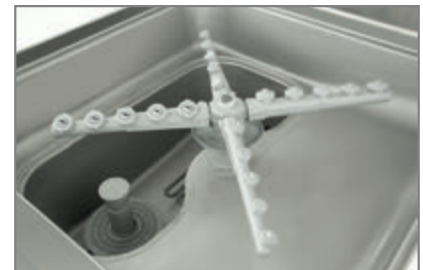
- **Panneau de configuration convivia pour l'utilisateur**
- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **Réservoir de lavage monoblock avec des coins arrondis - Hygiénique**
- **Capacité de 69 paniers/heure**
- **Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.**
- **5 programmes de lavage**
- **Installation en coin ou en ligne**
- **Bras de lavage en polypropylène renforcé**
- **Les bras de lavage d'acier inoxydable sont facultatifs.**
- **Contient un filtre de réservoir en acier inoxydable.**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Ecran numérique pour température et erreurs d'écran.**
- **Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.**

## OBM 1080D PDRT



Dishwasher with Digital  
Control Panel / Lave-vaisselle  
Digital à Capot

Monoblock half bowl



| STANDARD EQUIPMENT<br>ÉQUIPEMENT DE SERIE                                                        | OBM 1080D P<br>071D.10000.BB | OBM 1080D PDT<br>071D.11010.BB | OBM 1080D PDR<br>071D.11100.BB | OBM 1080D PDRT<br>071D.11110.BB | OBM 1080D R<br>071D.00100.BB | OBM 1080D RT<br>071D.00110.BB |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Detergent Dispenser<br>Doseur de produit de lavage                                               | -                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | -                            | -                             |
| Rinse Aid Dispenser<br>Doseur de produit de rinçage                                              | ✓                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | -                            | -                             |
| Rinsing Pump<br>Pompe de rinçage                                                                 | -                            | -                              | ✓                              | ✓                               | ✓                            | ✓                             |
| Drain Pump<br>Pompe de vidange                                                                   | -                            | ✓                              | -                              | ✓                               | -                            | ✓                             |
| 3 Baskets Promotional<br>(Plate, Glass and Cutlery )<br>3 Paniers<br>(Assiettes-Couverts-Verres) | ✓                            | ✓                              | ✓                              | ✓                               | ✓                            | ✓                             |
| Stainless Steel Washing Arms<br>Bras de lavage en inox                                           | OPT                          | OPT                            | OPT                            | OPT                             | OPT                          | OPT                           |

## Technical Features / Caractéristiques Techniques

|                                                                   |                              |                                                                           |                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Electric Connection<br>Raccordement électrique                    | 400V 3NPE / 50 Hz            | Water inlet pressure / Temp.<br>Pression d'arrivée d'eau nécessaire/temp. | 2-4 Bar / 50 °C                                                                                                                |
| Total rating<br>Puissance totale                                  | 9.66 kW                      | Heat power (Washing/Rinsing)<br>Puissance de chauffe(lavage/rinçage)      | 2 / 9 kW                                                                                                                       |
| Washing capacity (plate/hr)<br>Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 1108 plate / assiette (Max.) | Dirty water discharge connection<br>Diamètre de l'évacuation d'eau        | 1 1/4 " (Ø 42 mm) OBM 1080D P / OBM 1080D PDR<br>OBM 1080D R<br>3/4 " (Ø 28 mm) OBM 1080D PDT<br>OBM 1080D PDRT / OBM 1080D RT |
| Washing capacity (basket/hr)<br>Cap.(nombre de paniers max/heure) | 69/35/27/23/18               | Maximum noise<br>Niveau sonore                                            | 75 dBA                                                                                                                         |
| Washing / Boiler tank capacity<br>Volume de la cuve               | 23 / 7 lt                    | Gross weight<br>Poids à vide                                              | 110 (±5) kg                                                                                                                    |
| Washing program number<br>Nombre de programmes de lavage          | 5                            | Dimensions (LxWxD)<br>Dimension extérieure                                | 700x785x1480 (1960) mm                                                                                                         |
| Program times (seconds)<br>Temps programme (secondes)             | 52/102/132/152/192           | Protection class<br>Classe de protection contre les pro. d'eau            | IPX5                                                                                                                           |
| Washing water temp.<br>Température de l'eau de lavage             | 55-60°C                      | Rack dimension<br>Dimensions des paniers de lavage                        | 50 x 50 cm                                                                                                                     |
| Rinsing water temp.<br>Température de l'eau de rinçage            | 80-85°C                      | Useful Loading height<br>Hauteur de passage chargement des paniers        | 445 mm                                                                                                                         |
| Water inlet connection<br>Diamètre de l'arrivée d'eau             | 3/4"                         | Inclination<br>Inclination                                                | 6°                                                                                                                             |
| Washing pump power<br>Puissance de la pompe de lavage             | 0.66 kW                      |                                                                           |                                                                                                                                |
| Rinsing pump power<br>Puissance de la pompe de rinçage            | 0.37 kW                      |                                                                           |                                                                                                                                |





## OBK 1500 E OBK 1500



Conveyor Type Dishwasher /  
Lave Vaisselle à Convoyeur



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

### STANDARD EQUIPMENT

Stainless Steel Washing Arms  
Rinsing Pump  
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery )  
Flexible Water Supply and Drain Hose

### ÉQUIPEMENT DE SERIE

Bras de lavage en inox.  
Pompe de rinçage.  
5 paniers (Trois paniers à assiettes, un panier à couverts et un panier à verres).  
Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.



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

### OPTIONAL EQUIPMENT

Drain Pump  
Detergent Dispenser  
Rinse Aid Dispenser

### ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES EN OPTION

Pompe de vidange  
Doseur de produit de lavage  
Doseur de produit de rinçage

| OBK 1500                            |                      |                                       |                 | Technical Features                         |                   |
|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| Code (right)                        | 0710.01500.02        | Program times                         | -               | Drying Fan Power                           | 8 kW              |
| Code (left)                         | 0710.01500.03        | Washing water temp.                   | 55-60 °C        | Dirty water discharge con.                 | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Electric Connection                 | 400V~3NPE / 50Hz     | Rinsing water temp.                   | 80-85 °C (max.) | Maximum noise                              | 80 dBA            |
| Total rating                        | 47 kW                | Water inlet connection                | 3/4 "           | Gross weight                               | 270 (±5) kg       |
| Washing capacity (plate/hr)         | 1650 plate (Max.)    | Washing pump power                    | 1,5 kW          | Dimensions (LxWxD)                         | 800x2050x1880 mm  |
| Washing capacity (basket/hr)        | 100                  | Rinsing pump power                    | 0.37 kW         | Protection class                           | IPX5              |
| Washing / Boiler tank capacity      | 90 / 18 lt           | Water inlet pressure / Temp.          | 2-4 Bar / 50 °C | Rack dimension                             | 50 x 50 cm        |
| Washing program number              | -                    | Heat power (Washing/Rinsing)          | 9 / 27 kW       | Useful Loading height                      | 42 cm             |
|                                     |                      |                                       |                 | Inclination                                | 6°                |
| OBK 1500                            |                      |                                       |                 | Caractéristiques Techniques                |                   |
| Référence (droite)                  | 0710.01500.02        | Temps Programme                       | -               | Puissance de chauffe (lavage/rinçage)      | 8 kW              |
| Référence (gauche)                  | 0710.01500.03        | Température de l'eau de lavage        | 55-60 °C        | Diamètre de l'évacuation d'eau             | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Raccordement électrique             | 400V~3NPE / 50Hz     | Température de l'eau de rinçage       | 80-85 °C (max.) | Niveau sonore                              | 80 dBA            |
| Puissance totale                    | 47 kW                | Diamètre de l'arrivée d'eau           | 3/4 "           | Poids à vide                               | 270 (±5) kg       |
| Cap. (Nombre d'assiettes max/heure) | 1650 assiette (Max.) | Puissance de la pompe de lavage       | 1,5 kW          | Dimension extérieure                       | 800x2050x1880 mm  |
| Cap. (nombre de paniers max/heure)  | 100                  | Puissance de la pompe de rinçage      | 0.37 kW         | Classe de protection contre les pro. d'eau | IPX5              |
| Volume de la cuve                   | 90 / 18 lt           | Pression d'arrivée d'eau néc./temp.   | 2-4 Bar / 50 °C | Dimensions des paniers de lavage           | 50 x 50 cm        |
| Nombre de programmes de lavage      | -                    | Puissance de chauffe (lavage/rinçage) | 9 / 27 kW       | Hauteur de passage chargement des paniers  | 42 cm             |
|                                     |                      |                                       |                 | Inclination                                | 6°                |

| OBK 1500 E                          |                      |                                       |                 | Technical Features                         |                   |
|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| Code (right)                        | 0710.01500.00        | Program times                         | -               | Drying Fan Power                           | -                 |
| Code (left)                         | 0710.01500.01        | Washing water temp.                   | 55-60 °C        | Dirty water discharge con.                 | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Electric Connection                 | 400V~3NPE / 50Hz     | Rinsing water temp.                   | 80-85 °C (max.) | Maximum noise                              | 80 dBA            |
| Total rating                        | 38 kW                | Water inlet connection                | 3/4 "           | Gross weight                               | 220 (±5) kg       |
| Washing capacity (plate/hr)         | 1650 plate (Max.)    | Washing pump power                    | 1,5 kW          | Dimensions (LxWxD)                         | 800x1750x1500 mm  |
| Washing capacity (basket/hr)        | 100                  | Rinsing pump power                    | 0.37 kW         | Protection class                           | IPX5              |
| Washing / Boiler tank capacity      | 90 / 18 lt           | Water inlet pressure / Temp.          | 2-4 Bar / 50 °C | Rack dimension                             | 50 x 50 cm        |
| Washing program number              | -                    | Heat power (Washing/Rinsing)          | 9 / 27 kW       | Useful Loading height                      | 42 cm             |
|                                     |                      |                                       |                 | Inclination                                | 6°                |
| OBK 1500 E                          |                      |                                       |                 | Caractéristiques Techniques                |                   |
| Référence (droite)                  | 0710.01500.00        | Temps Programme                       | -               | Puissance de chauffe (lavage/rinçage)      | -                 |
| Référence (gauche)                  | 0710.01500.01        | Température de l'eau de lavage        | 55-60 °C        | Diamètre de l'évacuation d'eau             | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Raccordement électrique             | 400V~3NPE / 50Hz     | Température de l'eau de rinçage       | 80-85 °C (max.) | Niveau sonore                              | 80 dBA            |
| Puissance totale                    | 38 kW                | Diamètre de l'arrivée d'eau           | 3/4 "           | Poids à vide                               | 220 (±5) kg       |
| Cap. (Nombre d'assiettes max/heure) | 1650 assiette (Max.) | Puissance de la pompe de lavage       | 1,5 kW          | Dimension extérieure                       | 800x1750x1500 mm  |
| Cap. (nombre de paniers max/heure)  | 100                  | Puissance de la pompe de rinçage      | 0.37 kW         | Classe de protection contre les pro. d'eau | IPX5              |
| Volume de la cuve                   | 90 / 18 lt           | Pression d'arrivée d'eau néc./temp.   | 2-4 Bar / 50 °C | Dimensions des paniers de lavage           | 50 x 50 cm        |
| Nombre de programmes de lavage      | -                    | Puissance de chauffe (lavage/rinçage) | 9 / 27 kW       | Hauteur de passage chargement des paniers  | 42 cm             |
|                                     |                      |                                       |                 | Inclination                                | 6°                |



## OBK 2000

CE ENE TÜV-CB  
Conveyor Type Dishwasher /  
Lave Vaisselle à Convoyeur



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



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

### STANDARD EQUIPMENT

Stainless Steel Washing Arms  
Rinsing Pump  
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery )  
Flexible Water Supply and Drain Hose

### ÉQUIPEMENT DE SERIE

Bras de lavage en inox.  
Pompe de rinçage.  
5 paniers (Trois paniers à assiettes, un panier à couverts et un panier à verres)  
Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

### OPTIONAL EQUIPMENT

Drain Pump  
Detergent Dispenser  
Rinse Aid Dispenser

### ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES EN OPTION

Pompe de vidange  
Doseur de produit de lavage  
Doseur de produit de rinçage

| OBK 2000                              |                      |                                     |                 | Technical Features                         |                   |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| Code (right)                          | 0710.02000.01        | Program times                       | -               | Drying Fan Power                           | 8 kW              |
| Code (left)                           | 0710.02000.02        | Washing water temp.                 | 55-60°C         | Dirty water discharge con.                 | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Electric Connection                   | 400V~3NPE / 50Hz     | Rinsing water temp.                 | 80-85 °C (max.) | Maximum noise                              | 80 dBA            |
| Total rating                          | 48 kW                | Water inlet connection              | 3/4 "           | Gross weight                               | 350 (±5) kg       |
| Washing capacity (plate/hr)           | 2130 plate (Max.)    | Pre washing pump power              | 0.72 kW         | Dimensions (LxWxD)                         | 800x2550x1880 mm  |
| Washing capacity (basket/hr)          | 133                  | Main washing pump power             | 1,5 kW          | Protection class                           | IPX5              |
| Pre Main Washing/Boiler tank capacity | 60 / 90 / 18 lt      | Rinsing pump power                  | 0.37 kW         | Rack dimension                             | 50 x 50 cm        |
| Washing program number                | -                    | Water inlet pressure / Temp.        | 2-4 Bar / 50 °C | Useful Loading height                      | 42 cm             |
|                                       |                      | Heat power (Washing/Rinsing)        | 9 / 27 kW       | Inclination                                | 6°                |
| OBK 2000                              |                      |                                     |                 | Caractéristiques Techniques                |                   |
| Référence (droite)                    | 0710.02000.01        | Temps Programme                     | -               | Puissance de chauffe (lavage/rinçage)      | 8 kW              |
| Référence (gauche)                    | 0710.02000.02        | Température de l'eau de lavage      | 55-60°C         | Diamètre de l'évacuation d'eau             | 1 1/4 " (Ø 42 mm) |
| Raccordement électrique               | 400V~3NPE / 50Hz     | Température de l'eau de rinçage     | 80-85 °C (max.) | Niveau sonore                              | 80 dBA            |
| Puissance totale                      | 48 kW                | Diamètre de l'arrivée d'eau         | 3/4 "           | Poids à vide                               | 350 (±5) kg       |
| Cap. (Nombre d'assiettes max/heure)   | 2130 assiette (Max.) | Puissance de la pompe de prélavage  | 0.72 kW         | Dimension extérieure                       | 800x2550x1880 mm  |
| Cap. (nombre de paniers max/heure)    | 133                  | Puissance de la pompe de lavage     | 1,5 kW          | Classe de protection contre les pro. d'eau | IPX5              |
| Volume de la cuve                     | 60 / 90 / 18 lt      | Puissance de la pompe de rinçage    | 0.37 kW         | Dimensions des paniers de lavage           | 50 x 50 cm        |
| Nombre de programmes de lavage        | -                    | Pression d'arrivée d'eau néc./temp. | 2-4 Bar / 50 °C | Hauteur de passage chargement des paniers  | 42 cm             |
|                                       |                      | Puissance de la soufflerie          | 9 / 27 kW       | Inclination                                | 6°                |





OKY CE EAC

Pot & Utensil Washer / Lave-batterie



- Stainless Steel Body
- Hygienic washing tank
- GN 2/1 washing ability to featured
- 60 cm in diameter, cylinder-type pot to wash featured
- 4.5 lt water consumption per cycle
- Easy to use electromechanical control panel
- Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and security regulations
- The potwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- Construction en inox.
- Cuve emboutie d'une seule pièce. Pas de soudure pour une hygiène optimale.
- Capacité de lavage GN 2/1
- Diamètre de 60 cm, en forme de casserole cylindrique
- Consommation d'eau de 4.5 litres par cycle.
- Panneau de commande simple et intuitif.
- 3 Programmes de lavage disponibles.
- Economie d'énergie, de détergent et d'eau
- Bras de lavage en inox.
- Pieds réglables en hauteur.
- Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.
- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.

| STANDARD EQUIPMENT                                                |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|
| Stainless Steel Washing Arms                                      |  |
| Rinsing Pump                                                      |  |
| Drain Pump                                                        |  |
| Detergent Dispenser                                               |  |
| Rinse Aid Dispenser                                               |  |
| 2 Baskets Promotional (Main and inner frame )                     |  |
| Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose |  |

| ÉQUIPEMENT DE SERIE                                |  |
|----------------------------------------------------|--|
| Bras de lavage en inox.                            |  |
| Pompe de rinçage.                                  |  |
| Pompe de vidange                                   |  |
| Doseur de produit de lavage                        |  |
| Doseur de produit de rinçage                       |  |
| 2 paniers                                          |  |
| Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis. |  |

| OKY                            |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Code                           | 0710.000PW.00    |
| Electric Connection            | 400V~3NPE / 50Hz |
| Total rating                   | 16.7 kW          |
| Washing capacity (pan/hr)      | 600 pan (Max.)   |
| Washing capacity (basket/hr)   | 30/10/7,5        |
| Washing / Boiler tank capacity | 65 / 18 lt       |
| Washing program number         | 3                |

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Program times                | 120/360/480 sn  |
| Washing water temp.          | 55-60°C         |
| Rinsing water temp.          | 80-85 °C (max.) |
| Water inlet connection       | 3/4 "           |
| Washing pump power           | 2.8 kW          |
| Rinsing pump power           | 0.37 kW         |
| Water inlet pressure / Temp. | 2-4 Bar / 50 °C |
| Heat power (Washing/Rinsing) | 4,5 / 14 kW     |

| Technical Features         |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Dirty water discharge con. | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Maximum noise              | 80 dBA          |
| Gross weight               | 220 (±5) kg     |
| Dimensions (LxWxD)         | 780x950x2040 mm |
| Protection class           | IPX5            |
| Rack dimension             | 60 x 70 cm      |
| Useful Loading height      | 80 cm           |
| Inclination                | 6°              |

| OKY                                |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Référence                          | 0710.000PW.00    |
| Raccordement électrique            | 400V~3NPE / 50Hz |
| Puissance totale                   | 16.7 kW          |
| Cap.(Nombre d'assiettes max/heure) | 600 pan (Max.)   |
| Cap. (nombre de paniers max/heure) | 30/10/7,5        |
| Volume de la cuve                  | 65 / 18 lt       |
| Nombre de programmes de lavage     | 3                |

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Temps Programme                       | 120/360/480 sn  |
| Température de l'eau de lavage        | 55-60°C         |
| Température de l'eau de rinçage       | 80-85 °C (max.) |
| Diamètre de l'arrivée d'eau           | 3/4 "           |
| Puissance de la pompe de lavage       | 2.8 kW          |
| Puissance de la pompe de rinçage      | 0.37 kW         |
| Pression d'arrivée d'eau néc./temp.   | 2-4 Bar / 50 °C |
| Puissance de chauffe (lavage/rinçage) | 4,5 / 14 kW     |

| Caractéristiques Techniques                             |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| Diamètre de l'évacuation d'eau                          | 3/4 " (Ø 28 mm) |
| Niveau sonore                                           | 80 dBA          |
| Poids à vide                                            | 220 (±5) kg     |
| Dimension extérieure                                    | 780x950x2040 mm |
| Classe de protection contre les pro. d'eau              | IPX5            |
| Dimensions des paniers de lavage                        | 60 x 70 cm      |
| Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers | 80 cm           |
|                                                         | 6°              |



## OSY

CE ENE TÜV-CB

Vegetable Washing Machine Without Dryer /  
Lave-légume sans Séchoir

- Construction Inox
- Capacité de lavage: Entre 4 et 6 kg/cycle pour légumes feuillus et entre 10 et 15 kg/cycle pour légumes non feuillus.
- Cuve de lavage entièrement en acier inoxydable.
- Cuve et système de filtration facile à nettoyer.
- Evacuation des eaux résiduelles.
- Pompe de lavage anticorrosion et résistante aux agents de conservation.
- Il est également équipé d'un temps limité (pour séchoir)



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

| OSY                                                |                 |                                                   |                  | Technical Features                                |                |
|----------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------|----------------|
| Code                                               | 0720.00057.00   | Drying (Leaf vegetables)                          | -                | Washing tank capacity                             | 97 lt          |
| Electricity connection                             | 230V~NPE / 50Hz | Drying (Heavy vegetables, fruits and frozen food) | -                | Maximum noise                                     | 75 dBA         |
| Total load                                         | 0.66 kW         | Total water consumption                           | 85 lt            | Gross weight                                      | 60 (±5) kg     |
| Washing (Leaf vegetables)                          | 4 - 6 kg        | Water inlet connection                            | 3/4 "            | Dimensions (LxWxD)                                | 700x700x850 mm |
| Washing (Heavy vegetables, fruits and frozen food) | 10 - 15 kg      | Dirty water discharge connection                  | 1 1/4 " (Ø 42mm) | Protection class                                  | IPX5           |
| Washing time                                       | 3 - 4 min.      | Spin dryer motor speed (rpm)                      | -                | Inclination                                       | 6°             |
| OSY                                                |                 |                                                   |                  | Caractéristiques Techniques                       |                |
| Référence                                          | 0720.00057.00   | Capacité de séchage (légumes feuillus)            | -                | Capacité de la cuve                               | 97 lt          |
| Raccordement électrique                            | 230V~NPE / 50Hz | Capacité de séchage (légumes non-feuillus)        | -                | Niveau sonore                                     | 75 dBA         |
| Puissance totale                                   | 0.66 kW         | Durée d'un cycle de nettoyage                     | 85 lt            | Poids à vide                                      | 60 (±5) kg     |
| Capacité de lavage (légumes feuillus)              | 4 - 6 kg        | Diamètre de l'arrivée d'eau                       | 3/4 "            | Dimension extérieure                              | 700x700x850 mm |
| Capacité de lavage (légumes non-feuillus)          | 10 - 15 kg      | Diamètre de l'évacuation d'eau                    | 1 1/4 " (Ø 42mm) | Classe de protection contre les projections d'eau | IPX5           |
| Durée d'un cycle de lavage                         | 3 - 4 min.      | Performance d'essorage                            | -                | Inclination                                       | 6°             |



## SKM 4035

Salad and Vegetable Dryers /  
Essoreuse à Légumes



- Construction en inox
- Protection thermique et limité par le temps
- La machine s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert
- Facile à nettoyer et utiliser
- Les légumes sont complètement séchés en quelques secondes



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

| TYPE                                                                                         | CODE          | MODEL | L   | W/P | H    | POWER   | CAP. (lt.) | DIAMETRE | VOLTAGE           | WEIGHT | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|-----|-----|------|---------|------------|----------|-------------------|--------|---------------------|------------------------------|
|  SKM 4035 | 0840.40035.01 | ELEC  | 560 | 720 | 1065 | 0.55 kW | 40 lt      | 400      | 400V 3NPE / 50Hz. | 51 kg. | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |

Base Rack With Compartment /  
Paniers de Lavage Compartimentés

|                      |                     |                 |
|----------------------|---------------------|-----------------|
| <b>8740.OBB09.00</b> | with 9 compartment  | 50 x 50 x 10 cm |
| <b>8740.OBB16.00</b> | with 16 compartment | 50 x 50 x 10 cm |
| <b>8740.OBB25.00</b> | with 25 compartment | 50 x 50 x 10 cm |
| <b>8740.OBB36.00</b> | with 36 compartment | 50 x 50 x 10 cm |
| <b>8740.OBB49.00</b> | with 49 compartment | 50 x 50 x 10 cm |

Rack Extender With Compartment /  
Rehausses pour Paniers de Lavage Compartimentés

|                      |                     |                  |
|----------------------|---------------------|------------------|
| <b>8740.OBY09.00</b> | with 9 compartment  | 50 x 50 x 4.5 cm |
| <b>8740.OBY16.00</b> | with 16 compartment | 50 x 50 x 4.5 cm |
| <b>8740.OBY25.00</b> | with 25 compartment | 50 x 50 x 4.5 cm |
| <b>8740.OBY36.00</b> | with 36 compartment | 50 x 50 x 4.5 cm |
| <b>8740.OBY49.00</b> | with 49 compartment | 50 x 50 x 4.5 cm |

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

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>8740.OTB50.00</b> | 50 x 50 x 10 cm |
|----------------------|-----------------|

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

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>8740.CKB50.00</b> | 50 x 50 x 10 cm |
|----------------------|-----------------|

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

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>8740.DBB50.00</b> | 50 x 50 x 10 cm |
|----------------------|-----------------|

Glass Rack (for Glasswasher 35 x 35) / Panier de Lavage pour le  
Lave-verre 35 x 35 (non compartimenté)

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>8740.BMS35.00</b> | 35 x 35 x 15 cm |
|----------------------|-----------------|

Plate and Tray Rack (for Glasswasher 40 x 40) /  
Paniers de Lavage pour Plateaux et Assiettes 40 x 40

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>9740.COD21.50</b> | 40 x 40 x 11 cm |
|----------------------|-----------------|

Glass Rack (for Glasswasher 40 x 40 /  
Panier de Lavage pour les Verres 40x40

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>9740.COD21.46</b> | 40 x 40 x 15 cm |
|----------------------|-----------------|



Tray rack / Panier pour les plateaux

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>8740.00009.00</b> | 50 x 50 x 10 cm |
|----------------------|-----------------|

8 compartment cutlery rack /  
Panier de Lavage pour les Couverts

|                      |
|----------------------|
| <b>8740.00008.00</b> |
|----------------------|



Rinsing Pump  
Pompe de rinçage **9099.PPL45.00**



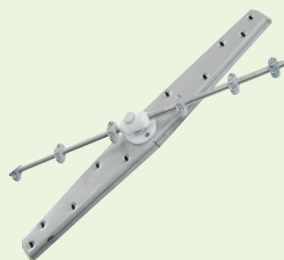
Drain Pump  
Pompe de vidange **6262.00016.00**



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



Reinforced Washing Arms  
Bras de lavage en polypropylène renforcé **6262.00033.33**



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



Basket Trolley  
Chariot porte panier **7959.60578.40**



**8760.MT001.00**  
**8760.MT003.00**  
Pre Wash Hose / Douchette de pré-lavage.  
Fixation murale ou sur table d'entrée



Conveyor Benches /  
Table à rouleaux en ligne **0711.00000.01**



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



Inlet Table / Table d'entrée



Outlet Table / Table de sortie

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

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







**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**



**OBA 70182** CE ENE

11 GN 2/1-100 Hot Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 11 Niveaux (Porte Pleine)

**HOT CHAUD**



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



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



**OBAC 70182** CE ENE

11 GN 2/1-100 Glass Door Hot Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 11 Niveaux (Porte Vitrée)

**HOT CHAUD**

## Hot Banquet Trolleys 11 GN 2/1 - 100 Armoire de Transfert Chaud 11 Niveaux (Porte Pleine)

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

## Glass Doors Hot Banquet Trolleys 11 GN 2/1 - 100 Armoire de Transfert Chaud 11 Niveaux (Porte Vitrée)

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE FONC. | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE/<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|-----------------------|---------------------|-----|-----|------|----------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| OBAC 70182            | 7919.70182.01       | 827 | 910 | 1816 | 2 kW                 | 50-80 °C                  | 120 kg                | 230V / 50Hz                        | 1.72 m <sup>3</sup> |                             |

Shelves are sold separately in the banquet trolleys / Les étagères sont vendues separement dans les armoires de transfert



**OBA 14018** CE ENE

11+11 GN 2/1-100

Heated Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 11 + 11 Niveaux (Portes Pleines)

**HOT CHAUD**



- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethan injection at the density of 40 kg./m<sup>3</sup>.
- Digital thermometer thermostat can be operated between 70-85 °C.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m<sup>3</sup> sans CFC
- Régulation électronique de la température par panneau de commande digital. Température maximale de 70-85°C.

**OBAC 14018** CE ENE

11+11 GN 2/1-100

Glass Door Heated Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 11+11 Niveaux (Porte Vitrées)

**HOT CHAUD**



**Hot Banquet Trolleys 11+11 GN 2/1 - 100** Armoire de Transfert Chaud 11 + 11 Niveaux (Portes Pleines)

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P  | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|------|-----|------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| OBA 14018             | 7919.14018.00       | ELEC               | 1517 | 910 | 1816 | 2 kW                 | 50-80°C                      | 208 kg.             | 230V. / 50Hz.                      | 3.12 m <sup>3</sup> |                              |

**Glass Doors Hot Banquet Trolleys 11+11 GN 2/1 - 100** Armoire de Transfert Chaud 11+11 Niveaux (Porte Vitrées)

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P  | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|------|-----|------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| OBAC 14018            | 7919.14018.01       | ELEC               | 1517 | 910 | 1816 | 2 kW                 | 50-80°C                      | 220 kg.             | 230V. / 50Hz.                      | 3.12 m <sup>3</sup> |                              |

Shelves are sold separately in the banquet trolleys / Les étagères sont vendues separement dans les armoires de transfert





**OBA 70130** CE ENE

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

**HOT CHAUD**



- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40 kg./m<sup>3</sup>.
- Digital thermometer thermostat can be operated between 70-85 °C.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m<sup>3</sup> sans CFC
- Régulation électronique de la température par panneau de commande digital. Température maximale de 70-85 °C.

**OBAC 70130** CE ENE

5 GN 2/1-100

Glass Door Heated Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 5 Niveaux (Porte Vitrée)

**HOT**



### Hot Banquet Trolleys 5 GN 2/1 - 100 Armoire de Transfert Chaud 5 GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>OBA 70130</b>      | 7919.70130.00       | ELEC               | 827 | 910 | 1160 | 2 kW                 | 50-80°C                      | 86 kg.              | 230V / 50Hz                        | 1.21 m <sup>3</sup> |                              |

### Glass Doors Hot Banquet Trolleys 5 GN 2/1 - 100 Armoire de Transfert Chaud 5 GN 2/1 (Porte Vitrée)

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>OBAC 70130</b>     | 7919.70130.01       | ELEC               | 827 | 910 | 1160 | 2 kW                 | 50-80°C                      | 86 kg.              | 230V / 50Hz                        | 1.21 m <sup>3</sup> |                              |

Shelves are sold separately in the banquet trolleys



**GNB 500 NMV** CE ENEC  
Cold Banquet Trolley  
Armoire de Transfert Froid  
**COLD**



- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg /m<sup>3</sup>
- GN 2/1 tray can be fitted. The refrigeration is ventilated, plastic coated adjustable wire shelves. HACCP Digital thermometer and wheels.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m<sup>3</sup> sans CFC
- Capacité de bacs gastronomiques 2/1. Réfrigération ventilée, avec étagères plastifiées. Thermomètre digitale HACCP et roues.

**Cold Banquet Trolleys With 3 GN 2/1 Shelves** Armoire de Transfert Froid avec capacité de 3 Bacs GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | CAPACITY | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|------|----------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>GNB 500 NMV</b>    | 7919.GNB05.00       | ELEC               | 850 | 910 | 1872 | 500 lt.  | 0.31 kW              | -5 / +8 °C                   | 125 kg.             | 230V / 50Hz                        | 1.62 m <sup>3</sup> |                              |

**Glass Door Banquet Trolleys Approved for GN 2/1** Armoire de Transfert Froid avec capacité Bacs GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | W/P  | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | WEIGHT<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|--------------------|------|-----|------|----------------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>OBAC 14018</b>     | 7919.14018.01       | ELEC               | 1517 | 910 | 1816 | 2 kW Monofaze        | 50-80 °C                     | 220 kg.             | 230V / 50Hz                        | 2.5 m <sup>3</sup>  |                              |
| <b>OBAC 70182</b>     | 7919.70182.01       | ELEC               | 827  | 910 | 1816 | 2 kW Monofaze        | 50-80 °C                     | 120 kg.             | 230V / 50Hz                        | 1.37 m <sup>3</sup> |                              |
| <b>OBAC 70130</b>     | 7919.70130.01       | ELEC               | 827  | 910 | 1132 | 2 kW Monofaze        | 50-80 °C                     | 90 kg.              | 230V / 50Hz                        | 0.9 m <sup>3</sup>  |                              |



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



**ONBA 70182** CE ENEC  
11 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley  
Armoire de Transfert Neutre  
11 Niveaux (porte pleine)  
**NEUTRAL | NEUTRE**



- Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40 kg /m<sup>3</sup>.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m<sup>3</sup> sans CFC

**ONBA 14018** CE ENEC  
22 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley  
Armoire de Transfert Neutre 22 Niveaux (Porte Pleine)  
**NOTR**



- Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg /m<sup>3</sup>



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m<sup>3</sup> sans CFC



## GN 2/1 Neutral Banquet Trolleys / Armoire de Transfert Neutre GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | W/P  | L   | H    | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|------|-----|------|-----------------------|---------------------|----------------------------|
| ONBA 70182            | 7919.70182.03       | Neutral           | 827  | 910 | 1816 | 108 kg.               | 1.72 m <sup>3</sup> |                            |
| ONBA 70130            | 7919.70130.03       | Neutral           | 827  | 910 | 1160 | 78 kg.                | 1.21 m <sup>3</sup> |                            |
| ONBA 14018            | 7919.14018.03       | Neutral           | 1517 | 910 | 1816 | 200 kg.               | 2.12 m <sup>3</sup> |                            |

**OBA 201 H** CE ENEC

GN 1/1-Hot Banquet Trolley / Whit Steam  
Armoire de Transfert Neutre / Avec Vaporisation  
5 Niveaux (porte pleine)  
**HOT CHAUD**

**OBA 202 H** CE ENEC

GN 2/1-Hot Banquet Trolley / Whit Steam  
Armoire de Transfert Neutre / Avec Vaporisation  
5 Niveaux (porte pleine)  
**HOT CHAUD**



- 2.5 lt. Capacity water tank
- 5-stage steam system
- Interior base with corners, pressed from a single sheet.
- High quality thermal insulation of the cabinet for energy saving.
- Silicone gasket prevents heat escape
- The convection heated banquet trolleys can be used dry or with moist air, depending on what is best for your food.
- Up to 85 °C heat setting option in the cab
- Doors are self closing and can be fully opened up to 270 degree.
- Protective rubber wedges against impacts around the device.
- Stainless steel wheels.
- Ergonomic locking system
- Easy transport



- Réservoir de capacité de 2,5 litres
- Systeme de vaporisation à 5 niveaux
- Base intérieur avec coque emboutie et coins arrondis pressés.
- Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie.
- Joint en silicone empechant la perte de chaleur.
- Les armoires de transfert chauffés par convection peuvent être utilisé à sec ou à l'air humide, selon les meilleures conditions alimentaires.
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85°C dans la cabine.
- Portes se ferment automatiquement et peuvent s'ouvrir jusqu'à 270 degrés.
- 4 bandeaux périphériques de protection en caoutchouc présents autour de l'appareil empechant les impacts.
- Roues en acier inox.
- Systeme de verrou ergonomique
- Facile à transporter



**GN 1/1 Hot Banquet Series /** Armoire de Transfert Chaud GN 1/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| OBA 101 H             | 7868.52108.11       | ELEC              | 570 | 879 | 1114 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 151 H             | 7868.52144.11       | ELEC              | 570 | 879 | 1469 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 201 H             | 7868.52180.11       | ELEC              | 570 | 879 | 1824 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |

**GN 2/1 Hot Banquet Series /** Armoire de Transfert Chaud GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| OBA 102 H             | 7868.77108.12       | ELEC              | 775 | 999 | 1114 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 152 H             | 7868.77144.12       | ELEC              | 775 | 999 | 1469 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 202 H             | 7868.77180.12       | ELEC              | 775 | 999 | 1824 | 3 kW                 | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |

## OBA 201

GN 1/1-Hot Banquet Trolley / Whitout Steam  
Armoire de Transfert Neutre / Sans Vaporisation  
5 Niveaux (porte pleine)

**HOT CHAUD**

## OBA 202

GN 2/1-100 Hot Banquet Trolley / Whitout Steam  
Armoire de Transfert Neutre / Sans Vaporisation  
5 Niveaux (porte pleine)

**HOT CHAUD**



- Interior base with corners, pressed from a single sheet.
- High quality thermal insulation of the cabinet for energy saving.
- Silicone gasket prevents heat escape
- The convection heated banquet trolleys can be used dry or with moist air, depending on what is best for your food.
- Up to 85 °C heat setting option in the cab
- Doors are self closing and can be fully opened up to 270 degree.
- Protective rubber wedges against impacts around the device.
- Stainless steel wheels.
- Ergonomic locking system
- Easy transport



- Base intérieur avec coque emboutie et coins arrondis pressés.
- Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie.
- Joint en silicone empêchant la perte de chaleur.
- Les armoires de transfert chauffés par convection peuvent être utilisé à sec ou à l'air humide, selon les meilleures conditions alimentaires.
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85°C dans la cabine.
- Portes se ferment automatiquement et peuvent s'ouvrir jusqu'à 270 degrés.
- 4 bandeaux périphériques de protection en caoutchouc présents autour de l'appareil empêchant les impacts.
- Roues en acier inox.
- Système de verrou ergonomique
- Facile à transporter



### GN 1/1 Hot Banquet Series / Armoire de Transfert Chaud GN 1/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| OBA 101               | 7868.52108.10       | ELEC              | 570 | 879 | 1114 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 151               | 7868.52144.10       | ELEC              | 570 | 879 | 1469 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 201               | 7868.52180.10       | ELEC              | 570 | 879 | 1824 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |

### GN 2/1 Hot Banquet Series / Armoire de Transfert Chaud GN 2/1

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | W/P | L   | H    | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|-----|-----|------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| OBA 102               | 7868.77108.11       | ELEC              | 775 | 999 | 1114 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 152               | 7868.77144.11       | ELEC              | 775 | 999 | 1469 | 1.5 kW               | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |
| OBA 202               | 7868.77180.11       | ELEC              | 775 | 999 | 1824 | 3 kW                 | 230 V / NPE 50-60 Hz.              | 30-85°C                      |                            |





**OTDN 4478** CE ENE  
80 Plate Double Cartridge  
Neutral Dispenser  
Distributeur d'Assiettes Neutres  
(80 assiettes)  
**NEUTRAL | NEUTRE**

**OTDN 4444** CE ENE  
40 Plate Single Cartridge  
Neutral Dispenser  
Distributeur d'Assiettes Neutres  
(40 assiettes)  
**NEUTRAL | NEUTRE**



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

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



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



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

**OTI 43** CE ENE  
40 Plate Dispenser  
Cartridge With Heater  
Encastrable Chaud  
(40 assiettes)  
**HOT | CHAUD**



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

| TYPE /<br>DESIGNATION                                             | CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAP./<br>CAPACITE | WEIGHT /<br>POIDS NET | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------------------------|------------------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>80 Plate Electrical / Chauffant - Capacité de 80 Assiettes</b> |                     |     |     |     |                      |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTI 4478                                                          | 7868.44780.01       | 440 | 780 | 850 | 3 kW                 | 30-90°C                      | 230-240V/50Hz                      | 26-32             | -                     |                            |
| <b>80 Plate Neutral / Neutre - Capacité de 80 Assiettes</b>       |                     |     |     |     |                      |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTDN 4478                                                         | 7868.44780.00       | 440 | 780 | 850 | -                    | -                            | -                                  | 26-32             | -                     |                            |
| <b>40 Plate Electrical / Chauffant - Capacité de 40 Assiettes</b> |                     |     |     |     |                      |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTI 4444                                                          | 7868.04444.01       | 440 | 440 | 850 | 1.5 kW               | 30-90°C                      | 230-240V/50Hz                      | 26-32             | -                     |                            |
| <b>40 Plate Neutral / Neutre - Capacité de 40 Assiettes</b>       |                     |     |     |     |                      |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTDN 4444                                                         | 7868.04444.00       | 440 | 440 | 850 | -                    | -                            | -                                  | 26-32             | -                     |                            |

**Plate Cartridge / Distributeurs d'Assiettes Encastrables**

| TYPE /<br>DESIGNATION         | CODE /<br>REFERENCE | D   | H   |        | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAP./<br>CAPACITE | WEIGHT /<br>POIDS NET | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------|---------------------|-----|-----|--------|------------------------------|------------------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>Electrical / Chauffant</b> |                     |     |     |        |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTI 43                        | 7868.00030.01       | 430 | 850 | 1.5 kW | 30-90°C                      | 230-240V/50Hz                      | 26-32             | -                     |                            |
| <b>Neutral / Neutre</b>       |                     |     |     |        |                              |                                    |                   |                       |                            |
| OTKN 43                       | 7868.00030.00       | 430 | 850 | -      | -                            | -                                  | 26-32             | -                     |                            |

**OTKN 43** CE ENE  
40 Plate Dispenser Neutral  
Cartridge  
Encastrable Isolant  
(40 assiettes)  
**NEUTRAL | NEUTRE**





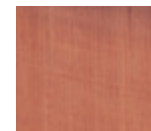
## OSBA 15070 CE ENE

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

**COLD FROID**



Oak (O)  
Chêne



Mahogany (M)  
Acajou



Walnut (W)  
Noyer



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



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

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

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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | m <sup>3</sup> | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |   |
|-----------------------|---------------------|------------------|------|-----|----------|----------------------|-----------------------|------------------------------------|----------------|------------------------------|---|
| OSBA 15070            | 7912.15070.OO       | ELEC             | 1570 | 720 | 880/1500 | 0.25 kW Monophase    | 125 kg.               | 230V./50Hz.                        | 2.4            |                              | O |
| OSBA 15070            | 7912.15070.MO       | ELEC             | 1570 | 720 | 880/1500 | 0.25 kW Monophase    | 125 kg.               | 230V./50Hz.                        | 2.4            |                              | M |
| OSBA 15070            | 7912.15070.WO       | ELEC             | 1570 | 720 | 880/1500 | 0.25 kW Monophase    | 125 kg.               | 230V./50Hz.                        | 2.4            |                              | W |



## Pizza Stand / Stand pour Pizzas

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | DEGREES            | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| 7ETX.51000.02       | ELEK             | 820 | 500 | 600 | 2 kW                 | 28 kg                 | 230V./50Hz.                        | +30 +90 thermostat |                              |

**OSBE 16894** CE ENE TÜV-CB

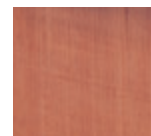
Salad Bar Without Underneath  
Refrigerator (Wood) /  
Buffet Froid sur Roulette

**FROID**

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



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

Oak (O)  
ChêneMahogany (M)  
AcajouWalnut (W)  
Noyer**!GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.**

!BAC GASTRONORMES EN OPTIONS

**OSBI 15894** CE ENE

Heated Service

Buffet Chaud **HOT CHAUD****Wooden underneath. Foldable service bar**

Buffet chaud sur roulettes avec rampes escamotables



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



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

**Heated Service Unit / Buffet Chaud**

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P      | H        | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP.     | WEIGHT/<br>POIDS<br>NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|-------------------|------|----------|----------|----------------------|-----------|-------------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| OSBI 15894            | 7912.15894.OO       | ELEC              | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 2 kW Monophasé       | +70/+80°C | 66 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 2.72 m <sup>3</sup> | O                            |
| OSBI 15894            | 7912.15894.MO       | ELEC              | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 2 kW Monophasé       | +70/+80°C | 66 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 2.72 m <sup>3</sup> | M                            |
| OSBI 15894            | 7912.15894.WO       | ELEC              | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 2 kW Monophasé       | +70/+80°C | 66 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 2.72 m <sup>3</sup> | W                            |

**Salad Bars / Buffets Froids****Salad Bar Without Underneath Refrigerator (Wood) / Buffet Froid sur Roulette**

|            |               |      |      |          |          |                  |           |        |                   |                     |   |
|------------|---------------|------|------|----------|----------|------------------|-----------|--------|-------------------|---------------------|---|
| OSBE16894  | 7912.16894.OO | ELEC | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 0.23 kW Monofaze | +2 / +7°C | 80 kg. | 230-240V. / 50Hz. | 2.72 m <sup>3</sup> | O |
| OSBE16894  | 7912.16894.MO | ELEC | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 0.23 kW Monofaze | +2 / +7°C | 80 kg. | 230-240V. / 50Hz. | 2.72 m <sup>3</sup> | M |
| OSBE 16894 | 7912.16894.WO | ELEC | 1565 | 725/1090 | 900/1460 | 0.23 kW Monofaze | +2 / +7°C | 80 kg. | 230-240V. / 50Hz. | 2.72 m <sup>3</sup> | W |



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>MODELE | L    | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | TEMPERATURE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------------------|------|-----|------|----------------------|-----------------------|-------------|------------------------------|
| <b>SBEC-01</b>        | 7EKO.OSBEC.01       | COLD             | 1490 | 780 | 1510 | 0.30 kW              | 150 kg.               | +3 / +7 °C  | <b>COLD FROID</b>            |
| <b>SBEH-01</b>        | 7EKO.OSBEH.01       | HOT              | 1490 | 780 | 1510 | 2.00 kW              | 130 kg.               | +70/+80°C   | <b>HOT CHAUD</b>             |

**! GN containers are ordered seperately. /** Bac GN en option



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

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>MODELE | L    | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | WEIGHT /<br>POIDS NET | TEMPERATURE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------------------|------|-----|------|----------------------|-----------------------|-------------|------------------------------|
| <b>SBEC-02</b>        | 7EKO.OSBEC.02       | cold / froid     | 1490 | 780 | 1510 | 0.30 kW              | 150 kg.               | +3 / +7 °C  | <b>COLD FROID</b>            |
| <b>SBEH-02</b>        | 7EKO.OSBEH.02       | hot / chaud      | 1490 | 780 | 1510 | 2.00 kW              | 130 kg.               | +40 / 45 °C | <b>HOT CHAUD</b>             |

## WOOD COLORS OPTIONS / OPTIONS D'HABILLAGE BOIS



Pear / Poirier



Walnut / Noyer



Teak / Tek



Wenge



Kayin / Hêtre



Light Zebrano



Dark Zebrano



Maple / Erable



Ebony / Ebène

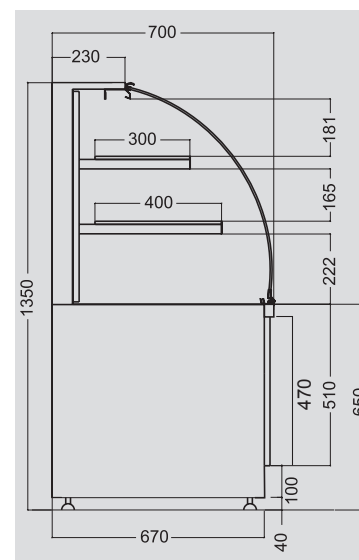


Cherry / Cerisier

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



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



**!See page 177 for front decor and table options.**

!Se rapporter à la page 177 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.

#### Cold / Froid

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT<br>/ POIDS<br>NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAPACITY/<br>CAPACITE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------|-----|------|----------------------|------------|--------------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>ETD-11C10</b> | 7ETD.11C10.SS       | ELEC             | 1000 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF         | +4 / +6 °C | 195 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 240 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11C12</b> | 7ETD.11C12.SS       | ELEC             | 1200 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF         | +4 / +6 °C | 210 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 290 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11C15</b> | 7ETD.11C15.SS       | ELEC             | 1500 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF         | +4 / +6 °C | 253 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 360 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11C18</b> | 7ETD.11C18.SS       | ELEC             | 1800 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF         | +4 / +6 °C | 280 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 430 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11C20</b> | 7ETD.11C20.SS       | ELEC             | 2000 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF         | +4 / +6 °C | 311 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 480 lt.               |                           |

#### Hot / Chaud

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT<br>/ POIDS<br>NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAPACITY/<br>CAPACITE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------|-----|------|----------------------|------------|--------------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>ETD-11H10</b> | 7ETD.11H10.SS       | ELEC             | 1000 | 700 | 1350 | 2 kW - MF            | +30/+90 °C | 160 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 240 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11H12</b> | 7ETD.11H12.SS       | ELEC             | 1200 | 700 | 1350 | 2 kW - MF            | +30/+90 °C | 190 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 290 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11H15</b> | 7ETD.11H15.SS       | ELEC             | 1500 | 700 | 1350 | 2 kW - MF            | +30/+90 °C | 210 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 360 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11H18</b> | 7ETD.11H18.SS       | ELEC             | 1800 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF          | +30/+90 °C | 249 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 430 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11H20</b> | 7ETD.11H20.SS       | ELEC             | 2000 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF          | +30/+90 °C | 283 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 480 lt.               |                           |

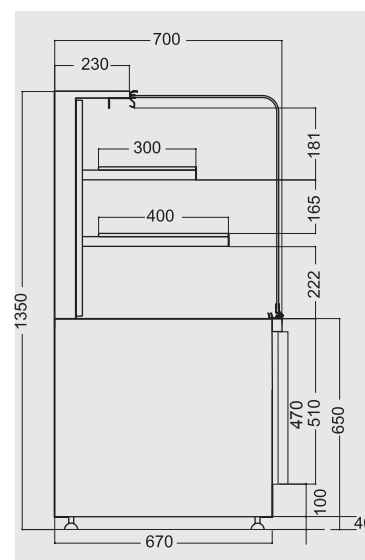
#### Neutral / Neutre

| TYPE /<br>DESIGNATION                                                                                | CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT<br>/ POIDS<br>NET | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | CAPACITY/<br>CAPACITE | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------|-----|------|----------------------|-------|--------------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>ETD-11N10</b> | 7ETD.11N10.SS       | ELEC             | 1000 | 700 | 1350 | 0,05 kW - MF         | -     | 160 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 240 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11N12</b> | 7ETD.11N12.SS       | ELEC             | 1200 | 700 | 1350 | 0,05 kW - MF         | -     | 190 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 290 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11N15</b> | 7ETD.11N15.SS       | ELEC             | 1500 | 700 | 1350 | 0,05 kW - MF         | -     | 210 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 360 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11N18</b> | 7ETD.11N18.SS       | ELEC             | 1800 | 700 | 1350 | 0,06 kW - MF         | -     | 249 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 430 lt.               |                           |
|  <b>ETD-11N20</b> | 7ETD.11N20.SS       | ELEC             | 2000 | 700 | 1350 | 0,06 kW - MF         | -     | 283 kg.                  | 230V./50Hz.                        | 480 lt.               |                           |





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



**!See page 177 for front decor and table options.**

!Se rapporter à la page 177 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.

## Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
| <b>ETD-12C10</b>   | 7ETD.12C10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.7 kW - MF       | +4 / +6 °C | 195 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
| <b>ETD-12C12</b>   | 7ETD.12C12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.7 kW - MF       | +4 / +6 °C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
| <b>ETD-12C15</b>   | 7ETD.12C15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.8 kW - MF       | +4 / +6 °C | 253 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
| <b>ETD-12C18</b>   | 7ETD.12C18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.9 kW - MF       | +4 / +6 °C | 280 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
| <b>ETD-12C20</b>   | 7ETD.12C20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.9 kW - MF       | +4 / +6 °C | 311 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |

## Hot / Chaud

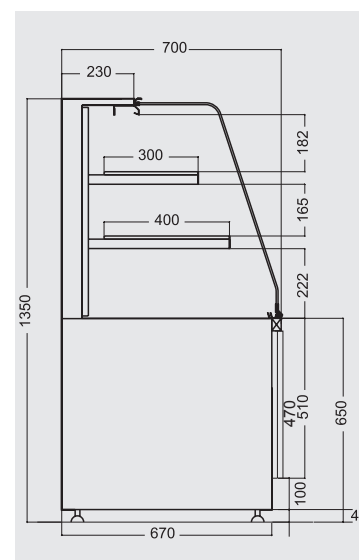
| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
| <b>ETD-12H10</b>   | 7ETD.12H10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
| <b>ETD-12H12</b>   | 7ETD.12H12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
| <b>ETD-12H15</b>   | 7ETD.12H15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
| <b>ETD-12H18</b>   | 7ETD.12H18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
| <b>ETD-12H20</b>   | 7ETD.12H20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |

## Neutral / Neutre

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
| <b>ETD-12N10</b>   | 7ETD.12N10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
| <b>ETD-12N12</b>   | 7ETD.12N12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
| <b>ETD-12N15</b>   | 7ETD.12N15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
| <b>ETD-12N18</b>   | 7ETD.12N18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
| <b>ETD-12N20</b>   | 7ETD.12N20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |



**ETD-13C10** CE    
Bent Glass Display Unit  
Vitrine Réfrigérée. Vitre Inclignée  
**COLD FROID**



**!See page 177 for front decor and table options.**

**!Se rapporter à la page 177 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.**

### Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
|  <b>ETD-13C10</b> | 7ETD.13C10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 195 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13C12</b> | 7ETD.13C12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13C15</b> | 7ETD.13C15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 253 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13C18</b> | 7ETD.13C18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 280 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13C20</b> | 7ETD.13C20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 311 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |

### Hot / Chaud

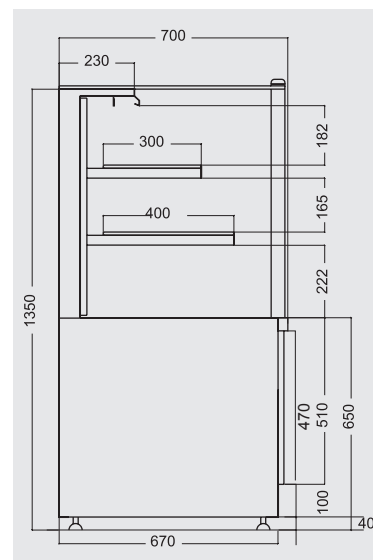
| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
|  <b>ETD-13H10</b> | 7ETD.13H10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13H12</b> | 7ETD.13H12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13H15</b> | 7ETD.13H15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13H18</b> | 7ETD.13H18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13H20</b> | 7ETD.13H20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |

### Neutral / Neutre

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY/ CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|
|  <b>ETD-13N10</b> | 7ETD.13N10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13N12</b> | 7ETD.13N12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13N15</b> | 7ETD.13N15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13N18</b> | 7ETD.13N18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.            |                        |
|  <b>ETD-13N20</b> | 7ETD.13N20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.            |                        |



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



**!See page 177 for front decor and table options.**

**!Se rapporter à la page 177 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.**

## Cold / Froid

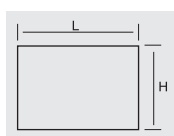
| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETD-14C10</b>   | 7ETD.14C10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 195 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.             |                        |
| <b>ETD-14C12</b>   | 7ETD.14C12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.             |                        |
| <b>ETD-14C15</b>   | 7ETD.14C15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 253 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.             |                        |
| <b>ETD-14C18</b>   | 7ETD.14C18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 280 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.             |                        |
| <b>ETD-14C20</b>   | 7ETD.14C20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 311 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |

## Hot / Chaud

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.     | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-----------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETD-14H10</b>   | 7ETD.14H10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30/+90°C | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.             |                        |
| <b>ETD-14H12</b>   | 7ETD.14H12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30/+90°C | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.             |                        |
| <b>ETD-14H15</b>   | 7ETD.14H15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 2 kW - MF         | +30/+90°C | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.             |                        |
| <b>ETD-14H18</b>   | 7ETD.14H18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30/+90°C | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.             |                        |
| <b>ETD-14H20</b>   | 7ETD.14H20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 2.5 kW - MF       | +30/+90°C | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |

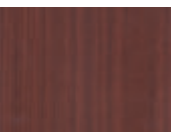
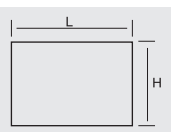
## Neutral / Neutre

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETD-14N10</b>   | 7ETD.14N10.SS    | ELEC          | 1000 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 160 kg.            | 230V./50Hz.                  | 240 lt.             |                        |
| <b>ETD-14N12</b>   | 7ETD.14N12.SS    | ELEC          | 1200 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 190 kg.            | 230V./50Hz.                  | 290 lt.             |                        |
| <b>ETD-14N15</b>   | 7ETD.14N15.SS    | ELEC          | 1500 | 700 | 1350 | 0.05 kW - MF      | -     | 210 kg.            | 230V./50Hz.                  | 360 lt.             |                        |
| <b>ETD-14N18</b>   | 7ETD.14N18.SS    | ELEC          | 1800 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 430 lt.             |                        |
| <b>ETD-14N20</b>   | 7ETD.14N20.SS    | ELEC          | 2000 | 700 | 1350 | 0.06 kW - MF      | -     | 283 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |



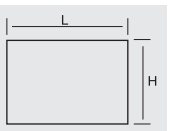
Oak Front Decor  
Façade Couleur Chêne

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L    | H   | WEIGHT<br>/ POIDS NET | ⬡ m³    | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------------------------|
| ETX-21A10-00          | 7ETX.21A10.00       | 1000 | 470 | 3.5 kg.               | 0.04 m³ |                           |
| ETX-21A12-00          | 7ETX.21A12.00       | 1200 | 470 | 4 kg.                 | 0.05 m³ |                           |
| ETX-21A15-00          | 7ETX.21A15.00       | 1500 | 470 | 5 kg.                 | 0.06 m³ |                           |
| ETX-21A18-00          | 7ETX.21A18.00       | 1800 | 470 | 6 kg.                 | 0.07 m³ |                           |
| ETX-21A20-00          | 7ETX.21A20.00       | 2000 | 470 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
|                       |                     |      |     |                       |         |                           |
| ETX-22A06-00          | 7ETX.22A06.00       | 600  | 670 | 2.8 kg.               | 0.03 m³ |                           |
| ETX-22A09-00          | 7ETX.22A09.00       | 900  | 670 | 4.2 kg.               | 0.05 m³ |                           |
| ETX-22A10-00          | 7ETX.22A10.00       | 1000 | 670 | 4.7 kg.               | 0.06 m³ |                           |
| ETX-22A12-00          | 7ETX.22A12.00       | 1200 | 670 | 5.6 kg.               | 0.07 m³ |                           |
| ETX-22A15-00          | 7ETX.22A15.00       | 1500 | 670 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
| ETX-22A18-00          | 7ETX.22A18.00       | 1800 | 670 | 8.5 kg.               | 0.09 m³ |                           |
| ETX-22A20-00          | 7ETX.22A20.00       | 2000 | 670 | 9.4 kg.               | 0.1 m³  |                           |



Mahogany Front Decor  
Façade Couleur Acajou

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L    | H   | WEIGHT<br>/ POIDS NET | ⬡ m³    | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------------------------|
| ETX-21A10-M0          | 7ETX.21A10.M0       | 1000 | 470 | 3.5 kg.               | 0.04 m³ |                           |
| ETX-21A12-M0          | 7ETX.21A12.M0       | 1200 | 470 | 4 kg.                 | 0.05 m³ |                           |
| ETX-21A15-M0          | 7ETX.21A15.M0       | 1500 | 470 | 5 kg.                 | 0.06 m³ |                           |
| ETX-21A18-M0          | 7ETX.21A18.M0       | 1800 | 470 | 6 kg.                 | 0.07 m³ |                           |
| ETX-21A20-M0          | 7ETX.21A20.M0       | 2000 | 470 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
|                       |                     |      |     |                       |         |                           |
| ETX-22A06-M0          | 7ETX.22A06.M0       | 600  | 670 | 2.8 kg.               | 0.03 m³ |                           |
| ETX-22A09-M0          | 7ETX.22A09.M0       | 900  | 670 | 4.2 kg.               | 0.05 m³ |                           |
| ETX-22A10-M0          | 7ETX.22A10.M0       | 1000 | 670 | 4.7 kg.               | 0.06 m³ |                           |
| ETX-22A12-M0          | 7ETX.22A12.M0       | 1200 | 670 | 5.6 kg.               | 0.07 m³ |                           |
| ETX-22A15-M0          | 7ETX.22A15.M0       | 1500 | 670 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
| ETX-22A18-M0          | 7ETX.22A18.M0       | 1800 | 670 | 8.5 kg.               | 0.09 m³ |                           |
| ETX-22A20-M0          | 7ETX.22A20.M0       | 2000 | 670 | 9.4 kg.               | 0.1 m³  |                           |



Walnut Front Decor  
Façade Couleur Noyer

| TYPE /<br>DESIGNATION | CODE /<br>REFERENCE | L    | H   | WEIGHT<br>/ POIDS NET | ⬡ m³    | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------|---------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------------------------|
| ETX-21A10-W0          | 7ETX.21A10.W0       | 1000 | 470 | 3.5 kg.               | 0.04 m³ |                           |
| ETX-21A12-W0          | 7ETX.21A12.W0       | 1200 | 470 | 4 kg.                 | 0.05 m³ |                           |
| ETX-21A15-W0          | 7ETX.21A15.W0       | 1500 | 470 | 5 kg.                 | 0.06 m³ |                           |
| ETX-21A18-W0          | 7ETX.21A18.W0       | 1800 | 470 | 6 kg.                 | 0.07 m³ |                           |
| ETX-21A20-W0          | 7ETX.21A20.W0       | 2000 | 470 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
|                       |                     |      |     |                       |         |                           |
| ETX-22A06-W0          | 7ETX.22A06.W0       | 600  | 670 | 2.8 kg.               | 0.03 m³ |                           |
| ETX-22A09-W0          | 7ETX.22A09.W0       | 900  | 670 | 4.2 kg.               | 0.05 m³ |                           |
| ETX-22A10-W0          | 7ETX.22A10.W0       | 1000 | 670 | 4.7 kg.               | 0.06 m³ |                           |
| ETX-22A12-W0          | 7ETX.22A12.W0       | 1200 | 670 | 5.6 kg.               | 0.07 m³ |                           |
| ETX-22A15-W0          | 7ETX.22A15.W0       | 1500 | 670 | 7 kg.                 | 0.08 m³ |                           |
| ETX-22A18-W0          | 7ETX.22A18.W0       | 1800 | 670 | 8.5 kg.               | 0.09 m³ |                           |
| ETX-22A20-W0          | 7ETX.22A20.W0       | 2000 | 670 | 9.4 kg.               | 0.1 m³  |                           |

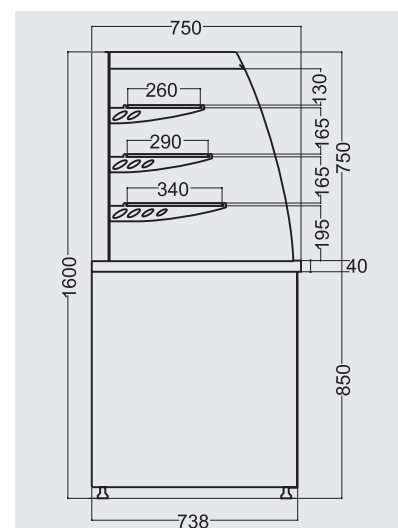


**ETD-25C10** CE TÜV-CB

Self Service Display Unit /

Meuble Self Service

**COLD FROID**



## Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| ETD-25C10          | 7ETD.25C10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 1600 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 230 kg.            | 230V./50Hz.                  | 320 lt.             |                        |
| ETD-25C12          | 7ETD.25C12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 1600 | 1.25 kW - MF      | +4 / +6 °C | 261 kg.            | 230V./50Hz.                  | 390 lt.             |                        |
| ETD-25C15          | 7ETD.25C15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 1600 | 1.25 kW - MF      | +4 / +6 °C | 286 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |
| ETD-25C18          | 7ETD.25C18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 1600 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 313 kg.            | 230V./50Hz.                  | 580 lt.             |                        |
| ETD-25C20          | 7ETD.25C20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 1600 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 345 kg.            | 230V./50Hz.                  | 640 lt.             |                        |

## Hot / Chaud

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.       | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| ETD-25H10          | 7ETD.25H10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 1600 | 2 kW - MF         | +30 / +90°C | 200 kg.            | 230V./50Hz.                  | 320 lt.             |                        |
| ETD-25H12          | 7ETD.25H12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 1600 | 2 kW - MF         | +30 / +90°C | 228 kg.            | 230V./50Hz.                  | 390 lt.             |                        |
| ETD-25H15          | 7ETD.25H15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 1600 | 2 kW - MF         | +30 / +90°C | 251 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |
| ETD-25H18          | 7ETD.25H18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 1600 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90°C | 278 kg.            | 230V./50Hz.                  | 580 lt.             |                        |
| ETD-25H20          | 7ETD.25H20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 1600 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90°C | 303 kg.            | 230V./50Hz.                  | 640 lt.             |                        |

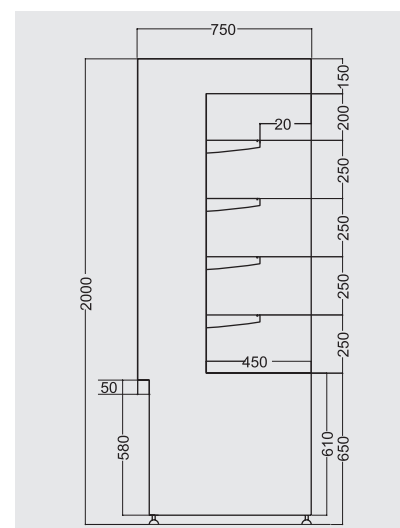
## Neutral / Neutre

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| ETD-25N10          | 7ETD.25N10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 1600 | 0.05 kW - MF      | -     | 200 kg.            | 230V./50Hz.                  | 320 lt.             |                        |
| ETD-25N12          | 7ETD.25N12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 1600 | 0.05 kW - MF      | -     | 228 kg.            | 230V./50Hz.                  | 390 lt.             |                        |
| ETD-25N15          | 7ETD.25N15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 1600 | 0.05 kW - MF      | -     | 251 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |
| ETD-25N18          | 7ETD.25N18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 1600 | 0.06 kW - MF      | -     | 278 kg.            | 230V./50Hz.                  | 580 lt.             |                        |
| ETD-25N20          | 7ETD.25N20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 1600 | 0.06 kW - MF      | -     | 303 kg.            | 230V./50Hz.                  | 640 lt.             |                        |





**ETD-35C10** CE     
Wall Type Self Service Display Unit  
Meuble Self Service, Armoire Murale  
**COLD | FROID**



### Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETD-35C10</b> | 7ETD.35C10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 2000 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 226 kg.            | 230V./50Hz.                  | 490 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35C12</b> | 7ETD.35C12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 2000 | 1.25 kW - MF      | +4 / +6 °C | 249 kg.            | 230V./50Hz.                  | 590 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35C15</b> | 7ETD.35C15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 2000 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 270 kg.            | 230V./50Hz.                  | 740 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35C18</b> | 7ETD.35C18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 2000 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 336 kg.            | 230V./50Hz.                  | 880 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35C20</b> | 7ETD.35C20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 2000 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 370 kg.            | 230V./50Hz.                  | 980 lt.             |                        |

### Hot / Chaud

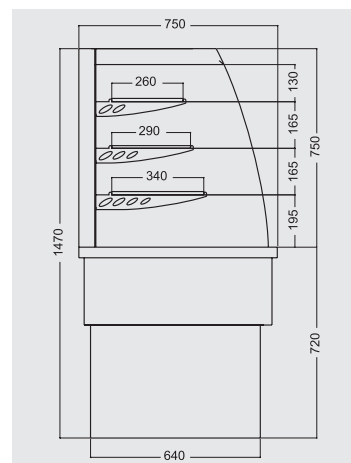
| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETD-35H10</b> | 7ETD.35H10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 2000 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 176 kg.            | 230V./50Hz.                  | 490 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35H12</b> | 7ETD.35H12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 2000 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 199 kg.            | 230V./50Hz.                  | 590 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35H15</b> | 7ETD.35H15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 2000 | 2 kW - MF         | +30 / +90 °C | 218 kg.            | 230V./50Hz.                  | 740 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35H18</b> | 7ETD.35H18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 2000 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 276 kg.            | 230V./50Hz.                  | 880 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35H20</b> | 7ETD.35H20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 2000 | 2.5 kW - MF       | +30 / +90 °C | 300 kg.            | 230V./50Hz.                  | 980 lt.             |                        |

### Neutral / Neutre

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H    | POWER / PUISSANCE | TEMP. | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|------|-------------------|-------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETD-35N10</b> | 7ETD.35N10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 2000 | 0.05 kW - MF      | -     | 176 kg.            | 230V./50Hz.                  | 490 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35N12</b> | 7ETD.35N12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 2000 | 0.05 kW - MF      | -     | 199 kg.            | 230V./50Hz.                  | 590 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35N15</b> | 7ETD.35N15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 2000 | 0.05 kW - MF      | -     | 218 kg.            | 230V./50Hz.                  | 740 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35N18</b> | 7ETD.35N18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 2000 | 0.06 kW - MF      | -     | 276 kg.            | 230V./50Hz.                  | 880 lt.             |                        |
|  <b>ETD-35N20</b> | 7ETD.35N20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 2000 | 0.06 kW - MF      | -     | 300 kg.            | 230V./50Hz.                  | 980 lt.             |                        |



**ETD-21C10**   
Self Service Display Unit  
Meuble Self Service  
**COLD FROID**



**Cold / Froid**

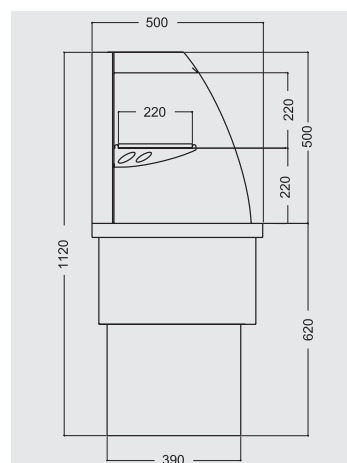
| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|----------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETA-21C10</b>   | 7ETA.21C10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 720/1470 | 0.95 kW - MF      | +4 / +6 °C | 170 kg.            | 230V./50Hz.                  | 320 lt.             |                        |
| <b>ETA-21C12</b>   | 7ETA.21C12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 720/1470 | 1.25 kW - MF      | +4 / +6 °C | 200 kg.            | 230V./50Hz.                  | 390 lt.             |                        |
| <b>ETA-21C15</b>   | 7ETA.21C15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 720/1470 | 1.25 kW - MF      | +4 / +6 °C | 220 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |
| <b>ETA-21C18</b>   | 7ETA.21C18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 720/1470 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 240 kg.            | 230V./50Hz.                  | 580 lt.             |                        |
| <b>ETA-21C20</b>   | 7ETA.21C20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 720/1470 | 1.85 kW - MF      | +4 / +6 °C | 260 kg.            | 230V./50Hz.                  | 640 lt.             |                        |

**Hot / Chaud**

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|----------|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETA-21H10</b>   | 7ETA.21H10.SS    | ELEC          | 1000 | 750 | 720/1470 | 2 kW - MF.        | +30 / +90 °C | 125 kg.            | 230V./50Hz.                  | 320 lt.             |                        |
| <b>ETA-21H12</b>   | 7ETA.21H12.SS    | ELEC          | 1200 | 750 | 720/1470 | 2 kW - MF.        | +30 / +90 °C | 150 kg.            | 230V./50Hz.                  | 390 lt.             |                        |
| <b>ETA-21H15</b>   | 7ETA.21H15.SS    | ELEC          | 1500 | 750 | 720/1470 | 2 kW - MF.        | +30 / +90 °C | 180 kg.            | 230V./50Hz.                  | 480 lt.             |                        |
| <b>ETA-21H18</b>   | 7ETA.21H18.SS    | ELEC          | 1800 | 750 | 720/1470 | 2.5 kW - MF.      | +30 / +90 °C | 215 kg.            | 230V./50Hz.                  | 580 lt.             |                        |
| <b>ETA-21H20</b>   | 7ETA.21H20.SS    | ELEC          | 2000 | 750 | 720/1470 | 2.5 kW - MF.      | +30 / +90 °C | 235 kg.            | 230V./50Hz.                  | 640 lt.             |                        |



**ETA-22C06**   
Built-in Self Service Mini Display Unit  
Meuble Self Service  
**COLD FROID**



**Cold / Froid**

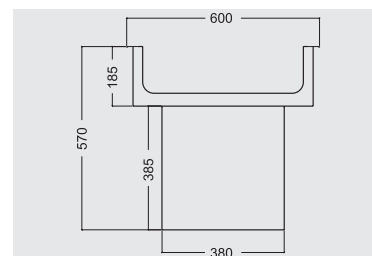
| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|----------|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETA-22C06</b>   | 7ETA.22C06.SS    | ELEC          | 600  | 500 | 620/1120 | 0.90 kW - MF      | +4 / +6 °C | 100 kg.            | 230V./50Hz.                  | 90 lt.              |                        |
| <b>ETA-22C09</b>   | 7ETA.22C09.SS    | ELEC          | 900  | 500 | 620/1120 | 0.90 kW - MF      | +4 / +6 °C | 133 kg.            | 230V./50Hz.                  | 140 lt.             |                        |
| <b>ETA-22C12</b>   | 7ETA.22C12.SS    | ELEC          | 1200 | 500 | 620/1120 | 0.90 kW - MF      | +4 / +6 °C | 163 kg.            | 230V./50Hz.                  | 180 lt.             |                        |

**Hot / Chaud**

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|----------|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ETA-22H06</b>   | 7ETA.22H06.SS    | ELEC          | 600  | 500 | 620/1120 | 2 kW - MF.        | +30 / +90 °C | 70 kg.             | 230V./50Hz.                  | 90 lt.              |                        |
| <b>ETA-22H09</b>   | 7ETA.22H09.SS    | ELEC          | 900  | 500 | 620/1120 | 2 kW - MF.        | +30 / +90 °C | 89 kg.             | 230V./50Hz.                  | 140 lt.             |                        |
| <b>ETA-22H12</b>   | 7ETA.22H12.SS    | ELEC          | 1200 | 500 | 620/1120 | 2.5 kW - MF.      | +30 / +90 °C | 104 kg.            | 230V./50Hz.                  | 180 lt.             |                        |



**ETA 11C3G** CE    
Built-in Cold Pool  
Cuve Encastrable Réfrigérée

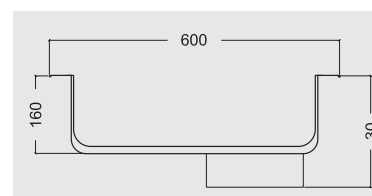


## Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION                                                                                 | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|-----|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETA-11C3G</b> | 7ETA.11C3G.SS    | ELEC          | 1115 | 600 | 570 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 50 kg.             | 230V./50Hz.                  | 54 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11C4G</b> | 7ETA.11C4G.SS    | ELEC          | 1440 | 600 | 570 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 57 kg.             | 230V./50Hz.                  | 72 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11C5G</b> | 7ETA.11C5G.SS    | ELEC          | 1765 | 600 | 570 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 65 kg.             | 230V./50Hz.                  | 90 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11C6G</b> | 7ETA.11C6G.SS    | ELEC          | 2090 | 600 | 590 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 72 kg.             | 230V./50Hz.                  | 130 lt.             |                        |



**ETA 11H3G** CE   
Built-in Hot Pool  
Cuve Chauffante Encastrable

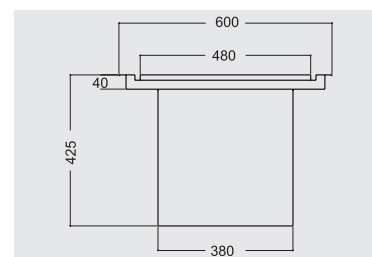


## Hot / Chaud

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|-----|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETA-11H3G</b> | 7ETA.11H3G.SS    | ELEC          | 1115 | 600 | 300 | 2 kW-MF           | +70 / +80 °C | 15 kg.             | 230V./50Hz.                  | 54 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11H4G</b> | 7ETA.11H4G.SS    | ELEC          | 1440 | 600 | 300 | 2 kW-MF           | +70 / +80 °C | 19 kg.             | 230V./50Hz.                  | 72 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11H5G</b> | 7ETA.11H5G.SS    | ELEC          | 1765 | 600 | 300 | 3 kW-MF           | +70 / +80 °C | 25 kg.             | 230V./50Hz.                  | 90 lt.              |                        |
|  <b>ETA-11H6G</b> | 7ETA.11H6G.SS    | ELEC          | 2090 | 600 | 300 | 4 kW-MF           | +70 / +80 °C | 35 kg.             | 230V./50Hz.                  | 130 lt.             |                        |



**ETA 12C3G** CE    
Built-in Cold Surface  
Plaque Réfrigérée Encastrable

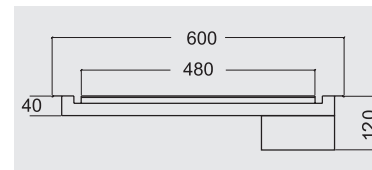


## Cold / Froid

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W   | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.      | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|-----|-------------------|------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETA-12C3G</b> | 7ETA.12C3G.SS    | ELEC          | 1115 | 600 | 425 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 50 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12C4G</b> | 7ETA.12C4G.SS    | ELEC          | 1440 | 600 | 425 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 57 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12C5G</b> | 7ETA.12C5G.SS    | ELEC          | 1765 | 600 | 425 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 65 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12C6G</b> | 7ETA.12C6G.SS    | ELEC          | 2090 | 600 | 425 | 0.30 kW-MF        | +3 / +5 °C | 72 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |



**ETA 12H3G** CE   
Built-in Hot Surface  
Plaque Chauffante Encastrable

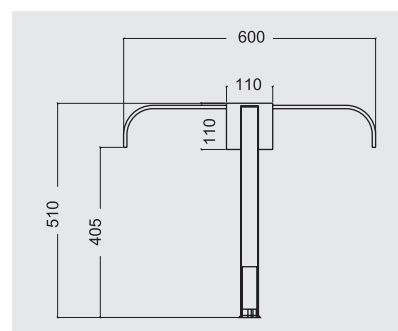


## Hot / Chaud

| TYPE / DESIGNATION                                                                                   | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W   | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------|-----|-----|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
|  <b>ETA-12H3G</b> | 7ETA.12H3G.SS    | ELEC          | 1115 | 600 | 120 | 2 kW-MF           | +40 / +45 °C | 18 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12H4G</b> | 7ETA.12H4G.SS    | ELEC          | 1440 | 600 | 120 | 2 kW-MF           | +40 / +45 °C | 23 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12H5G</b> | 7ETA.12H5G.SS    | ELEC          | 1765 | 600 | 120 | 3 kW-MF           | +40 / +45 °C | 32 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |
|  <b>ETA-12H6G</b> | 7ETA.12H6G.SS    | ELEC          | 2090 | 600 | 120 | 4 kW-MF           | +40 / +45 °C | 40 kg.             | 230V./50Hz.                  | -                   |                        |



**ETX-11F12-BC**  
Curved Glass Sneeze Guard  
Présentoir Vitre Recourbée

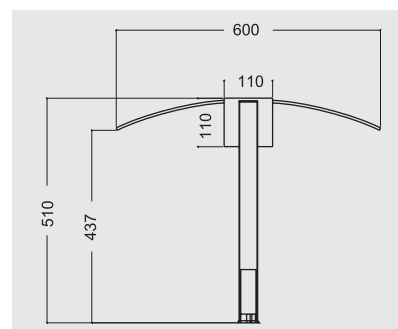


## Fluorescent

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | CAPACITY / CAPACITE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|------|-----|-----|-------------------|--------------|--------------------|------------------------------|---------------------|------------------------|
| ETX-11F12-BC       | 7ETX.11F12.BC    | 1110 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -            | 1035               | 25 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11F15-BC       | 7ETX.11F15.BC    | 1435 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -            | 1360               | 35 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11F18-BC       | 7ETX.11F18.BC    | 1760 | 600 | 510 | 0.04 kW MF        | -            | 1685               | 42 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11F20-BC       | 7ETX.11F20.BC    | 2085 | 600 | 510 | 0.05 kW MF        | -            | 2010               | 49 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| <b>Led</b>         |                  |      |     |     |                   |              |                    |                              |                     |                        |
| ETX-11L12-BC       | 7ETX.11L12.BC    | 1110 | 600 | 510 | 0.016 kW MF       | -            | 1035               | 25 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11L15-BC       | 7ETX.11L15.BC    | 1435 | 600 | 510 | 0.020 kW MF       | -            | 1360               | 35 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11L18-BC       | 7ETX.11L18.BC    | 1760 | 600 | 510 | 0.025 kW MF       | -            | 1685               | 42 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11L20-BC       | 7ETX.11L20.BC    | 2085 | 600 | 510 | 0.030 kW MF       | -            | 2010               | 49 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| <b>Halogen</b>     |                  |      |     |     |                   |              |                    |                              |                     |                        |
| ETX-11H12-BC       | 7ETX.11H12.BC    | 1110 | 600 | 510 | 0.30 kW MF        | +30 / +60 °C | 1035               | 26 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11H15-BC       | 7ETX.11H15.BC    | 1435 | 600 | 510 | 0.60 kW MF        | +30 / +60 °C | 1360               | 36 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11H18-BC       | 7ETX.11H18.BC    | 1760 | 600 | 510 | 0.90 kW MF        | +30 / +60 °C | 1685               | 44 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |
| ETX-11H20-BC       | 7ETX.11H20.BC    | 2085 | 600 | 510 | 1.2 kW MF         | +30 / +60 °C | 2010               | 51 kg.                       | 230V./50Hz.         |                        |



**ETX-11F12-YC**  
Bent Glass Sneeze Guard  
Présentoir Vitre Incurvée

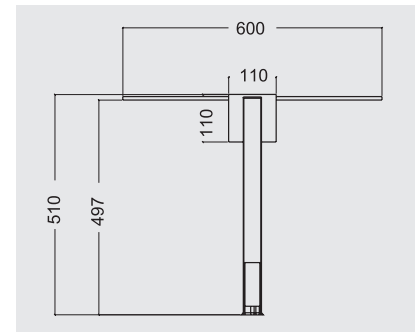


## Fluorescent

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP.        | HOLE CENTER | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | m³ | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|------|-----|-----|-------------------|--------------|-------------|--------------------|------------------------------|----|------------------------|
| ETX-11F12-YC       | 7ETX.11F12.YC    | 1110 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -            | 1035        | 25 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11F15-YC       | 7ETX.11F15.YC    | 1435 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -            | 1360        | 35 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11F18-YC       | 7ETX.11F18.YC    | 1760 | 600 | 510 | 0.04 kW MF        | -            | 1685        | 42 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11F20-YC       | 7ETX.11F20.YC    | 2085 | 600 | 510 | 0.05 kW MF        | -            | 2010        | 89 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| <b>Led</b>         |                  |      |     |     |                   |              |             |                    |                              |    |                        |
| ETX-11L12-YC       | 7ETX.11L12.YC    | 1110 | 600 | 510 | 0.016 kW MF       | -            | 1035        | 25 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11L15-YC       | 7ETX.11L15.YC    | 1435 | 600 | 510 | 0.020 kW MF       | -            | 1360        | 35 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11L18-YC       | 7ETX.11L18.YC    | 1760 | 600 | 510 | 0.025 kW MF       | -            | 1685        | 42 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11L20-YC       | 7ETX.11L20.YC    | 2085 | 600 | 510 | 0.030 kW MF       | -            | 2010        | 89 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| <b>Halogen</b>     |                  |      |     |     |                   |              |             |                    |                              |    |                        |
| ETX-11H12-YC       | 7ETX.11H12.YC    | 1110 | 600 | 510 | 0.30 kW MF        | +30 / +60 °C | 1035        | 26 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11H15-YC       | 7ETX.11H15.YC    | 1435 | 600 | 510 | 0.60 kW MF        | +30 / +60 °C | 1360        | 36 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11H18-YC       | 7ETX.11H18.YC    | 1760 | 600 | 510 | 0.90 kW MF        | +30 / +60 °C | 1685        | 44 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |
| ETX-11H20-YC       | 7ETX.11H20.YC    | 2085 | 600 | 510 | 1.2 kW MF         | +30 / +60 °C | 2010        | 51 kg.             | 230V./50Hz.                  | -  |                        |



**ETX-11F12-DC**  
Flat Glass Sneeze Guard  
Présentoir Vitre Droite



### Fluorescent

|  | TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | TEMP. | HOLE CENTER | WEIGHT / POIDS NET | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | m <sup>3</sup> | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--|--------------------|------------------|------|-----|-----|-------------------|-------|-------------|--------------------|------------------------------|----------------|------------------------|
|  | ETX-11F12-DC       | 7ETX.11F12.DC    | 1110 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -     | 1035        | 25 kg.             | 230V./50Hz.                  | -              |                        |
|  | ETX-11F15-DC       | 7ETX.11F15.DC    | 1435 | 600 | 510 | 0.03 kW MF        | -     | 1360        | 35 kg.             | 230V./50Hz.                  | -              |                        |
|  | ETX-11F18-DC       | 7ETX.11F18.DC    | 1760 | 600 | 510 | 0.04 kW MF        | -     | 1685        | 42 kg.             | 230V./50Hz.                  | -              |                        |
|  | ETX-11F20-DC       | 7ETX.11F20.DC    | 2085 | 600 | 510 | 0.05 kW MF        | -     | 2010        | 49 kg.             | 230V./50Hz.                  | -              |                        |

### Led

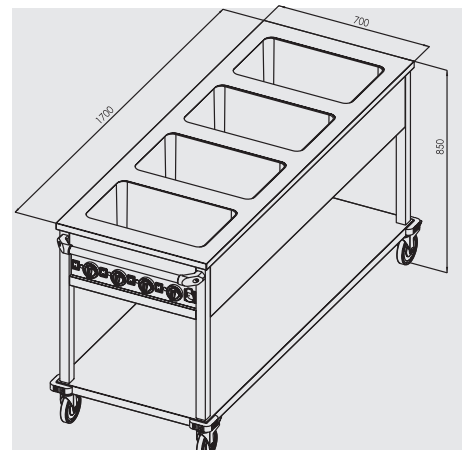
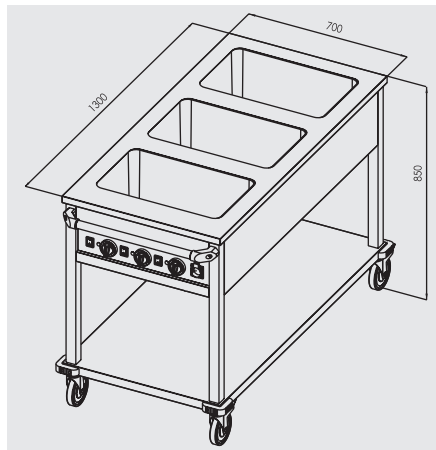
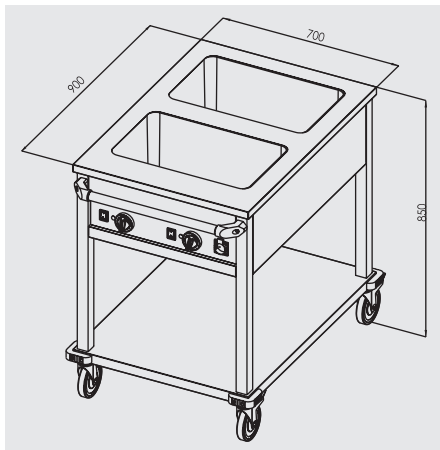
|  |              |               |      |     |     |             |   |      |        |             |   |  |
|--|--------------|---------------|------|-----|-----|-------------|---|------|--------|-------------|---|--|
|  | ETX-11L12-DC | 7ETX.11L12.DC | 1110 | 600 | 510 | 0.016 kW MF | - | 1035 | 25 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11L15-DC | 7ETX.11L15.DC | 1435 | 600 | 510 | 0.020 kW MF | - | 1360 | 35 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11L18-DC | 7ETX.11L18.DC | 1760 | 600 | 510 | 0.025 kW MF | - | 1685 | 42 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11L20-DC | 7ETX.11L20.DC | 2085 | 600 | 510 | 0.030 kW MF | - | 2010 | 49 kg. | 230V./50Hz. | - |  |

### Halogen

|  |              |               |      |     |     |            |              |      |        |             |   |  |
|--|--------------|---------------|------|-----|-----|------------|--------------|------|--------|-------------|---|--|
|  | ETX-11H12-DC | 7ETX.11H12.DC | 1110 | 600 | 510 | 0.30 kW MF | +30 / +60 °C | 1035 | 26 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11H15-DC | 7ETX.11H15.DC | 1435 | 600 | 510 | 0.60 kW MF | +30 / +60 °C | 1360 | 36 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11H18-DC | 7ETX.11H18.DC | 1760 | 600 | 510 | 0.90 kW MF | +30 / +60 °C | 1685 | 44 kg. | 230V./50Hz. | - |  |
|  | ETX-11H20-DC | 7ETX.11H20.DC | 2085 | 600 | 510 | 1.2 kW MF  | +30 / +60 °C | 2010 | 51 kg. | 230V./50Hz. | - |  |

### OHBETO 2GN/3GN/4GN CE ENEC HOT CHAUD

Mobile Bain - Marie With Under Shelf, Front Control Panel / Bain-Marie Mobile avec etagere, Panneau de controle avant



|  | TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER / PUISSANCE | CAP.             | TEMP.   | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--|--------------------|------------------|---------------|------|-----|-----|-------------------|------------------|---------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
|  | OHBETY 2GN         | 7854.2GN11.00    | ELEC          | 900  | 700 | 850 | 2 kW              | 2 x GN 1/1 - 150 | 30-90°C | 230-240V./50Hz.              | -                  | 0.78 m <sup>3</sup> |                        |
|  | OHBETY 3GN         | 7854.3GN11.00    | ELEC          | 1300 | 700 | 850 | 3 kW              | 3 x GN 1/1 - 150 | 30-90°C | 230-240V./50Hz.              | -                  | 1.11 m <sup>3</sup> |                        |
|  | OHBETY 4GN         | 7854.4GN11.00    | ELEC          | 1700 | 700 | 850 | 4 kW              | 4 x GN 1/1 - 150 | 30-90°C | 230-240V./50Hz.              | -                  | 1.44 m <sup>3</sup> |                        |

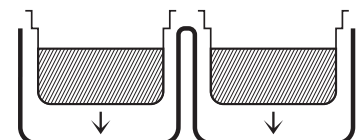
! GN containers are ordered separately. / Bac GN en option



- Separately controlled GN pools.
- GN 1/1 20 to GN 1/1 150 models compatible.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Tray sliding shelf and upper shelf are optional



- Cuves gastronomiques controles separemment.
- Compatible aux modeles de 20 GN 1/1 a 150 GN 1/1.
- 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Plateau tablette coulissante et etagere superieur en option



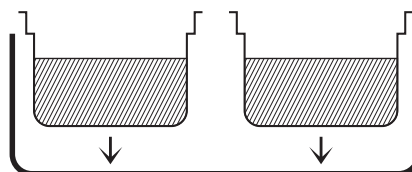




**OHBED 12070** **HOT CHAUD**  
Mobile Bain - Marie With Cupboard 3 X GN 1/1  
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Placard  
Fermé - 3xGN 1/1



**OHBED 9070** **HOT CHAUD**  
Mobile Bain - Marie With Under Shelf 2 X GN 1/1  
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Étagère - 2xGN 1/1



\* One piece GN bowl

**Mobile bain-marie with cupboard 3 x GN 1/1 / Meuble de service bain-marie mobile sur placard fermé - 3xGN 1/1**

| TYPE        | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER  | CAP.         | TEMP.   | VOLTAGE         | WEIGHT              | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------|------------------|---------------|------|-----|-----|--------|--------------|---------|-----------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| OHBED 12070 | 7854.07128.15    | ELEC          | 1200 | 700 | 850 | 2.6 kW | 3xGN 1/1-150 | 30-90°C | 230-240V./50Hz. | 1.03 m <sup>3</sup> | 1.03 m <sup>3</sup> |                        |

**Mobile bain-marie with cupboard 2 x GN 1/1 / Meuble de service bain-marie mobile sur placard fermé - 2xGN 1/1**

| TYPE       | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L   | W/P | H   | POWER  | CAP.         | TEMP.   | VOLTAGE         | WEIGHT | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------|------------------|---------------|-----|-----|-----|--------|--------------|---------|-----------------|--------|---------------------|------------------------|
| OHBET 9070 | 7854.07098.25    | ELEC          | 900 | 700 | 850 | 2.6 kW | 2xGN 1/1-150 | 30-90°C | 230-240V./50Hz. | -      | 0.79 m <sup>3</sup> |                        |



**OHBE 13070** **HOT CHAUD**  
Bain-Marie Trolley With Serving Bar, 3 Drawer And Capacity  
Of 3 Pcs GN 1/1  
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Placard et  
Trois Tiroirs - 3xGN 1/1

**!Gn containers are ordered seperately.**  
**Bacs GN en suppléments**

**Bain marie trolley with serving bar, 3 drawers and capacity of 3 pcs GN 1/1 /**

Meuble de service bain-marie mobile sur placard et trois tiroirs - 3xGN 1/1

| TYPE / DESIGNATION | CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER  | TEMP.   | VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE | WEIGHT / POIDS NET | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|--------------------|------------------|---------------|------|-----|----------|--------|---------|------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|
| OHBE 13070         | 7854.13785.10    | ELEC          | 1300 | 700 | 850/1300 | 3.6 kW | 30-90°C | 230-240V./50Hz.              | -                  | 1.71 m <sup>3</sup> |                        |

**Rack Trolley / Echelle à Plateaux**

40X60 20 Trays TTK welded / 40X60 - 20 Niveaux, Soudée

40X60 20 Trays TTD demontage / 40X60 - 20 Niveaux, Démontée

| TYPE            | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H    | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-----------------|------------------|-----|-----|------|---------------------|------------------------|
| 40x60 demontage | 7895.46615.00    | 460 | 610 | 1780 | 0.76 m <sup>3</sup> |                        |
| 40x60 welded    | 7895.46615.01    | 460 | 610 | 1780 | 0.76 m <sup>3</sup> |                        |

**Rack Trolley / Echelles**

GN 1/1 17 Trays TTK welded / GN 1/1 - 17 Niveaux, Soudée

GN 1/1 17 Trays TTD Demontage / GN 1/1 - 17 Niveaux, Démontée

| TYPE             | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H    | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------|------------------|-----|-----|------|---------------------|------------------------|
| GN 1/1 demontage | 7895.40550.00    | 382 | 550 | 1660 | 0.45 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1/1 welded    | 7895.40550.01    | 382 | 550 | 1660 | 0.45 m <sup>3</sup> |                        |

**Rack Trolley / Echelles**

GN 2/1 17 Trays TTK welded / GN 2/1 - 17 Niveaux, Soudée

GN 2/1 17 Trays TTD demontage / GN 2/1 - 17 Niveaux, Démontée

| TYPE             | CODE / REFERENCE | L   | W/P | H    | m <sup>3</sup>      | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------|------------------|-----|-----|------|---------------------|------------------------|
| GN 2/1 demontage | 7895.58660.00    | 590 | 650 | 1660 | 0.76 m <sup>3</sup> |                        |
| GN 1/1 welded    | 7895.58660.01    | 590 | 650 | 1660 | 0.76 m <sup>3</sup> |                        |

**WELDED**

- Stainless steel.
- Manufactured according to the gastronomic size.
- Manufactured with welding system.
- Easy to clean after use.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Suitable for empty and filled trays.

**ECHELLE SOUDÉE**

- Construction inox.
- Format GN
- Livrée montée et soudée. (Non-démontable par la suite).
- Entretien et nettoyage simple.
- Quatre roues pivotantes, deux avec freins.
- Parfaitement adaptée au transport et au débarrasage de plateaux.

**DE-MOUNTED**

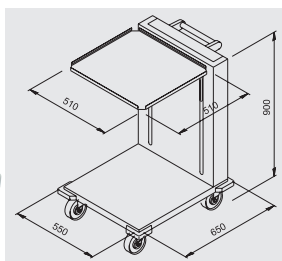
- Stainless steel.
- Manufactured according to the gastronomic size.
- Easily to demontage / montage by users.
- Easy to clean after use.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Suitable for empty trays.

**ECHELLE DÉMONTABLE**

- Construction inox.
- Format GN
- Livrée démontée. Montage et démontage très simple.
- Entretien et nettoyage simple.
- Quatre roues pivotantes, deux avec freins.
- Parfaitement adaptée au transport et au débarrasage de plateaux.



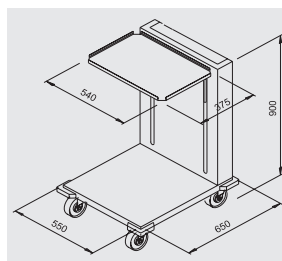
**Basket Stacking Trolley**  
Chariot à Niveau Constant Pour Paniers



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7959.55659.01       | 550 | 650 | 900 | 0.45 m <sup>3</sup> |                              |



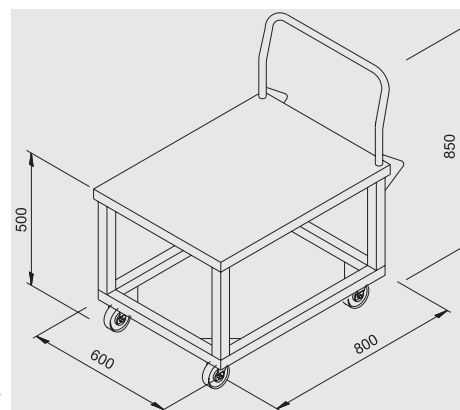
**Tray Stacking Trolley**  
Chariot à Niveau  
Constant Pour Plateaux



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H        | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|----------|---------------------|------------------------------|
| 7959.55302.02       | 550 | 650 | 900/1300 | 0.45 m <sup>3</sup> |                              |



**Basket Trolley**  
Chariot à Panier



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W   | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7959.60578.40       | 600 | 600 | 850 | 0.10 m <sup>3</sup> |                              |

**Pot Carrying Trolley**  
Chariot Porte Marmite



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W   | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7772.06080.01       | 600 | 800 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> |                              |

\* Units are made of stainless steel.  
Appareils construit en acier inoxydable.

**Meat Hanger Trolley**

Chariot à Carcasses

EATC

**Stainless Steel Meat Hanger**

Crochet à Viande pour Chariot à Carcasses

CODE /  
REFERENCEPRICE / PRIX  
PUBLIC HT

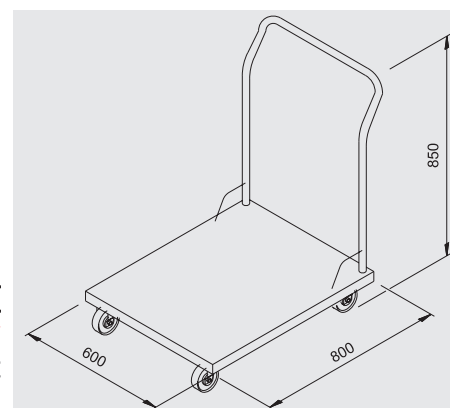
8360.00007.08

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H    | ◇ m³    | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|------|---------|------------------------------|
| 7270.10060.00       | 1000 | 600 | 1750 | 1.08 m³ |                              |
| 7270.12060.00       | 1200 | 600 | 1750 | 1.29 m³ |                              |
| 7270.14060.00       | 1400 | 600 | 1750 | 1.51 m³ |                              |
| 7270.16060.00       | 1600 | 600 | 1750 | 1.72 m³ |                              |
| 7270.19060.00       | 1900 | 600 | 1750 | 2.05 m³ |                              |

Meat hangers are not included.  
Crochets à viande non inclus.

**Cargo Carrying Trolley**

Chariot



EATC

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | ◇ m³    | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------|------------------------------|
| 7772.06080.00       | 600 | 800 | 850 | 0.43 m³ |                              |

**Plate Trolley**

Chariot Porte Assiettes

EATC



Units are made of stainless steel.  
Construction en acier inoxydable

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | CAPACITY  | ◇ m³    | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|-----------|---------|------------------------------|
| 7959.10052.80       | 980 | 500 | 780 | 150 tabak | 0.44 m³ |                              |



**Dirty Dish Trolley**  
Chariot de Débarassage



**Service Trolley Two Shelves**  
Chariot de Service à Deux Niveaux



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m <sup>3</sup> | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------|------------------------------|
| 7959.87579.50       | 800 | 550 | 850 | 0.76           |                              |

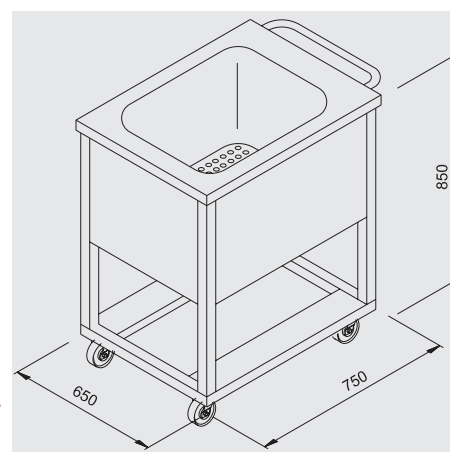
| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m <sup>3</sup> | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------|------------------------------|
| 0913.00507.01       | 550 | 800 | 850 | 0.14           |                              |



**Service Trolley Three Shelves**  
Chariot de Service à Trois Niveaux



**Meat and Vegetable Trolley**  
Chariot à Viande - Chariot à légumes



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 0913.00508.01       | 550 | 800 | 850 | 0.14 m <sup>3</sup> |                              |

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7959.65758.00       | 650 | 750 | 850 | 0.50 m <sup>3</sup> |                              |

\* Units are made of stainless steel.  
Construction en acier inoxydable





| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m³   | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|------|------------------------------|
| 7370.50505.80       | 500 | 500 | 610 | 0.20 |                              |



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m³   | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|------|------------------------------|
| 7370.64436.80       | 450 | 650 | 660 | 0.26 |                              |



| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | m³    | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|-------|------------------------------|
| 8913.IBS27.148      | 750 | 420 | 710 | 0.102 |                              |



| CODE /<br>REFERENCE | CAPACITY<br>(lt) | L | W/P | H | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|---|-----|---|------------------------------|
| 8893.00120.00       | 120              | - | -   | - |                              |
| 8893.00240.00       | 240              | - | -   | - |                              |
| 8893.00770.00       | 770              | - | -   | - |                              |

16 lt



13 lt



5 lt



## Waste Bin With Pedal

Poubelle à Pédale



| CODE /<br>REFERENCE | CAP.<br>(lt) | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|--------------|---------------------|------------------------------|
| 8893.00405.00       | 5 lt.        | 0.06 m <sup>3</sup> |                              |
| 8893.00413.00       | 13 lt.       | 0.15 m <sup>3</sup> |                              |
| 8893.00416.00       | 16 lt.       | 0.17 m <sup>3</sup> |                              |

104 lt



78 lt



54 lt



## Waste Bin With Pedal

Poubelle à Pédale



| CODE /<br>REFERENCE                   | CAP.<br>(lt) | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|------------------------------|
| 8893.04050.00<br>Ind. Type / End. Tip | 54 lt.       | 0.65 m <sup>3</sup> |                              |
| 8893.04070.00<br>Ind. Type / End. Tip | 78 lt.       | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 8893.04090.00<br>Ind. Type / End. Tip | 104 lt.      | 1.10 m <sup>3</sup> |                              |



## Waste Trolley

Poubelle Inox sur Roulettes



| CODE /<br>REFERENCE | CAP.<br>(lt) | Q   | H   | m <sup>3</sup>      | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|--------------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 0893.04040.01       | 50 lt        | 400 | 400 | 0.13 m <sup>3</sup> |                              |

\* Units are made of stainless steel.

\* Construction en acier inoxydable





**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**





**Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells**

Meuble Self Service Chaud.

**HOT CHAUD**



**Hot Serving Counters / Meuble Self Service Chaud électrique**

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. DE<br>FONC. | VOL. /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | VOLUME              | PRICE<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|--------------------|------|-----|-----|----------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------------------|
| 7912.12070.00       | ELEC               | 1200 | 700 | 850 | 2.6 kW               | 30-90°C           | 230-240V/50Hz.                  | 3xGN 1/1-150                | 1 m <sup>3</sup>    |                            |
| 7912.15070.00       | ELEC               | 1500 | 700 | 850 | 2.6 kW               | 30-90°C           | 230-240V/50Hz.                  | 4xGN 1/1-150                | 1.23 m <sup>3</sup> |                            |
| 7912.19070.00       | ELEC               | 1900 | 700 | 850 | 3.9 kW               | 30-90°C           | 230-240V/50Hz.                  | 5xGN 1/1-150                | 1.54 m <sup>3</sup> |                            |

**!GN containers are ordered seperately / Bac GN en suppléments**



**Neutral Serving Counter With Under Shelf Without Door**

Meuble Self Service Neutre avec Étagère Sans Portes

**ERC**

**Neutral serving counter / Meuble Self Service Neutre**

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL / ENERGIE  | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|------|-----|-----|---------------------|-------------------------|
| 7911.12070.80       | Neutral / Neutre | 1200 | 700 | 850 | 1 m <sup>3</sup>    |                         |
| 7911.14070.80       | Neutral / Neutre | 1500 | 700 | 850 | 1.23 m <sup>3</sup> |                         |
| 7911.16070.80       | Neutral / Neutre | 1900 | 700 | 850 | 1.54 m <sup>3</sup> |                         |
| 7911.19070.80       | Neutral / Neutre | 2400 | 700 | 850 | 1.93 m <sup>3</sup> |                         |

**Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells, Hot Cupboard**

Meuble Self Service Chaud sur étuve

**HOT CHAUD****Hot serving counters with hot cupboard / Meuble self service chaud étuve**

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | TEMP. DE<br>FONC. | VOL. /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|--------------------|------|-----|-----|----------------------|-----------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 7912.12070.10       | ELEC               | 1200 | 700 | 850 | 4.1 kW               | 3xGN 1/1-150                | 30-90°C           | 220-240V/50Hz.                  | 1 m <sup>3</sup>    |                              |
| 7912.15070.10       | ELEC               | 1500 | 700 | 850 | 4.1 kW               | 4xGN 1/1-150                | 30-90°C           | 220-240V/50Hz.                  | 1.23 m <sup>3</sup> |                              |
| 7912.19070.10       | ELEC               | 1900 | 700 | 850 | 6.9 kW Trifaze       | 5xGN 1/1-150                | 30-90°C           | 220-240V/50Hz.                  | 1.54 m <sup>3</sup> |                              |

**!GN containers are ordered seperately /Bac GN en suppléments****Cold Serving Counter**

Meuble Self Service Réfrigéré

**COLD FROID****Cold serving counter / Meuble self service réfrigéré**

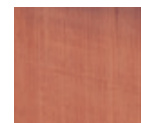
| CODE /<br>REFERENCE | COLD UNIT TYPE<br>DESIGNATION | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | VOL. /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|-------------------------------|--------------------|------|-----|-----|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 7919.27NTV.24       | TAG 270 NTV                   | ELEC               | 1420 | 700 | 850 | 0.57 Kw              | 4xGN 1/1-150                | +2 / +5 °C                       | 220 V                           | 1.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7919.37NTV.24       | TAG 370 NTV                   | ELEC               | 1880 | 700 | 850 | 0.88 Kw              | 5xGN 1/1-150                | +2 / +5 °C                       | 220 V                           | 1.53 m <sup>3</sup> |                              |

NTV: Vantilated refrigeration at regular temperature. / Froid Ventilé

Ambient temperature: +32.2 C° / Température d'ambiance 32,2 °C  
Relative humidity: %65 / Humidité relative 65 %



Oak / Chêne  
(OO)



Mahogany /  
Acajou  
(MO)



Walnut / Noyer  
(WO)



## Wooden Decorated Hot Serving Counter With GN Sized Cells

Meuble Self Service Chaud avec Habillage Stratifié

**HOT CHAUD**



| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H        | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. DE<br>FONC. | VOLTAGE / TENSION<br>ET VOLTAGE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|--------------------|------|-----|----------|----------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------------------|
| 7912.12070.A0       | ELEC               | 1200 | 700 | 850/1600 | 2.6 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 230-240V./50Hz.                 | 3xGN 1/1-150                | 1.50 m <sup>3</sup> |                            |
| 7912.15070.A0       | ELEC               | 1500 | 700 | 850/1600 | 3.9 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 230-240V./50Hz.                 | 4xGN 1/1-150                | 1.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7912.19070.A0       | ELEC               | 1900 | 700 | 850/1600 | 3.9 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 230-240V./50Hz.                 | 5xGN 1/1-150                | 2.3 m <sup>3</sup>  |                            |

**!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments**



## Wooden Decorated Neutral Serving Counter

Meuble Self Service Neutre avec Habillage Stratifié

**NEUTRAL NEUTRE**



**Wooden decorated neutral serving  
counters/ Meuble self service neutre avec  
habillage stratifié.**

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H        | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|--------------------|------|-----|----------|---------------------|----------------------------|
| 7912.12078.A8       | Neutre             | 1200 | 700 | 850/1600 | 1.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7912.14078.A8       | Neutre             | 1400 | 700 | 850/1600 | 2.15 m <sup>3</sup> |                            |
| 7912.16078.A8       | Neutre             | 1600 | 700 | 850/1600 | 2.7 m <sup>3</sup>  |                            |
| 7912.19078.A8       | Neutre             | 1900 | 700 | 850/1600 | 3.4 m <sup>3</sup>  |                            |

**!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments**



**Wooden Decorated Hot Serving Counter With  
GN Sized Cells With Hot Cupboard**

Meuble Self Service Chaud sur é tuve avec Habillage Stratifié

**HOT CHAUD** CE EAC UAT DBT

| CODE /<br>REFERENCE                                                                             | MODEL<br>/ENER. | L    | W/P | H        | POWER /<br>PUISSANCE | TEMP. DE<br>FONC. | VOLTAGE /<br>TENSION ET<br>VOLTAGE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|-----|----------|----------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------------|---------|------------------------------|
|  7912.12070.A1 | ELEC            | 1200 | 700 | 850/1600 | 4.1 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 230-240V./50Hz.                    | 3xGN 1/1-150                | 1.50 m³ |                              |
|  7912.15070.A1 | ELEC            | 1500 | 700 | 850/1600 | 4.1 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 230-240V./50Hz.                    | 4xGN 1/1-150                | 1.85 m³ |                              |
|  7912.19070.A1 | ELEC            | 1900 | 700 | 850/1600 | 6.9 kW Trifaze       | 30-90 °C          | 400V./50Hz.                        | 5xGN 1/1-150                | 2.3 m³  |                              |

**!GN containers are ordered seperately / Bac GN en suppléments**



**Angled, Wooden Decorated Neutral Serving Counter**

Meuble d'angle de self service neutre avec habillage stratifié

**NEUTRAL NEUTRE**

EAC UAT DBT

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL /<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX PUBLIC HT |
|---------------------|--------------------|------|-----|-----|---------|---------------------------|
| 7912.15078.30A      | Neutral            | 1500 | 700 | 850 | 2.26 m³ |                           |



**Wooden Decorated Cold Serving Counter With GN Sized Cells**

Meuble Self Service Froid avec Habillage Stratifié. Cuve Format GN

**COLD FROID** CE EAC UAT DBT

| CODE /<br>REFERENCE                                                                               | COLD UNIT TYPE<br>/ DESIGNATION | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER /<br>PUISSANCE | TEMPERATURE DE<br>FONCTIONNEMENT | VOLTAGE/TENSION<br>ET VOLTAGE | MAX. CAPACITY<br>/ CAPACITE | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------|------|-----|-----|----------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------|------------------------------|
|  7919.27NTV.A4 | TAG 270 NTV                     | ELEC             | 1420 | 700 | 850 | 0.57kW               | +2 / +5                          | 230V. / 50Hz.                 | 4xGN 1/1-150                | 1.75 m³ |                              |
|  7919.37NTV.A4 | TAG 370 NTV                     | ELEC             | 1880 | 700 | 850 | 0.88kW               | +2 / +5                          | 230V. / 50Hz.                 | 5xGN 1/1-150                | 2.59 m³ |                              |

NTV: Air ventilated refrigeration at regular temperature. / Froid Ventilé

Ambient temperature: +32.2 C°  
Température d'ambiance 32,2 °C

Relative humidity: %65  
Humidité relative: 65 %



ERC

**Cutlery counter** / Distributeur de couverts, pain et plateaux

| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | VOLUME             | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|----------|--------------------|----------------------|
| 7912.07070.50    | Neutral       | 700  | 700 | 850/1300 | 0.94m <sup>3</sup> |                      |
| 7912.08070.50    | Neutral       | 800  | 700 | 850/1300 | 1.06m <sup>3</sup> |                      |
| 7912.10070.50    | Neutral       | 1000 | 700 | 850/1300 | 1.3m <sup>3</sup>  |                      |



**Wooden Decorated Cutlery Counter** ERC

Distributeur de couverts avec revêtement en bois

**Cutlery counter** / Distributeur de couverts, pain et plateaux

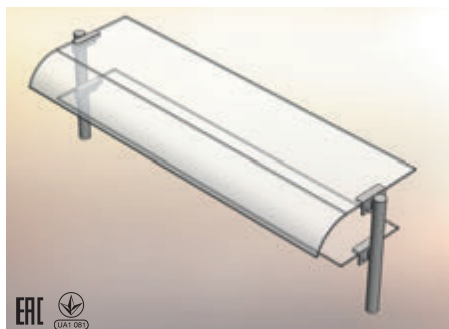
| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H        | VOLUME              | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|----------|---------------------|----------------------|
| 7912.07070.51    | Neutral       | 700  | 700 | 850/1380 | 0.94 m <sup>3</sup> |                      |
| 7912.08070.51    | Neutral       | 800  | 700 | 850/1380 | 1.06 m <sup>3</sup> |                      |
| 7912.10070.51    | Neutral       | 1000 | 700 | 850/1380 | 1.3 m <sup>3</sup>  |                      |

**!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments**



**Curved glass serving shelf** / Présentoir avec pare-haleine. Vitre incurvée.

| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | VOLUME             | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|-----|--------------------|----------------------|
| 7897.12030.03    | Neutral       | 1200 | 370 | 470 | 0.13m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.14030.03    | Neutral       | 1400 | 370 | 470 | 0.14m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.15030.03    | Neutral       | 1500 | 370 | 470 | 0.16m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.16030.03    | Neutral       | 1600 | 370 | 470 | 0.17m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.19030.03    | Neutral       | 1900 | 370 | 470 | 0.19m <sup>3</sup> |                      |



**Double curved glass serving shelf** / Présentoir deux niveaux avec pare-haleine. Vitre incurvée.

| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | VOLUME             | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|-----|--------------------|----------------------|
| 7897.12030.04    | Neutral       | 1200 | 370 | 730 | 0.18m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.14030.04    | Neutral       | 1400 | 370 | 730 | 0.22m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.15030.04    | Neutral       | 1500 | 370 | 730 | 0.23m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.16030.04    | Neutral       | 1600 | 370 | 730 | 0.25m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.19030.04    | Neutral       | 1900 | 370 | 730 | 0.29m <sup>3</sup> |                      |



**Serving shelf** / Présentoir deux niveaux avec pare-haleine. Vitre incurvée

| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | VOLUME             | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|-----|--------------------|----------------------|
| 7897.12030.08    | Neutral       | 1200 | 370 | 730 | 0.13m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.14030.08    | Neutral       | 1400 | 370 | 730 | 0.14m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.15030.08    | Neutral       | 1500 | 370 | 730 | 0.16m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.16030.08    | Neutral       | 1600 | 370 | 730 | 0.17m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.19030.08    | Neutral       | 1900 | 370 | 730 | 0.19m <sup>3</sup> |                      |



**Plinth for serving counter** / Plinthe de finition en inox

| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W/P | H   | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|-----|----------------------|
| 7999.07015.80    | Neutral       | 700  | 15  | 140 |                      |
| 7999.08015.80    | Neutral       | 800  | 15  | 140 |                      |
| 7999.10015.80    | Neutral       | 1000 | 15  | 140 |                      |
| 7999.12015.80    | Neutral       | 1200 | 15  | 140 |                      |
| 7999.14015.80    | Neutral       | 1400 | 15  | 140 |                      |
| 7999.15015.80    | Neutral       | 1500 | 15  | 140 |                      |
| 7999.16015.80    | Neutral       | 1600 | 15  | 140 |                      |
| 7999.19015.80    | Neutral       | 1900 | 15  | 140 |                      |

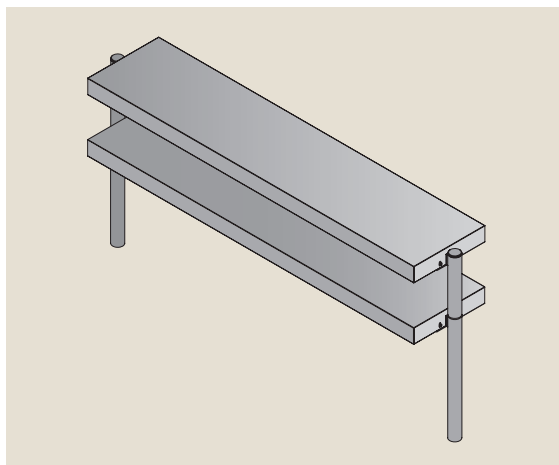


**Tray Sliding Shelf** ERC

Table de plateaux coulissante

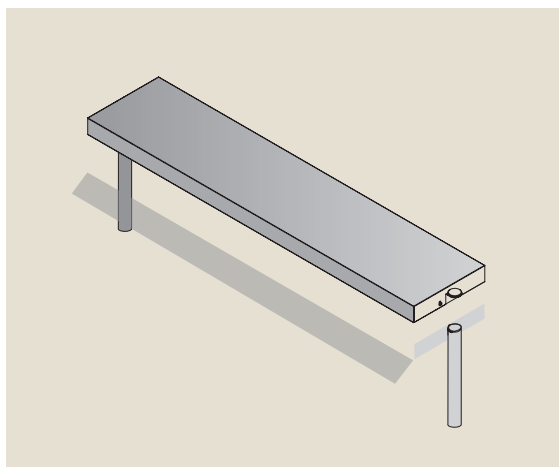
| CODE / REFERENCE | MODEL ENERGIE | L    | W   | VOLUME              | PRICE PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---------------|------|-----|---------------------|----------------------|
| 7897.12030.05    | Neutral       | 1200 | 300 | 0.08 m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.14030.05    | Neutral       | 1400 | 300 | 0.10 m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.15030.05    | Neutral       | 1500 | 300 | 0.11 m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.16030.05    | Neutral       | 1600 | 300 | 0.12 m <sup>3</sup> |                      |
| 7897.19030.05    | Neutral       | 1900 | 300 | 0.14 m <sup>3</sup> |                      |





Double serving counter / Étagère supérieur à deux niveaux

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|------|-----|-----|----------------------------|
| 7897.12030.07       | Neutral          | 1200 | 300 | 730 |                            |
| 7897.14030.07       | Neutral          | 1400 | 300 | 730 |                            |
| 7897.15030.07       | Neutral          | 1500 | 300 | 730 |                            |
| 7897.16030.07       | Neutral          | 1600 | 300 | 730 |                            |
| 7897.19030.07       | Neutral          | 1900 | 300 | 730 |                            |



Single Upper Shelf / Étagère supérieur à un niveau

| CODE /<br>REFERENCE | MODEL<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7897.12030.02       | Neutral          | 1200 | 300 | 470 | 0.33 m <sup>3</sup> |                            |
| 7897.14030.02       | Neutral          | 1400 | 300 | 470 | 0.38 m <sup>3</sup> |                            |
| 7897.15030.02       | Neutral          | 1500 | 300 | 470 | 0.41 m <sup>3</sup> |                            |
| 7897.16030.02       | Neutral          | 1600 | 300 | 470 | 0.43 m <sup>3</sup> |                            |
| 7897.19030.02       | Neutral          | 1900 | 300 | 470 | 0.50 m <sup>3</sup> |                            |



**PROFESSIONAL 900 SERIES  
SERIE 900 PROFESSIONNELLE**

**700 SERIES  
SERIE 700**

**SNACK 650 SERIES  
SERIE 650 SNACK**

**600 SERIES  
SERIE 600**

**OTHER COOKING UNITS  
PRODUITS COMPLEMENTARIES**

**DONER GRILL MACHINES  
APPAREILS A KEBAB**

**PREPARATION MACHINES  
LA PREPARATION**

**COLD UNITS  
LE FROID**

**DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS  
LA LAVERIE**

**KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS  
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE**

**SERVING COUNTERS  
LE SELF SERVICE**

**SINK UNITS AND WORKING BENCHES  
L'ENVIRONNEMENT INOX**



**Wall mounted, knee operated hand washing sink /  
Lave-main commande au genou**

| CODE /<br>REFERENCE                                 | L   | W/P | H   | WATER INLET /<br>CONNECTION        | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|-----------------------------------------------------|-----|-----|-----|------------------------------------|-------------------------|
| 7759.50393.90<br>with mechanism / avec robinetterie | 500 | 390 | 230 | SINGLE / EAU FROIDE                |                         |
| 7759.50393.91<br>with mechanism / avec robinetterie | 500 | 390 | 230 | HOT/COLD<br>EAU CHAUDE- EAU FROIDE |                         |
| 7759.50393.92<br>with mechanism / avec robinetterie | 500 | 390 | 230 | -                                  |                         |



**Wall mounted hand washing sink / Lave-main**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | WATER INLET /<br>CONNECTION | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|-----------------------------|-------------------------|
| 7759.50392.90       | 500 | 390 | 290 | SINGLE / EAU FROIDE         |                         |



**Wall mounted, knee operated hand washing sink /  
Lave-main commande au genou**

| CODE /<br>REFERENCE                                    | L   | W/P | H   | WATER INLET /<br>CONNECTION        | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|--------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------------------------------------|-------------------------|
| 7759.40332.30<br>without mechanism / sans robinetterie | 400 | 330 | 230 | -                                  |                         |
| 7759.40332.31<br>with mechanism / avec robinetterie    | 400 | 330 | 230 | SINGLE / EAU FROIDE                |                         |
| 7759.40332.35<br>with mechanism / avec robinetterie    | 400 | 330 | 230 | HOT/COLD<br>EAU CHAUDE- EAU FROIDE |                         |



Wall mounted hand washing sink / Lave-main

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|-------------------------|
| 0759.04031.00       | 400 | 310 | 140 |                         |



Wall mounted hand washing sink / Lave-main

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|-------------------------|
| 0759.40311.31       | 400 | 310 | 190 |                         |



Janitorial sink unit (Mop Sink) / Plonge à Balai

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | WATER ENTRANCE /<br>CONNECTION | PRICE/PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|--------------------------------|-------------------------|
| 7759.50709.10       | 500 | 700 | 900 | SINGLE                         |                         |





**Rectangular bowl / Cuve à souder rectangulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------------------|
| 0753.35402.10       | 355 | 405 | 190 |                            |



**Rectangular bowl / Cuve à souder rectangulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------------------|
| 0753.03436.08       | 345 | 375 | 140 |                            |



**Rectangular bowl /  
Cuve à souder rectangulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------------------|
| 0753.40402.10       | 400 | 400 | 250 |                            |
| 0753.40403.10       | 400 | 400 | 300 |                            |
| 0753.45452.10       | 450 | 450 | 250 |                            |
| 0753.45453.10       | 450 | 450 | 300 |                            |
| 0753.40502.10       | 400 | 500 | 250 |                            |
| 0753.40503.10       | 400 | 500 | 300 |                            |
| 0753.45602.10       | 450 | 600 | 250 |                            |
| 0753.45603.10       | 450 | 600 | 300 |                            |

**Rectangular bowl /  
Cuve à souder rectangulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------------------|
| 0753.50502.10       | 500 | 500 | 250 |                            |
| 0753.50503.10       | 500 | 500 | 300 |                            |
| 0753.50602.10       | 500 | 600 | 250 |                            |
| 0753.50603.10       | 500 | 600 | 300 |                            |
| 0753.60602.10       | 600 | 600 | 250 |                            |
| 0753.60603.10       | 600 | 600 | 300 |                            |
| 0753.70702.10       | 700 | 700 | 250 |                            |
| 0753.70703.10       | 700 | 700 | 300 |                            |



**Round sink bowl /  
Cuve à souder circulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | Q /<br>DIAMETRE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----------------|----------------------------|
| 0753.00023.09       | 230             |                            |
| 0753.00026.09       | 260             |                            |
| 0753.00029.09       | 290             |                            |
| 0753.00038.09       | 380             |                            |



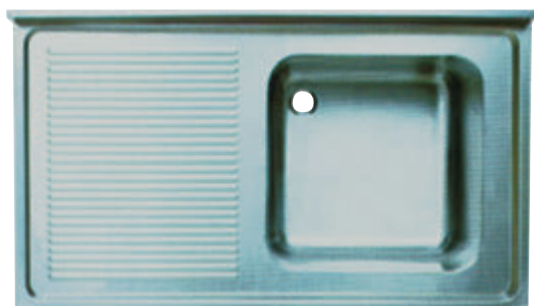
**Round sink bowl /  
Cuve à souder circulaire**

| CODE /<br>REFERENCE | Q /<br>DIAMETRE | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----------------|-----|----------------------------|
| 0753.03818.10       | 380             | 180 |                            |
| 0753.04018.10       | 400             | 180 |                            |



**Vanity sink / Cuve vanity**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|----------------------------|
| 0753.01719.07       | 430 | 480 | 130 |                            |



**Single bowl left drainer sink /**  
Dessus de plonge, simple cuve, égouttoir à gauche

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.106A0.11       | 1000                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.126A0.11       | 1200                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.146E0.11       | 1400                          | 600 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.107C0.11       | 1000                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.127C0.11       | 1200                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.147C0.11       | 1400                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.147D0.11       | 1400                          | 700 |                                 |



**Single bowl sink / Simple cuve**

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.056A0.01       | 500                           | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.066A0.01       | 600                           | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.066E0.01       | 600                           | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.076E0.01       | 700                           | 600 |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.057B0.01       | 500                           | 700 |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.067B0.01       | 600                           | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.067C0.01       | 600                           | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.077C0.01       | 700                           | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.087D0.01       | 800                           | 700 |                                 |



**Single bowl right drainer sink /**  
Dessus de plonge, simple cuve, égouttoir à droite

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.106A0.15       | 1000                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.126A0.15       | 1200                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.146E0.15       | 1400                          | 600 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.107C0.15       | 1000                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.127C0.15       | 1200                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.147C0.15       | 1400                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.147D0.15       | 1400                          | 700 |                                 |



**Single bowl double drainer sink /**  
Dessus de plonge, simple cuve, double égouttoir

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.126A0.13       | 1200                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.146A0.13       | 1400                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.166A0.13       | 1600                          | 600 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.147C0.13       | 1400                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.167C0.13       | 1600                          | 700 |                                 |



ERC

**Double bowl right drainer sink /**  
Dessus de plonge, double cuve, égouttoir à droite

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.146A0.25       | 1400                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.156A0.25       | 1500                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.166A0.25       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.166E0.25       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.186E0.25       | 1800                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.196E0.25       | 1900                          | 600 |                                 |
|   |             |     |     |                     |                               |     |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.157B0.25       | 1500                          | 700 |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.167B0.25       | 1600                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.167C0.25       | 1600                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.187C0.25       | 1800                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.197C0.25       | 1900                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.197D0.25       | 1900                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.207C0.25       | 2000                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.217D0.25       | 2100                          | 700 |                                 |



ERC

**Double bowl left drainer sink /**  
Dessus de plonge, double cuve, égouttoir à gauche

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.146A0.21       | 1400                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.156A0.21       | 1500                          | 600 |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.166A0.21       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.166E0.21       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.186E0.21       | 1800                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.196E0.21       | 1900                          | 600 |                                 |
|   |             |     |     |                     |                               |     |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.157B0.21       | 1500                          | 700 |                                 |
| B | 400         | 500 | 250 | 0754.167B0.21       | 1600                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.167C0.21       | 1600                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.187C0.21       | 1800                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.197C0.21       | 1900                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.197D0.21       | 1900                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.217D0.21       | 2100                          | 700 |                                 |



ERC

**Double bowl sink / Dessus de plonge, double cuve**

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS |     | PRICE /<br>PRIX PUBLIC HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|----------------------------|-----|---------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                          | W/P |                           |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.126E0.27       | 1200                       | 600 |                           |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.146E0.27       | 1400                       | 600 |                           |
|   |             |     |     |                     |                            |     |                           |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.127C0.27       | 1200                       | 700 |                           |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.147C0.27       | 1400                       | 700 |                           |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.147D0.27       | 1400                       | 700 |                           |



ERC

**Double bowl double drainer sink /**  
Dessus de plonge, double cuve, double égouttoir

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.166A0.23       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.186E0.23       | 1800                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.196E0.23       | 1900                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.246E0.23       | 2400                          | 600 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.187C0.23       | 1800                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.197C0.23       | 1900                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.207C0.23       | 2000                          | 700 |                                 |
| D | 600         | 500 | 300 | 0754.247D0.23       | 2400                          | 700 |                                 |



ERC

**Three bowls sink / Dessus de plonge, triple cuve**

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.166A0.35       | 1600                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.186E0.35       | 1800                          | 600 |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.196E0.35       | 1900                          | 600 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.187C0.35       | 1800                          | 700 |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.197C0.35       | 1900                          | 700 |                                 |



ERC

**Three bowls left drainer sink /**  
Dessus de plonge, triple cuve, égouttoir à gauche

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| E | 500         | 400 | 250 | 0754.216E0.31       | 2100                          | 600 |                                 |



ERC

**Three bowls right drainer sink /**  
Dessus de plonge, triple cuve, égouttoir à droite

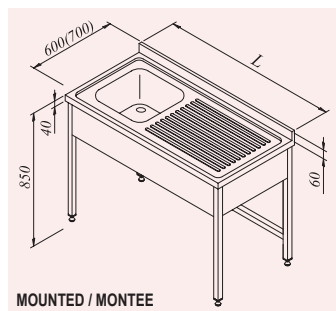
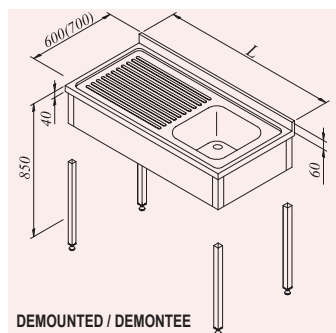
|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| C | 500         | 500 | 300 | 0754.247C0.33       | 2400                          | 700 |                                 |



ERC

**Four bowls sink / Dessus de plonge, quadruple cuve**

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | EXTERNAL DIM.<br>/ DIMENSIONS |     | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     | L                             | W/P |                                 |
| A | 400         | 400 | 250 | 0754.196A0.41       | 1900                          | 600 |                                 |

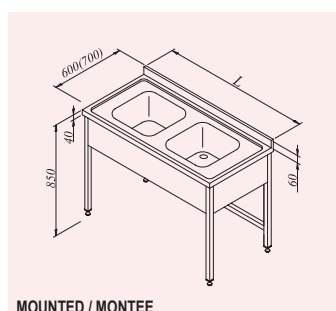
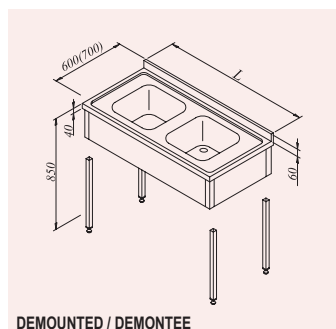
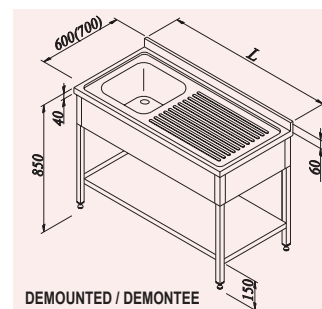
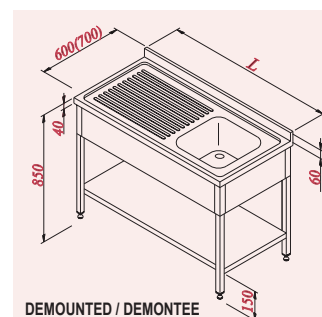


## Single bowl, single drainer sink unit with fascia **ERC** Plonge un bac, un égouttoir avec cache bac

| BOWL /<br>CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A<br>GAUCHE |                                           | RIGHT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A<br>DROITE |                                           | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMOUNTED<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------|-----|-----|---------|-------------------------------------------|---------------------------------|
|                |     |     |     | CODE<br>REFERENCE                                     | DEMOUNTED CODE<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE<br>REFERENCE                                      | DEMOUNTED CODE<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |         |                                           |                                 |
| A              | 400 | 400 | 250 | 7758.106A5.11                                         | 7754.106A5.11                             | 7758.106A5.15                                          | 7754.106A5.15                             | 1000 | 600 | 850 | 0,61 m³ | 0,23 m³                                   |                                 |
| A              | 400 | 400 | 250 | 7758.126A5.11                                         | 7754.126A5.11                             | 7758.126A5.15                                          | 7754.126A5.15                             | 1200 | 600 | 850 | 0,73 m³ | 0,28 m³                                   |                                 |
| E              | 500 | 400 | 250 | 7758.146E5.11                                         | 7754.146E5.11                             | 7758.146E5.15                                          | 7754.146E5.15                             | 1400 | 600 | 850 | 0,85 m³ | 0,32 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.107C5.11                                         | 7754.107C5.11                             | 7758.107C5.15                                          | 7754.107C5.15                             | 1000 | 700 | 850 | 0,71 m³ | 0,27 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.127C5.11                                         | 7754.127C5.11                             | 7758.127C5.15                                          | 7754.127C5.15                             | 1200 | 700 | 850 | 0,84 m³ | 0,35 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.147C5.11                                         | 7754.147C5.11                             | 7758.147C5.15                                          | 7754.147C5.15                             | 1400 | 700 | 850 | 0,98 m³ | 0,41 m³                                   |                                 |
| D              | 600 | 500 | 300 | 7758.147D5.11                                         | 7754.147D5.11                             | 7758.147D5.15                                          | 7754.147D5.15                             | 1400 | 700 | 850 | 0,98 m³ | 0,41 m³                                   |                                 |

## Single bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia **ERC** Plonge un bac, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

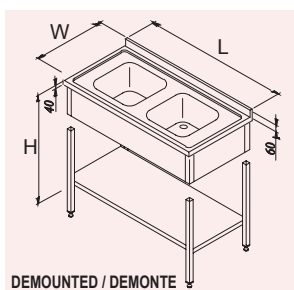
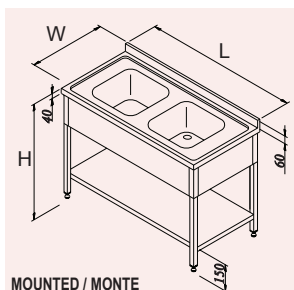
| BOWL /<br>CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A<br>GAUCHE |                                           | RIGHT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A<br>DROITE |                                           | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMOUNTED<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------|-----|-----|---------|-------------------------------------------|---------------------------------|
|                |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE                                   | DEMOUNTED CODE<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                    | DEMOUNTED CODE<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |         |                                           |                                 |
| A              | 400 | 400 | 250 | 7758.106A8.11                                         | 7754.106A8.11                             | 7758.106A8.15                                          | 7754.106A8.15                             | 1000 | 600 | 850 | 0.61 m³ | 0.23 m³                                   |                                 |
| A              | 400 | 400 | 250 | 7758.126A8.11                                         | 7754.126A8.11                             | 7758.126A8.15                                          | 7754.126A8.15                             | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m³ | 0.28 m³                                   |                                 |
| E              | 500 | 400 | 250 | 7758.146E8.11                                         | 7754.146E8.11                             | 7758.146E8.15                                          | 7754.146E8.15                             | 1400 | 600 | 850 | 0.85 m³ | 0.32 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.107C8.11                                         | 7754.107C8.11                             | 7758.107C8.15                                          | 7754.107C8.15                             | 1000 | 700 | 850 | 0.71 m³ | 0.27 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.127C8.11                                         | 7754.127C8.11                             | 7758.127C8.15                                          | 7754.127C8.15                             | 1200 | 700 | 850 | 0.84 m³ | 0.35 m³                                   |                                 |
| C              | 500 | 500 | 300 | 7758.147C8.11                                         | 7754.147C8.11                             | 7758.147C8.15                                          | 7754.147C8.15                             | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m³ | 0.41 m³                                   |                                 |
| D              | 600 | 500 | 300 | 7758.147D8.11                                         | 7754.147D8.11                             | 7758.147D8.15                                          | 7754.147D8.15                             | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m³ | 0.41 m³                                   |                                 |



## Double bowl sink unit with fascia / Plonge deux bacs avec cache bac **ERC**

| BOWL / CUVE |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE/<br>REFERENCE PLONGE<br>DEMONTEE | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMONTE<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------------|------|-----|-----|---------|-------------------------------------------|---------------------------------|
|             | L   | W/P | H   |                     |                                                 |      |     |     |         |                                           |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.126E5.27       | 7754.126E5.27                                   | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m³ | 0.28 m³                                   |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.146E5.27       | 7754.146E5.27                                   | 1400 | 600 | 850 | 0.85 m³ | 0.32 m³                                   |                                 |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.127C5.27       | 7754.127C5.27                                   | 1200 | 700 | 850 | 0.84 m³ | 0.35 m³                                   |                                 |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.147C5.27       | 7754.147C5.27                                   | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m³ | 0.41 m³                                   |                                 |
| D           | 600 | 500 | 300 | 7758.147D5.27       | 7754.147D5.27                                   | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m³ | 0.41 m³                                   |                                 |

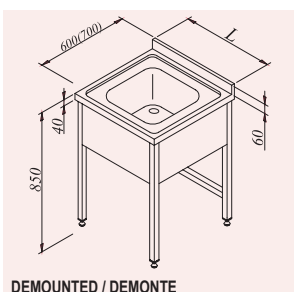
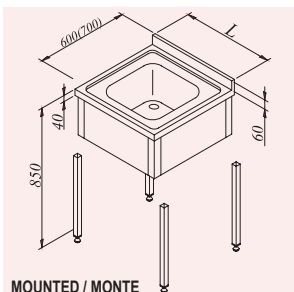




## Double bowl sink unit with under shelf and fascia

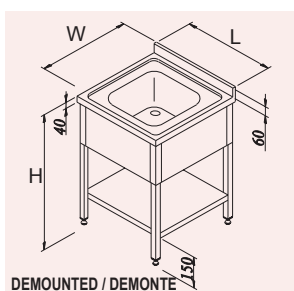
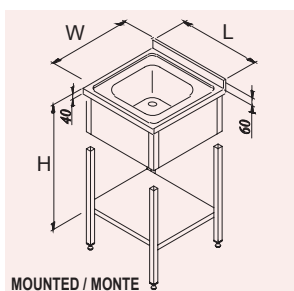
Plonge deux bacs avec cache bac et une étagère basse EAC

|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REF. PLONGE<br>DEMONTEE | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|---------------------------------------------|------|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------|------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     |                                             |      |     |     |                     |                                           |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.126E8.27       | 7754.126E8.27                               | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> | 0.28 m <sup>3</sup>                       |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.146E8.27       | 7754.146E8.27                               | 1400 | 600 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> | 0.32 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.127C8.27       | 7754.127C8.27                               | 1200 | 700 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> | 0.35 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.147C8.27       | 7754.147C8.27                               | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m <sup>3</sup> | 0.41 m <sup>3</sup>                       |                              |
| D | 600         | 500 | 300 | 7758.147D8.27       | 7754.147D8.27                               | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m <sup>3</sup> | 0.41 m <sup>3</sup>                       |                              |



## Single bowl sink unit with fascia / Plonge un bac avec cache bac EAC

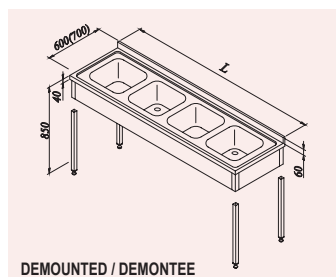
|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REF. PLONGE<br>DEMONTEE | L   | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|---------------------------------------------|-----|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------|------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     |                                             |     |     |     |                     |                                           |                              |
| A | 400         | 400 | 250 | 7758.056A5.01       | 7754.056A5.01                               | 500 | 600 | 850 | 0.31 m <sup>3</sup> | 0.12 m <sup>3</sup>                       |                              |
| A | 400         | 400 | 250 | 7758.066A5.01       | 7754.066A5.01                               | 600 | 600 | 850 | 0.37 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.066E5.01       | 7754.066E5.01                               | 600 | 600 | 850 | 0.37 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.076E5.01       | 7754.076E5.01                               | 700 | 600 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| B | 400         | 500 | 250 | 7758.057B5.01       | 7754.057B5.01                               | 500 | 700 | 850 | 0.36 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| B | 400         | 500 | 250 | 7758.067B5.01       | 7754.067B5.01                               | 600 | 700 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.067C5.01       | 7754.067C5.01                               | 600 | 700 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.077C5.01       | 7754.077C5.01                               | 700 | 700 | 850 | 0.5 m <sup>3</sup>  | 0.21 m <sup>3</sup>                       |                              |
| D | 600         | 500 | 300 | 7758.077D5.01       | 7754.077D5.01                               | 700 | 700 | 850 | 0.5 m <sup>3</sup>  | 0.21 m <sup>3</sup>                       |                              |
| D | 600         | 500 | 300 | 7758.087D5.01       | 7754.087D5.01                               | 800 | 700 | 850 | 0.57 m <sup>3</sup> | 0.24 m <sup>3</sup>                       |                              |



## Single bowl sink unit with under shelf and fascia /

Plonge un bac avec cache bac et une étagère basse EAC

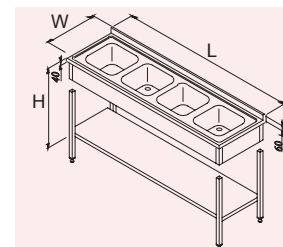
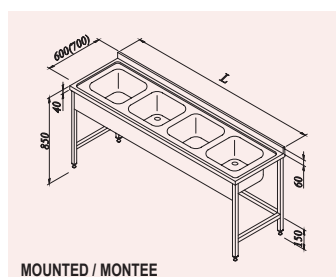
|   | BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REF. PLONGE<br>DEMONTEE | L   | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---|-------------|-----|-----|---------------------|---------------------------------------------|-----|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------|------------------------------|
|   | L           | W/P | H   |                     |                                             |     |     |     |                     |                                           |                              |
| A | 400         | 400 | 250 | 7758.056A8.01       | 7754.056A8.01                               | 500 | 600 | 850 | 0.31 m <sup>3</sup> | 0.12 m <sup>3</sup>                       |                              |
| A | 400         | 400 | 250 | 7758.066A8.01       | 7754.066A8.01                               | 600 | 600 | 850 | 0.37 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.066E8.01       | 7754.066E8.01                               | 600 | 600 | 850 | 0.37 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| E | 500         | 400 | 250 | 7758.076E8.01       | 7754.076E8.01                               | 700 | 600 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| B | 400         | 500 | 250 | 7758.057B8.01       | 7754.057B8.01                               | 500 | 700 | 850 | 0.36 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                       |                              |
| B | 400         | 500 | 250 | 7758.067B8.01       | 7754.067B8.01                               | 600 | 700 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.067C8.01       | 7754.067C8.01                               | 600 | 700 | 850 | 0.43 m <sup>3</sup> | 0.18 m <sup>3</sup>                       |                              |
| C | 500         | 500 | 300 | 7758.077C8.01       | 7754.077C8.01                               | 700 | 700 | 850 | 0.5 m <sup>3</sup>  | 0.21 m <sup>3</sup>                       |                              |
| D | 600         | 500 | 300 | 7758.077D8.01       | 7754.077D8.01                               | 700 | 700 | 850 | 0.5 m <sup>3</sup>  | 0.21 m <sup>3</sup>                       |                              |
| D | 600         | 500 | 300 | 7758.087D8.01       | 7754.087D8.01                               | 800 | 700 | 850 | 0.57 m <sup>3</sup> | 0.24 m <sup>3</sup>                       |                              |



## Four bowls sink unit with fascia / Plonge quatre bacs avec cache bac

ERC

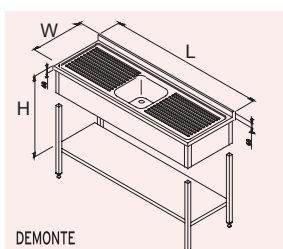
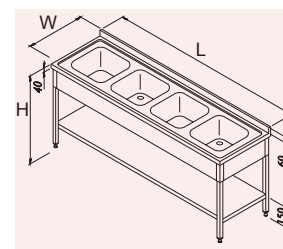
| BOWL / CUVE | CODE / REFERENCE |     |     | DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------|------------------|-----|-----|---------------------------------------|---------------|------|-----|--------|----------------------------------|------------------------|
|             | L                | W/P | H   |                                       |               |      |     |        |                                  |                        |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.196A5.41                         | 7754.196A5.41 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>              | 0.44 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.216A5.41                         | 7754.216A5.41 | 2100 | 600 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>              | 0.48 m <sup>3</sup>    |
| E           | 500              | 400 | 250 | 7758.246E5.41                         | 7754.246E5.41 | 2400 | 600 | 850    | 1.44 m <sup>3</sup>              | 0.55 m <sup>3</sup>    |



## Four bowls sink unit with under shelf and fascia / Plonge quatre bacs avec cache bac et une étagère basse

ERC

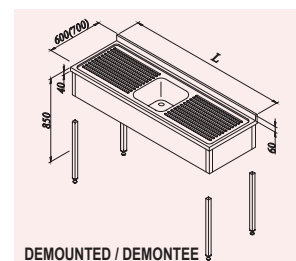
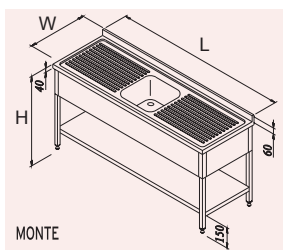
| BOWL / CUVE | CODE / REFERENCE |     |     | DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------|------------------|-----|-----|---------------------------------------|---------------|------|-----|--------|----------------------------------|------------------------|
|             | L                | W/P | H   |                                       |               |      |     |        |                                  |                        |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.196A8.41                         | 7754.196A8.41 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>              | 0.44 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.216A8.41                         | 7754.216A8.41 | 2100 | 600 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>              | 0.48 m <sup>3</sup>    |
| E           | 500              | 400 | 250 | 7758.246E8.41                         | 7754.246E8.41 | 2400 | 600 | 850    | 1.44 m <sup>3</sup>              | 0.55 m <sup>3</sup>    |



## Single bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia / Plonge un bac, deux égouttoirs avec cache bac et une étagère basse

ERC

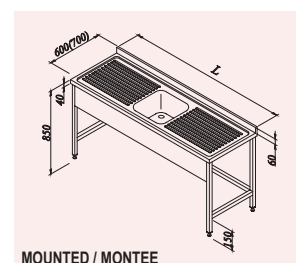
| BOWL / CUVE | CODE / REFERENCE |     |     | DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------|------------------|-----|-----|---------------------------------------|---------------|------|-----|--------|----------------------------------|------------------------|
|             | L                | W/P | H   |                                       |               |      |     |        |                                  |                        |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.126A8.13                         | 7754.126A8.13 | 1200 | 600 | 850    | 0.73 m <sup>3</sup>              | 0.28 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.146A8.13                         | 7754.146A8.13 | 1400 | 600 | 850    | 0.85 m <sup>3</sup>              | 0.32 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.166A8.13                         | 7754.166A8.13 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>              | 0.37 m <sup>3</sup>    |
| C           | 500              | 500 | 300 | 7758.147C8.13                         | 7754.147C8.13 | 1400 | 700 | 850    | 0.98 m <sup>3</sup>              | 0.41 m <sup>3</sup>    |
| C           | 500              | 500 | 300 | 7758.167C8.13                         | 7754.167C8.13 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>              | 0.46 m <sup>3</sup>    |

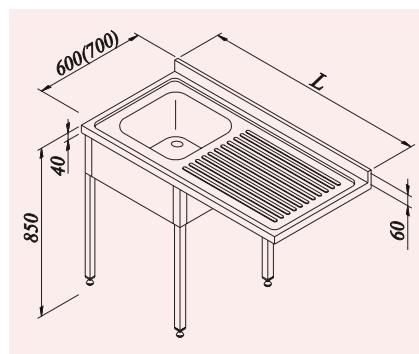
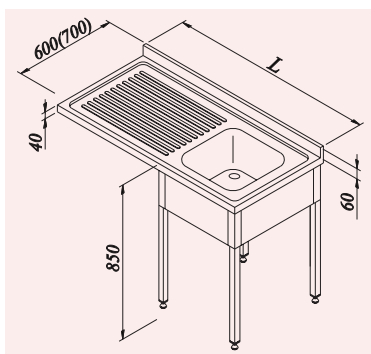


## Single bowl, double drainer sink unit with fascia / Plonge un bac, deux égouttoirs avec cache bac

ERC

| BOWL / CUVE | CODE / REFERENCE |     |     | DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|-------------|------------------|-----|-----|---------------------------------------|---------------|------|-----|--------|----------------------------------|------------------------|
|             | L                | W/P | H   |                                       |               |      |     |        |                                  |                        |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.126A5.13                         | 7754.126A5.13 | 1200 | 600 | 850    | 0.73 m <sup>3</sup>              | 0.28 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.146A5.13                         | 7754.146A5.13 | 1400 | 600 | 850    | 0.85 m <sup>3</sup>              | 0.32 m <sup>3</sup>    |
| A           | 400              | 400 | 250 | 7758.166A5.13                         | 7754.166A5.13 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>              | 0.37 m <sup>3</sup>    |
| C           | 500              | 500 | 300 | 7758.147C5.13                         | 7754.147C5.13 | 1400 | 700 | 850    | 0.98 m <sup>3</sup>              | 0.41 m <sup>3</sup>    |
| C           | 500              | 500 | 300 | 7758.167C5.13                         | 7754.167C5.13 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>              | 0.46 m <sup>3</sup>    |

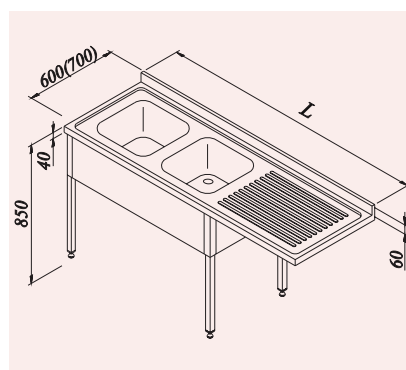
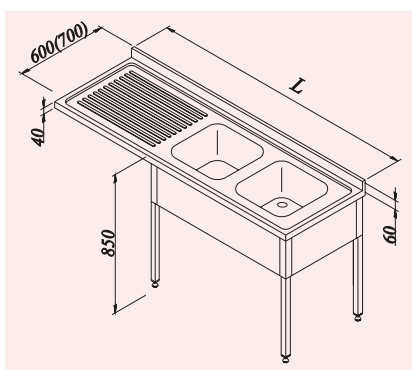




**Single bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg) /**  
**Plonge pour lave-vaisselle un bac, un égouttoir avec cache bac (pieds carrés)**

EAC

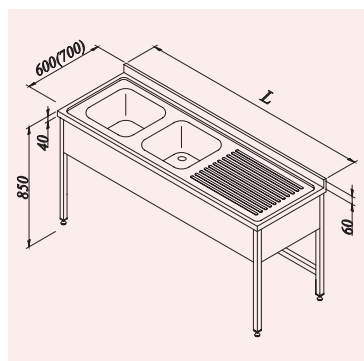
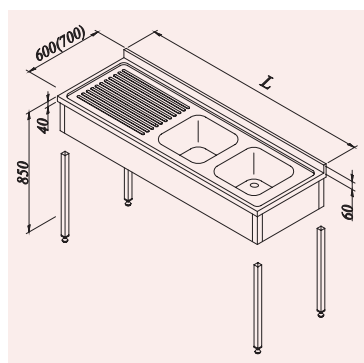
| BOWL / CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER SIMPLE /<br>EGOUTTOIR A GAUCHE |                                                 | RIGHT SINGLE DRAINER /<br>SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE |                                                 | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTE<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| L           | W/P | H   |     | CODE /<br>REFERENCE                                | DEMOUNTED CODE/<br>REFERENCE PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                 | DEMOUNTED CODE/<br>REFERENCE PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |                     |                                           |                            |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.126AB.11                                      | 7754.126AB.11                                   | 7758.126AB.15                                       | 7754.126AB.15                                   | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> | 0.28 m <sup>3</sup>                       |                            |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.146EB.11                                      | 7754.146EB.11                                   | 7758.146EB.15                                       | 7754.146EB.15                                   | 1400 | 600 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> | 0.32 m <sup>3</sup>                       |                            |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.127CB.11                                      | 7754.127CB.11                                   | 7758.127CB.15                                       | 7754.127CB.15                                   | 1200 | 700 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> | 0.35 m <sup>3</sup>                       |                            |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.147CB.1                                       | 7754.147CB.11                                   | 7758.147CB.15                                       | 7754.147CB.15                                   | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m <sup>3</sup> | 0.41 m <sup>3</sup>                       |                            |



**Double bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg) /**  
**Plonge pour lave-vaisselle deux bacs, un égouttoir avec cache bac (pieds carrés)**

EAC

| BOWL / CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER SIMPLE /<br>EGOUTTOIR A GAUCHE |                                                 | RIGHT SINGLE DRAINER /<br>SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE |                                                 | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTE<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|-----|-----|---------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| L           | W/P | H   |     | CODE /<br>REFERENCE                                | DEMOUNTED CODE/<br>REFERENCE PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                 | DEMOUNTED CODE/<br>REFERENCE PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |                     |                                           |                            |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.166AB.21                                      | 7754.166AB.21                                   | 7758.166AB.25                                       | 7754.166AB.25                                   | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> | 0.37 m <sup>3</sup>                       |                            |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.186EB.21                                      | 7754.186EB.21                                   | 7758.186EB.25                                       | 7754.186EB.25                                   | 1800 | 600 | 850 | 1.08 m <sup>3</sup> | 0.42 m <sup>3</sup>                       |                            |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.196EB.21                                      | 7754.196EB.21                                   | 7758.196EB.25                                       | 7754.196EB.25                                   | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> | 0.44 m <sup>3</sup>                       |                            |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.187CB.21                                      | 7754.187CB.21                                   | 7758.187CB.25                                       | 7754.187CB.25                                   | 1800 | 700 | 850 | 1.25 m <sup>3</sup> | 0.52 m <sup>3</sup>                       |                            |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.197CB.21                                      | 7754.197CB.21                                   | 7758.197CB.25                                       | 7754.197CB.25                                   | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> | 0.55 m <sup>3</sup>                       |                            |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.207CB.21                                      | 7754.207CB.21                                   | 7758.207CB.25                                       | 7754.207CB.25                                   | 2000 | 700 | 850 | 1.39 m <sup>3</sup> | 0.58 m <sup>3</sup>                       |                            |



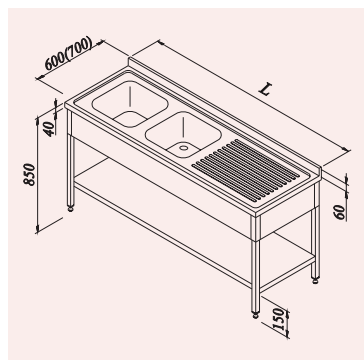
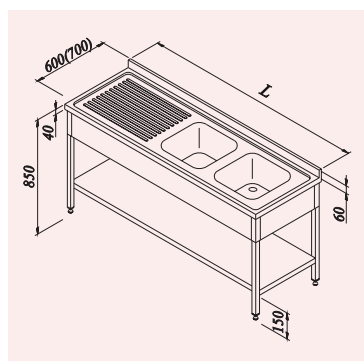
## Double bowl, single drainer sink unit with fascia / Plonge deux bacs, un égouttoir avec cache bac

ERC

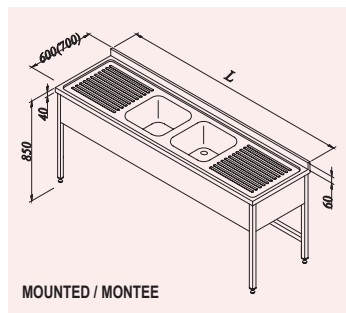
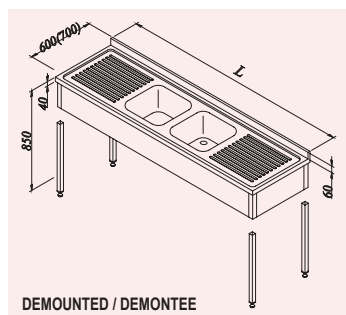
| BOWL / CUVE |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/SIMPLE EGOUTTOIR A<br>GAUCHE |                                          | RIGHT SINGLE DRAINER<br>SIMPLE EGOUTTOIR A<br>DROITE |                                          | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTE<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|------|-----|--------|-----------------------------------------|---------------------------------|
|             |     |     | CODE /<br>REFERENCE                                  | DEMONTED C. /<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                  | DEMONTED C. /<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |               |      |     |        |                                         |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.146A5.21                            | 7754.146A5.21                                        | 7758.146A5.25                            | 7754.146A5.25 | 1400 | 600 | 850    | 0.85 m <sup>3</sup>                     | 0.32 m <sup>3</sup>             |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.156A5.21                            | 7754.156A5.21                                        | 7758.156A5.25                            | 7754.156A5.25 | 1500 | 600 | 850    | 0.91 m <sup>3</sup>                     | 0.35 m <sup>3</sup>             |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.166A5.21                            | 7754.166A5.21                                        | 7758.166A5.25                            | 7754.166A5.25 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                     | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.166E5.21                            | 7754.166E5.21                                        | 7758.166E5.25                            | 7754.166E5.25 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                     | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.186E5.21                            | 7754.186E5.21                                        | 7758.186E5.25                            | 7754.186E5.25 | 1800 | 600 | 850    | 1.08 m <sup>3</sup>                     | 0.42 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.196E5.21                            | 7754.196E5.21                                        | 7758.196E5.25                            | 7754.196E5.25 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>                     | 0.44 m <sup>3</sup>             |
| B           | 400 | 500 | 250                                                  | 7758.157B5.21                            | 7754.157B5.21                                        | 7758.157B5.25                            | 7754.157B5.25 | 1500 | 700 | 850    | 1.05 m <sup>3</sup>                     | 0.40 m <sup>3</sup>             |
| B           | 400 | 500 | 250                                                  | 7758.167B5.21                            | 7754.167B5.21                                        | 7758.167B5.25                            | 7754.167B5.25 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>                     | 0.46 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.167C5.21                            | 7754.167C5.21                                        | 7758.167C5.25                            | 7754.167C5.25 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>                     | 0.46 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.187C5.21                            | 7754.187C5.21                                        | 7758.187C5.25                            | 7754.187C5.25 | 1800 | 700 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>                     | 0.52 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.197C5.21                            | 7754.197C5.21                                        | 7758.197C5.25                            | 7754.197C5.25 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                     | 0.55 m <sup>3</sup>             |
| D           | 600 | 500 | 300                                                  | 7758.197D5.21                            | 7754.197D5.21                                        | 7758.197D5.25                            | 7754.197D5.25 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                     | 0.55 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.207C5.21                            | 7754.207C5.21                                        | 7758.207C5.25                            | 7754.207C5.25 | 2000 | 700 | 850    | 1.39 m <sup>3</sup>                     | 0.58 m <sup>3</sup>             |
| D           | 600 | 500 | 300                                                  | 7758.217D5.21                            | 7754.217D5.21                                        | 7758.217D5.25                            | 7754.217D5.25 | 2100 | 700 | 850    | 1.46 m <sup>3</sup>                     | 0.61 m <sup>3</sup>             |

## Double bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia / Plonge deux bacs, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

ERC



| BOWL / CUVE |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/SIMPLE EGOUTTOIR A<br>GAUCHE |                                          | RIGHT SINGLE DRAINER<br>SIMPLE EGOUTTOIR A<br>DROITE |                                          | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTE<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|------|-----|--------|-----------------------------------------|---------------------------------|
|             |     |     | CODE /<br>REFERENCE                                  | DEMONTED C. /<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                  | DEMONTED C. /<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |               |      |     |        |                                         |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.146A8.21                            | 7754.146A8.21                                        | 7758.146A8.25                            | 7754.146A8.25 | 1400 | 600 | 850    | 0.85 m <sup>3</sup>                     | 0.32 m <sup>3</sup>             |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.156A8.21                            | 7754.156A8.21                                        | 7758.156A8.25                            | 7754.156A8.25 | 1500 | 600 | 850    | 0.91 m <sup>3</sup>                     | 0.35 m <sup>3</sup>             |
| A           | 400 | 400 | 250                                                  | 7758.166A8.21                            | 7754.166A8.21                                        | 7758.166A8.25                            | 7754.166A8.25 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                     | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.166E8.21                            | 7754.166E8.21                                        | 7758.166E8.25                            | 7754.166E8.25 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                     | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.186E8.21                            | 7754.186E8.21                                        | 7758.186E8.25                            | 7754.186E8.25 | 1800 | 600 | 850    | 1.08 m <sup>3</sup>                     | 0.42 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                                                  | 7758.196E8.21                            | 7754.196E8.21                                        | 7758.196E8.25                            | 7754.196E8.25 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>                     | 0.44 m <sup>3</sup>             |
| B           | 400 | 500 | 250                                                  | 7758.157B8.21                            | 7754.157B8.21                                        | 7758.157B8.25                            | 7754.157B8.25 | 1500 | 700 | 850    | 1.05 m <sup>3</sup>                     | 0.40 m <sup>3</sup>             |
| B           | 400 | 500 | 250                                                  | 7758.167B8.21                            | 7754.167B8.21                                        | 7758.167B8.25                            | 7754.167B8.25 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>                     | 0.46 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.167C8.21                            | 7754.167C8.21                                        | 7758.167C8.25                            | 7754.167C8.25 | 1600 | 700 | 850    | 1.12 m <sup>3</sup>                     | 0.46 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.187C8.21                            | 7754.187C8.21                                        | 7758.187C8.25                            | 7754.187C8.25 | 1800 | 700 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>                     | 0.52 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.197C8.21                            | 7754.197C8.21                                        | 7758.197C8.25                            | 7754.197C8.25 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                     | 0.55 m <sup>3</sup>             |
| D           | 600 | 500 | 300                                                  | 7758.197D8.21                            | 7754.197D8.21                                        | 7758.197D8.25                            | 7754.197D8.25 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                     | 0.55 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                                                  | 7758.207C8.21                            | 7754.207C8.21                                        | 7758.207C8.25                            | 7754.207C8.25 | 2000 | 700 | 850    | 1.39 m <sup>3</sup>                     | 0.58 m <sup>3</sup>             |
| D           | 600 | 500 | 300                                                  | 7758.217D8.21                            | 7754.217D8.21                                        | 7758.217D8.25                            | 7754.217D8.25 | 2100 | 700 | 850    | 1.46 m <sup>3</sup>                     | 0.61 m <sup>3</sup>             |



### Double bowl, double drainer sink unit with fascia / Plonge deux bacs, deux égouttoirs avec cache bac

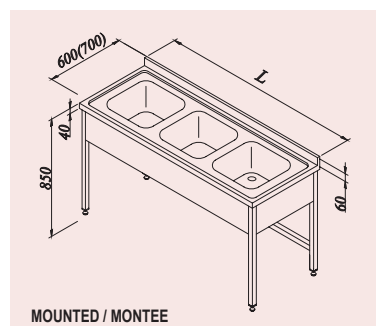
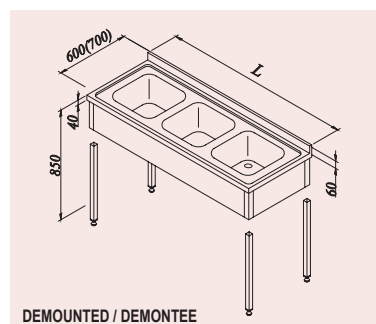
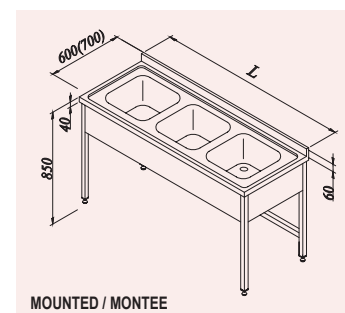
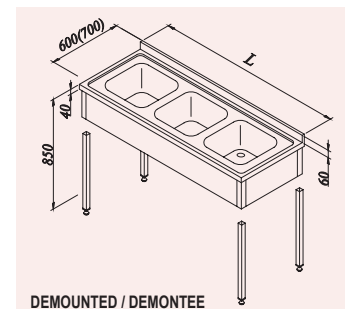
ERC

| BOWL / CUVE |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REFERENCE<br>PLONGE<br>DEMONTEE | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMONTE<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|---------------------|-----------------------------------------------------|------|-----|-----|---------|-------------------------------------------|---------------------------------|
|             | L   | W/P | H   |                     |                                                     |      |     |     |         |                                           |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.166A5.23       | 7754.166A5.23                                       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m³ | 0.37 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.186E5.23       | 7754.186E5.23                                       | 1800 | 600 | 850 | 1.08 m³ | 0.42 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.196E5.23       | 7754.196E5.23                                       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m³ | 0.44 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.216E5.23       | 7754.216E5.23                                       | 2100 | 600 | 850 | 1.24 m³ | 0.48 m³                                   | 6 legs / 6 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.246E5.23       | 7754.246E5.23                                       | 2400 | 600 | 850 | 1.44 m³ | 0.55 m³                                   | 6 legs / 6 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.187C5.23       | 7754.187C5.23                                       | 1800 | 700 | 850 | 1.25 m³ | 0.52 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.197C5.23       | 7754.197C5.23                                       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m³ | 0.55 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.207C5.23       | 7754.207C5.23                                       | 2000 | 700 | 850 | 1.39 m³ | 0.58 m³                                   | 4 legs / 4 pieds                |
| D           | 600 | 500 | 300 | 7758.247D5.23       | 7754.247D5.23                                       | 2400 | 700 | 850 | 1.67 m³ | 0.69 m³                                   | 6 legs / 6 pieds                |

### Three bowls sinks with fascia / Plonge trois bacs avec cache bac

ERC

| BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REFERENCE<br>PLONGE<br>DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|---------------------|-----------------------------------------------------|---------------|------|-----|--------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| L           | W/P | H   |                     |                                                     |               |      |     |        |                                           |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250                 | 7758.166A5.35                                       | 7754.166A5.35 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                       | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                 | 7758.186E5.35                                       | 7754.186E5.35 | 1800 | 600 | 850    | 1.08 m <sup>3</sup>                       | 0.42 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                 | 7758.196E5.35                                       | 7754.196E5.35 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>                       | 0.44 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                 | 7758.187C5.35                                       | 7754.187C5.35 | 1800 | 700 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>                       | 0.52 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                 | 7758.197C5.35                                       | 7754.197C5.35 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                       | 0.55 m <sup>3</sup>             |

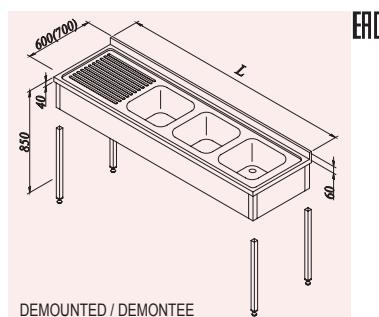


### Three bowls sink unit with under shelf and fascia / Plonge trois bacs avec cache bac et une étagère basse



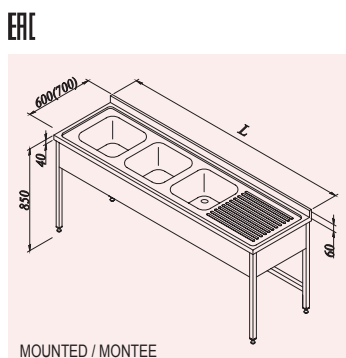
| BOWL / CUVE |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTED CODE<br>/ REFERENCE<br>PLONGE<br>DEMONTEE | L             | W/P  | H   | VOLUME | DEMONTÉ<br>/ VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|---------------------|-----------------------------------------------------|---------------|------|-----|--------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| L           | W/P | H   |                     |                                                     |               |      |     |        |                                           |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250                 | 7758.166A8.35                                       | 7754.166A8.35 | 1600 | 600 | 850    | 0.96 m <sup>3</sup>                       | 0.37 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                 | 7758.186E8.35                                       | 7754.186E8.35 | 1800 | 600 | 850    | 1.08 m <sup>3</sup>                       | 0.42 m <sup>3</sup>             |
| E           | 500 | 400 | 250                 | 7758.196E8.35                                       | 7754.196E8.35 | 1900 | 600 | 850    | 1.14 m <sup>3</sup>                       | 0.44 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                 | 7758.187C8.35                                       | 7754.187C8.35 | 1800 | 700 | 850    | 1.25 m <sup>3</sup>                       | 0.52 m <sup>3</sup>             |
| C           | 500 | 500 | 300                 | 7758.197C8.35                                       | 7754.197C8.35 | 1900 | 700 | 850    | 1.32 m <sup>3</sup>                       | 0.55 m <sup>3</sup>             |





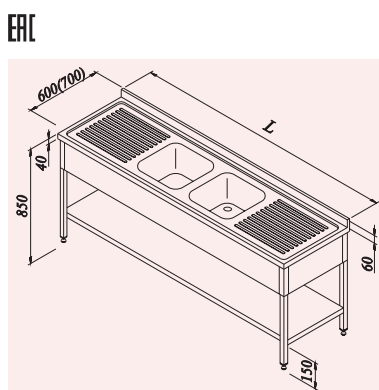
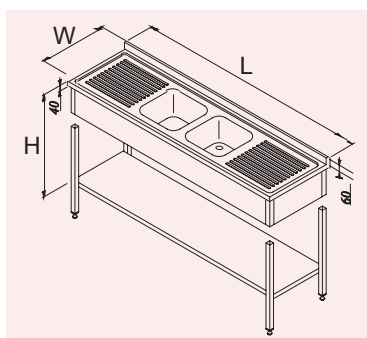
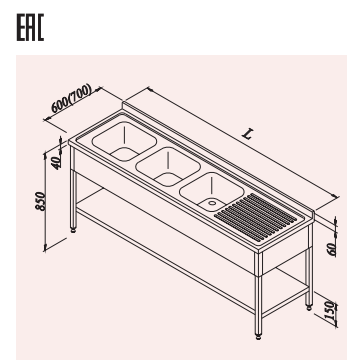
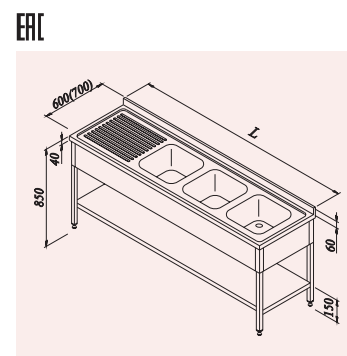
**Three bowls, single drainer sink unit with fascia /**  
Plonge trois bacs, un égouttoir avec cache bac

| BOWL / CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE |                                          | RIGHT SINGLE DRAINER<br>SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE |                                          | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMOUNTE<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMON-<br>TEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|----------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|------|-----|-----|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------|
|             |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE                                | DEMOUNTED C./<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                               | DEMOUNTED C./<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |         |                                               |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.196A5.31                                      | 7754.196A5.31                            | 7758.196A5.33                                     | 7754.196A5.33                            | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m³ | 0.44 m³                                       |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.216E5.31                                      | 7754.216E5.31                            | 7758.216E5.33                                     | 7754.216E5.33                            | 2100 | 600 | 850 | 1.25 m³ | 0.48 m³                                       |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.246E5.31                                      | 7754.246E5.31                            | 7758.246E5.33                                     | 7754.246E5.33                            | 2400 | 600 | 850 | 1.44 m³ | 0.55 m³                                       |                                 |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.247C5.31                                      | 7754.247C5.31                            | 7758.247C5.33                                     | 7754.247C5.33                            | 2400 | 700 | 850 | 1.67 m³ | 0.69 m³                                       |                                 |



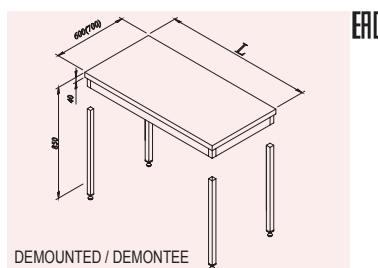
**Three bowls, single drainer sink unit with under shelf and fascia /**  
Plonge trois bacs, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

| BOWL / CUVE |     |     |     | LEFT SINGLE DRAINER<br>/ SIMPLE EGOUTTOIR A<br>GAUCHE |                                         | RIGHT SINGLE DRAINER<br>SIMPLE EGOUTTOIR A<br>DROITE |                                         | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMOUNTE<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMON-<br>TEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------|-----|-----|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------|
|             |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE                                   | DEMOUNTE C./<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE | CODE /<br>REFERENCE                                  | DEMOUNTE C./<br>REF. PLONGE<br>DEMONTEE |      |     |     |         |                                               |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.196A8.31                                         | 7754.196A8.31                           | 7758.196A8.33                                        | 7754.196A8.33                           | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m³ | 0.44 m³                                       |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.216E8.31                                         | 7754.216E8.31                           | 7758.216E8.33                                        | 7754.216E8.33                           | 2100 | 600 | 850 | 1.25 m³ | 0.48 m³                                       |                                 |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.246E8.31                                         | 7754.246E8.31                           | 7758.246E8.33                                        | 7754.246E8.33                           | 2400 | 600 | 850 | 1.44 m³ | 0.55 m³                                       |                                 |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.247C8.31                                         | 7754.247C8.31                           | 7758.247C8.33                                        | 7754.247C8.33                           | 2400 | 700 | 850 | 1.67 m³ | 0.69 m³                                       |                                 |

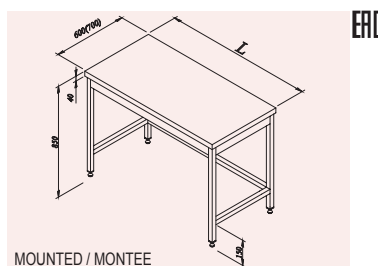


**Double bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia /**  
Plonge deux bacs, deux égouttoirs avec cache bac et une étagère basse

| BOWL / CUVE |     |     |     | CODE /<br>REFERENCE | DEMOUNTE CODE<br>/ REFERENCE<br>PLONGE<br>DEMONTEE | L    | W/P | H   | VOLUME  | DEMOUNTE<br>VOLUME<br>PLONGE<br>DEMONTEE | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|-------------|-----|-----|-----|---------------------|----------------------------------------------------|------|-----|-----|---------|------------------------------------------|---------------------------------|
| L           | W/P | H   |     |                     |                                                    |      |     |     |         |                                          |                                 |
| A           | 400 | 400 | 250 | 7758.166A8.23       | 7754.166A8.23                                      | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m³ | 0.37 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.186E8.23       | 7754.186E8.23                                      | 1800 | 600 | 850 | 1.08 m³ | 0.42 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.196E8.23       | 7754.196E8.23                                      | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m³ | 0.44 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.216E8.23       | 7754.216E8.23                                      | 2100 | 600 | 850 | 1.24 m³ | 0.48 m³                                  | 6 legs / 6 pieds                |
| E           | 500 | 400 | 250 | 7758.246E8.23       | 7754.246E8.23                                      | 2400 | 600 | 850 | 1.44 m³ | 0.55 m³                                  | 6 legs / 6 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.187C8.23       | 7754.187C8.23                                      | 1800 | 700 | 850 | 1.25 m³ | 0.52 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.197C8.23       | 7754.197C8.23                                      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m³ | 0.55 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| C           | 500 | 500 | 300 | 7758.207C8.23       | 7754.207C8.23                                      | 2000 | 700 | 850 | 1.39 m³ | 0.58 m³                                  | 4 legs / 4 pieds                |
| D           | 600 | 500 | 300 | 7758.247D8.23       | 7754.247D8.23                                      | 2400 | 700 | 850 | 1.67 m³ | 0.69 m³                                  | 6 legs / 6 pieds                |



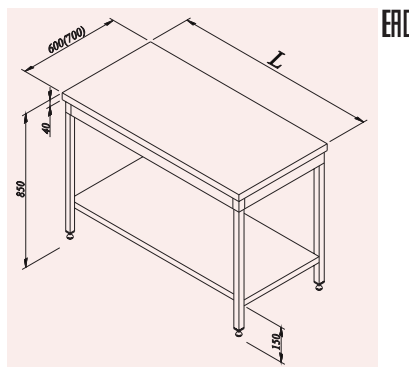
EAL



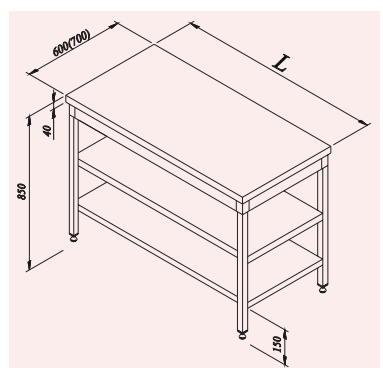
EAL

### Working bench without shelf / Table centrale avec une étagère basse

| DEMOUNTED<br>CODE<br>/ REFERENCE<br>TABLE DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|
| 7911.06060.85                                      |                               | 600  | 600 | 850 |
| 7911.09060.85                                      |                               | 900  | 600 | 850 |
| 7911.10060.85                                      |                               | 1000 | 600 | 850 |
| 7911.12060.85                                      |                               | 1200 | 600 | 850 |
| 7911.14060.85                                      |                               | 1400 | 600 | 850 |
| 7911.16060.85                                      |                               | 1600 | 600 | 850 |
| 7911.19060.85                                      |                               | 1900 | 600 | 850 |
| 7911.06070.85                                      |                               | 600  | 700 | 850 |
| 7911.09070.85                                      |                               | 900  | 700 | 850 |
| 7911.10070.85                                      |                               | 1000 | 700 | 850 |
| 7911.12070.85                                      |                               | 1200 | 700 | 850 |
| 7911.14070.85                                      |                               | 1400 | 700 | 850 |
| 7911.16070.85                                      |                               | 1600 | 700 | 850 |
| 7911.19070.85                                      |                               | 1900 | 700 | 850 |



EAL



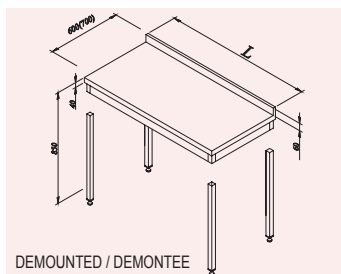
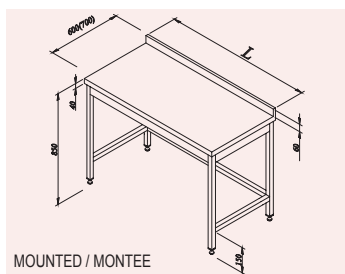
EAL

### Working bench without shelf / Table centrale

| DEMOUNTED CODE<br>/ REFERENCE<br>TABLE DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|
| 7911.06060.84                                   |                               | 600  | 600 | 850 |
| 7911.09060.84                                   |                               | 900  | 600 | 850 |
| 7911.10060.84                                   |                               | 1000 | 600 | 850 |
| 7911.12060.84                                   |                               | 1200 | 600 | 850 |
| 7911.14060.84                                   |                               | 1400 | 600 | 850 |
| 7911.16060.84                                   |                               | 1600 | 600 | 850 |
| 7911.19060.84                                   |                               | 1900 | 600 | 850 |
| 7911.06070.84                                   |                               | 600  | 700 | 850 |
| 7911.09070.84                                   |                               | 900  | 700 | 850 |
| 7911.10070.84                                   |                               | 1000 | 700 | 850 |
| 7911.12070.84                                   |                               | 1200 | 700 | 850 |
| 7911.14070.84                                   |                               | 1400 | 700 | 850 |
| 7911.16070.84                                   |                               | 1600 | 700 | 850 |
| 7911.19070.84                                   |                               | 1900 | 700 | 850 |

### Working bench with double shelf / Table centrale avec deux étagères basses

| DEMOUNTED CODE<br>/ REFERENCE<br>TABLE DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|
| 7911.06060.79                                   |                               | 600  | 600 | 850 |
| 7911.09060.79                                   |                               | 900  | 600 | 850 |
| 7911.10060.79                                   |                               | 1000 | 600 | 850 |
| 7911.12060.79                                   |                               | 1200 | 600 | 850 |
| 7911.14060.79                                   |                               | 1400 | 600 | 850 |
| 7911.16060.79                                   |                               | 1600 | 600 | 850 |
| 7911.19060.79                                   |                               | 1900 | 600 | 850 |
| 7911.06070.79                                   |                               | 600  | 700 | 850 |
| 7911.09070.79                                   |                               | 900  | 700 | 850 |
| 7911.10070.79                                   |                               | 1000 | 700 | 850 |
| 7911.12070.79                                   |                               | 1200 | 700 | 850 |
| 7911.14070.79                                   |                               | 1400 | 700 | 850 |
| 7911.16070.79                                   |                               | 1600 | 700 | 850 |
| 7911.19070.79                                   |                               | 1900 | 700 | 850 |

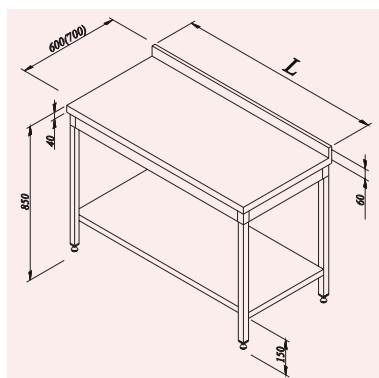


## Working bench without shelf / Table adossée

| DEMOUNTED<br>CODE/REF.<br>TABLE<br>DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>TABLE<br>DEMONTEE |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------------------|
| 7911.06060.83                               |                               | 600  | 600 | 850 | 0.36 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09060.83                               |                               | 900  | 600 | 850 | 0.07 m <sup>3</sup> | 0.12 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10060.83                               |                               | 1000 | 600 | 850 | 0.08 m <sup>3</sup> | 0.14 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12060.83                               |                               | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14060.83                               |                               | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> | 0.19 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16060.83                               |                               | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> | 0.21 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19060.83                               |                               | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.06070.83                               |                               | 600  | 700 | 850 | 0.42 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09070.83                               |                               | 900  | 700 | 850 | 0.46 m <sup>3</sup> | 0.11 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10070.83                               |                               | 1000 | 700 | 850 | 0.61 m <sup>3</sup> | 0.15 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12070.83                               |                               | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14070.83                               |                               | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> | 0.22 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16070.83                               |                               | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19070.83                               |                               | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> | 0.29 m <sup>3</sup>                      |

## Working bench with under shelf / Table adossée avec une étagère basse

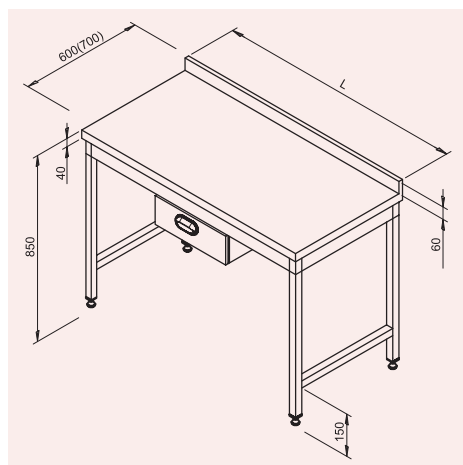
| DEMOUNTED<br>CODE/REF.<br>TABLE<br>DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>TABLE<br>DEMONTEE |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------------------|
| 7911.06060.81                               |                               | 600  | 600 | 850 | 0.36 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09060.81                               |                               | 900  | 600 | 850 | 0.07 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10060.81                               |                               | 1000 | 600 | 850 | 0.08 m <sup>3</sup> | 0.17 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12060.81                               |                               | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14060.81                               |                               | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> | 0.19 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16060.81                               |                               | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> | 0.21 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19060.81                               |                               | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.06070.81                               |                               | 600  | 700 | 850 | 0.42 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09070.81                               |                               | 900  | 700 | 850 | 0.46 m <sup>3</sup> | 0.11 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10070.81                               |                               | 1000 | 700 | 850 | 0.61 m <sup>3</sup> | 0.15 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12070.81                               |                               | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14070.81                               |                               | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> | 0.22 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16070.81                               |                               | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19070.81                               |                               | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> | 0.29 m <sup>3</sup>                      |



## Working bench with double shelf / Table adossée avec deux étagères basses

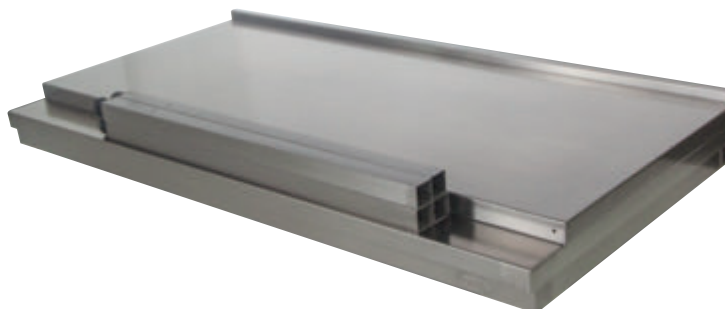
| DEMOUNTED<br>CODE/REF.<br>TABLE<br>DEMONTEE | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT | L    | W/P | H   | VOLUME              | DEMONTED/<br>VOLUME<br>TABLE<br>DEMONTEE |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------------------|
| 7911.06060.82                               |                               | 600  | 600 | 850 | 0.36 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09060.82                               |                               | 900  | 600 | 850 | 0.07 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10060.82                               |                               | 1000 | 600 | 850 | 0.08 m <sup>3</sup> | 0.17 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12060.82                               |                               | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14060.82                               |                               | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> | 0.19 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16060.82                               |                               | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> | 0.21 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19060.82                               |                               | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.06070.82                               |                               | 600  | 700 | 850 | 0.42 m <sup>3</sup> | 0.08 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.09070.82                               |                               | 900  | 700 | 850 | 0.46 m <sup>3</sup> | 0.11 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.10070.82                               |                               | 1000 | 700 | 850 | 0.61 m <sup>3</sup> | 0.15 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.12070.82                               |                               | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> | 0.16 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.14070.82                               |                               | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> | 0.22 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.16070.82                               |                               | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup>                      |
| 7911.19070.82                               |                               | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> | 0.29 m <sup>3</sup>                      |





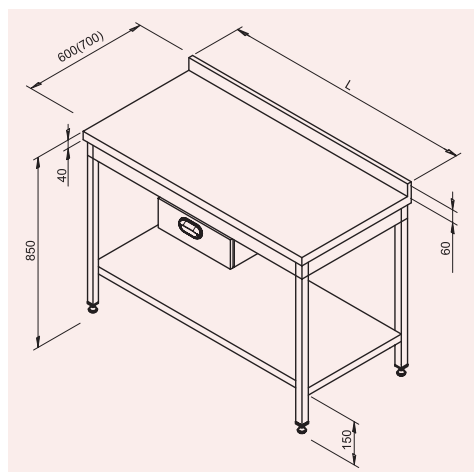
**Working bench with drawer and under shelf /**  
**Table adossée avec un tiroir central**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.28       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.28       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.28       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.28       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.28       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.28       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.28       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.28       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



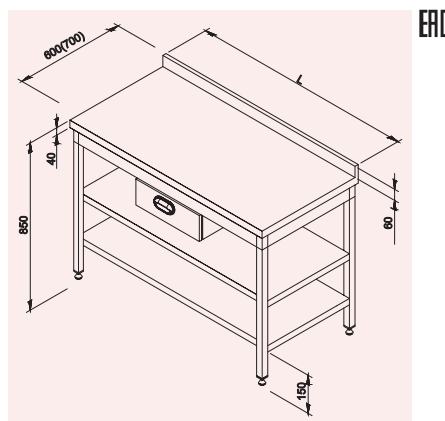
**Drawer for working bench / Tiroir pour table centrale ou adossée**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|--------|------------------------------|
| 7999.37574.51       | 370 | 572 | 140 |        |                              |



**Working bench with drawer /**  
**Table adossée avec un tiroir central et une étagère basse**

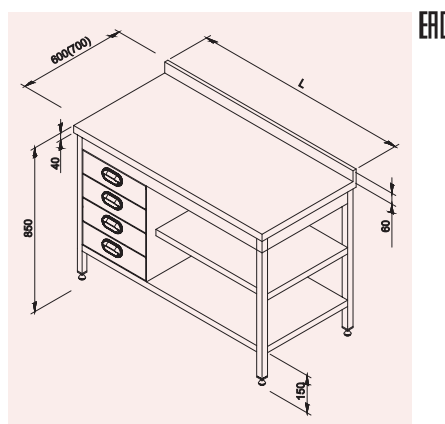
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.20       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.20       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.20       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.20       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.20       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.20       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.20       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.20       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with drawer and double shelf /**  
Table adossée avec un tiroir central et deux étagères basses

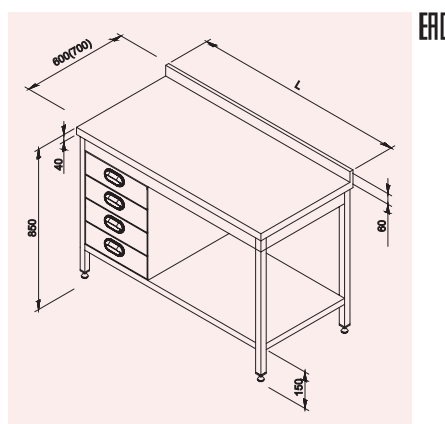
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.24       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.24       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.24       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.24       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.24       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.24       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.24       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.24       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with four drawers and double shelf /**  
Table adossée avec quatre tiroirs et deux étagères basses

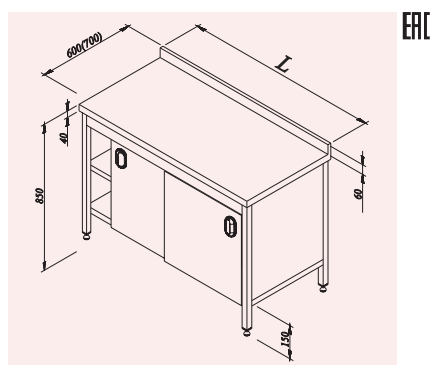
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.44       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.44       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.44       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.44       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.44       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.44       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.44       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.44       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with four drawers, under shelf /**  
Table adossée avec quatre tiroirs et une étagère basse

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.48       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.48       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.48       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.48       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.48       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.48       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.48       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.48       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |

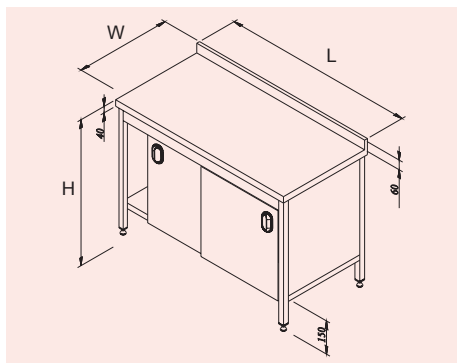


ERC

**Working bench with cupboard and shelf /**  
Table adossée avec deux étagères basses sur placard

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.13       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.13       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.13       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.13       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.13       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.13       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.13       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.13       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |

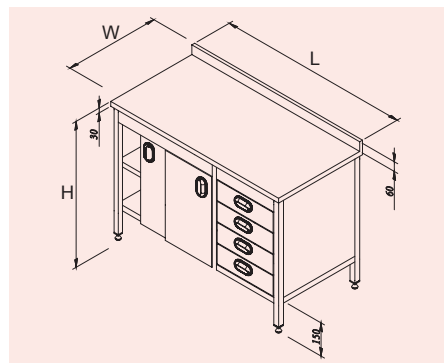




EAC

**Working bench with cupboard /**  
Table adossée avec une étagère basse sur placard

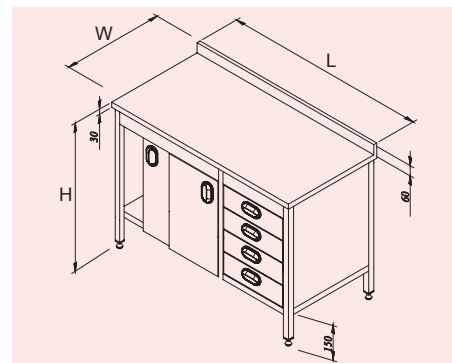
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.12       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.12       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.12       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.12       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.12       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.12       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.12       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.12       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



EAC

**Working bench with four drawers, cupboard and shelf**  
Table adossée avec quatre tiroirs et une étagère basse sur placard

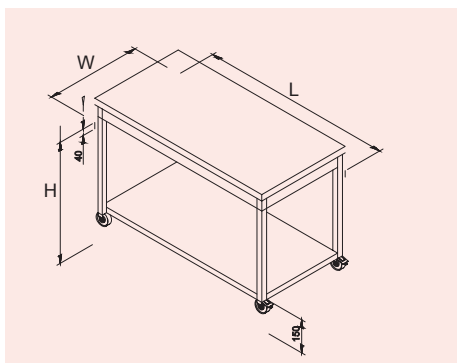
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.56       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.56       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.56       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.56       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.56       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.56       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.56       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.56       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



EAC

**Working bench with group drawers and cupboard /**  
Table adossée avec quatre tiroirs sur placard

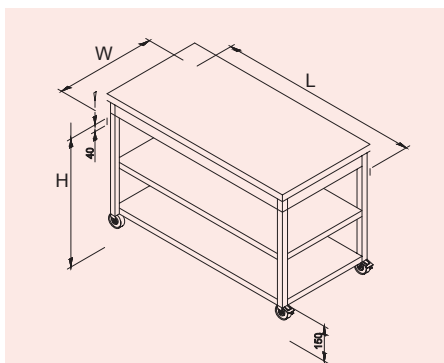
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.52       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.52       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.52       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.52       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.52       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.52       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.52       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.52       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



EAC

**Mobile bench with shelf / Table centrale avec une étagère basse sur roulettes**

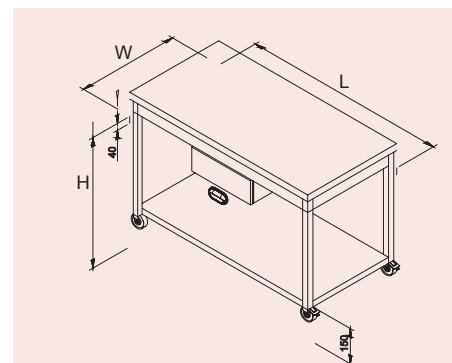
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.15       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.15       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.15       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.15       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.15       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.15       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.15       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.15       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



EAC

**Mobile bench with double shelves /**  
Table centrale avec deux étagères basses sur roulettes

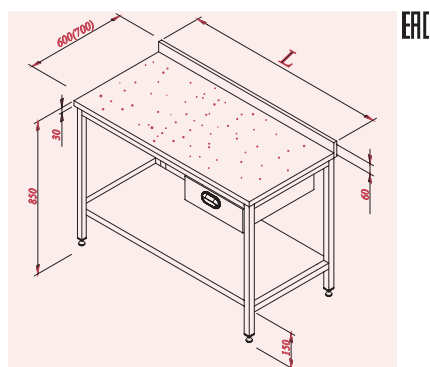
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.14       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.14       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.14       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.14       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.14       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.14       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.14       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.14       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



EAC

**Mobile bench with drawer and shelf /**  
Table centrale avec un tiroir central et une étagère basse sur roulettes

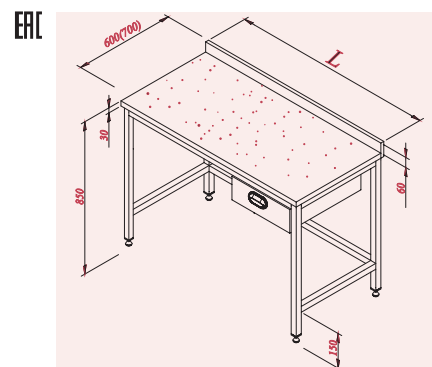
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.35       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.35       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.35       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.35       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.35       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.35       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.35       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.35       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



ERC

**Working bench with marble top and drawer /**  
Table de découpe dessus marbre avec tiroir déporté et une étagère basse

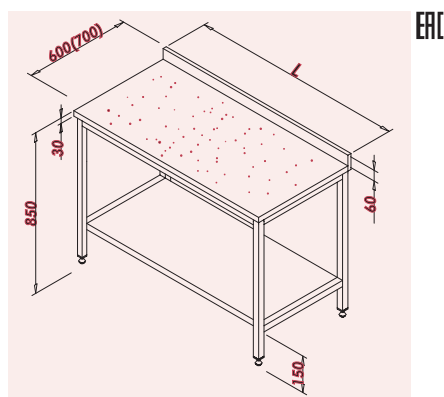
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12070.30       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.30       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.30       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.30       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12080.30       | 1200 | 800 | 850 | 0.95 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14080.30       | 1400 | 800 | 850 | 1.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16080.30       | 1600 | 800 | 850 | 1.26 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19080.30       | 1900 | 800 | 850 | 1.50 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with marble top and drawer /**  
Table de découpe dessus marbre avec tiroir déporté

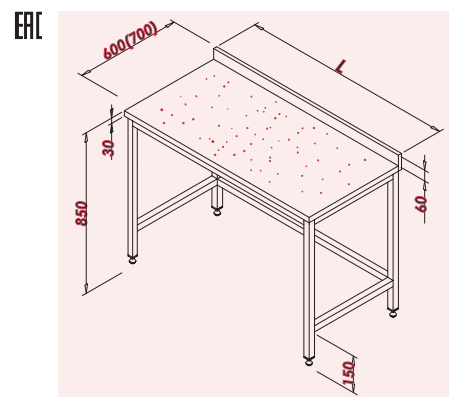
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12070.22       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.22       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.22       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.22       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12080.22       | 1200 | 800 | 850 | 0.95 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14080.22       | 1400 | 800 | 850 | 1.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16080.22       | 1600 | 800 | 850 | 1.26 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19080.22       | 1900 | 800 | 850 | 1.50 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with marble top and shelf /**  
Table de découpe dessus marbre avec une étagère basse

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12070.30M      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.30M      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.30M      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.30M      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12080.30M      | 1200 | 800 | 850 | 0.95 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14080.30M      | 1400 | 800 | 850 | 1.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16080.30M      | 1600 | 800 | 850 | 1.26 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19080.30M      | 1900 | 800 | 850 | 1.50 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with marble top /**  
Table de découpe dessus marbre

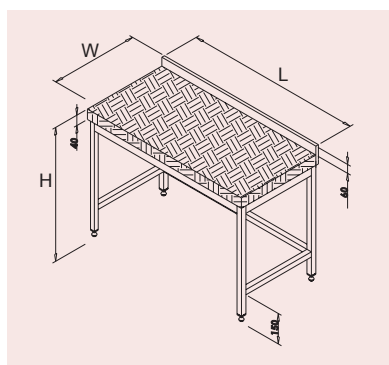
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12070.22M      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.22M      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.22M      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.22M      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12080.22M      | 1200 | 800 | 850 | 0.95 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14080.22M      | 1400 | 800 | 850 | 1.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16080.22M      | 1600 | 800 | 850 | 1.26 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19080.22M      | 1900 | 800 | 850 | 1.50 m <sup>3</sup> |                              |



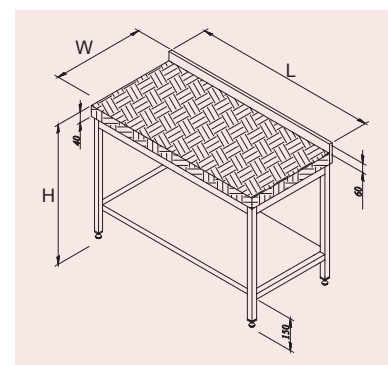
Meat block with wooden top / Billot bois

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.05050.90       | 500 | 500 | 850 | 0.27 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.06060.90       | 600 | 600 | 850 | 0.40 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.06070.90       | 600 | 700 | 850 | 0.44 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.07070.90       | 700 | 700 | 850 | 0.50 m <sup>3</sup> |                                 |

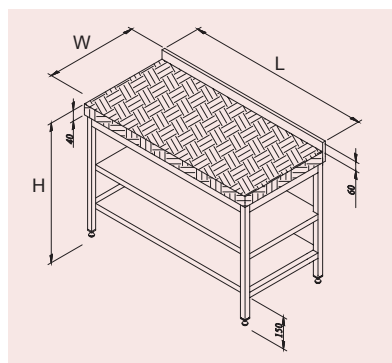
Wooden height 100 mm.  
Epaisseur de bois : 100 mm

Working bench with wooden top /  
Table de découpe dessus bois

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.12060.21A      | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14060.21A      | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16060.21A      | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19060.21A      | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.12070.21A      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14070.21A      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16070.21A      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19070.21A      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                                 |

Working bench with wooden top and shelf /  
Table de découpe dessus bois avec une  
étagère basse

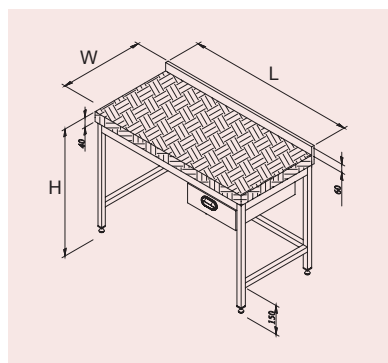
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.12060.09       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14060.09       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16060.09       | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19060.09       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.12070.09       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14070.09       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16070.09       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19070.09       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                                 |



EAC

Working bench with wooden top and double shelf /  
Table de découpe dessus bois et deux étagères

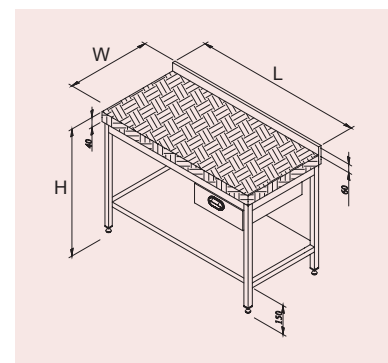
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.12060.04A      | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14060.04A      | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16060.04A      | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19060.04A      | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.12070.04A      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14070.04A      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16070.04A      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19070.04A      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                                 |



EAC

Working bench with wooden top and drawer /  
Table de découpe dessus bois avec tiroir déporté

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.12060.21       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14060.21       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16060.21       | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19060.21       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.12070.21       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14070.21       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16070.21       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19070.21       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                                 |



EAC

Working bench with wooden top, drawer and shelf /  
Table de découpe dessus bois avec tiroir déporté et  
une étagère basse

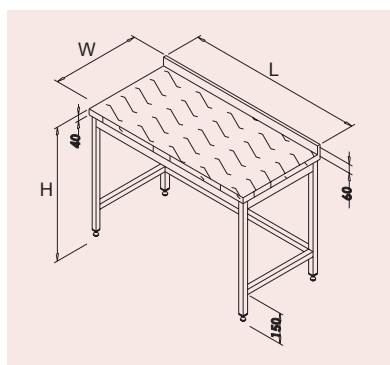
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7911.12060.29       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14060.29       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16060.29       | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19060.29       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.12070.29       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.14070.29       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.16070.29       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7911.19070.29       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                                 |



ERC

**Meat block with polyethylen top /**  
Billot polyéthylène

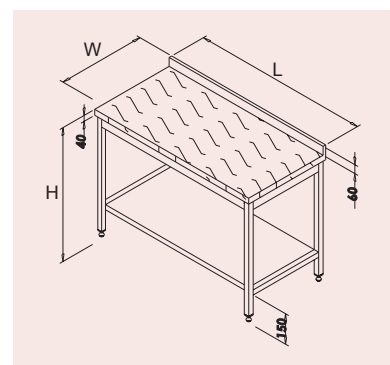
| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.05050.91       | 500 | 500 | 850 | 0.27 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.06060.91       | 600 | 600 | 850 | 0.40 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.06070.91       | 600 | 700 | 850 | 0.44 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.07070.91       | 700 | 700 | 850 | 0.50 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with polyethylen top /**  
Table de découpe dessus polyéthylène

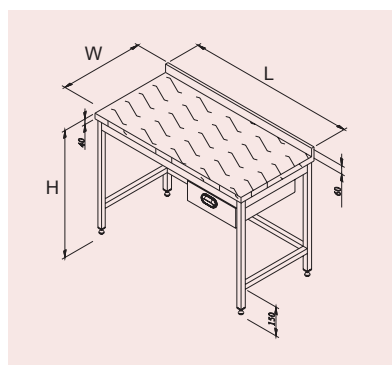
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.23P      | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.23P      | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.23P      | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.23P      | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.23P      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.23P      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.23P      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.23P      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with polyethylen top and shelf**  
/ Table de découpe dessus polyéthylène et une  
étagère basse

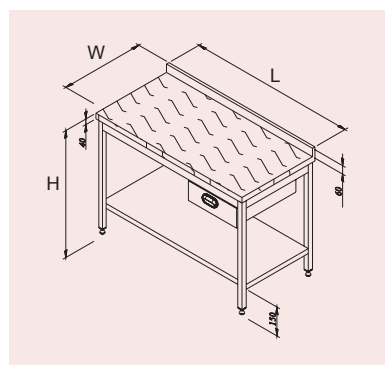
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.31P      | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.31P      | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.31P      | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.31P      | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.31P      | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.31P      | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.31P      | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.31P      | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with polyethylen top and drawer /**  
Table de découpe dessus polyéthylène avec tiroir déporté

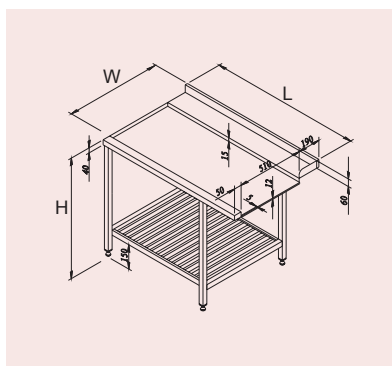
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.23       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.23       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.23       | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.23       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.23       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.23       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.23       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.23       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Working bench with polyethylen top, drawer and shelf /**  
Table de découpe dessus polyéthylène avec tiroir déporté  
et une étagère basse

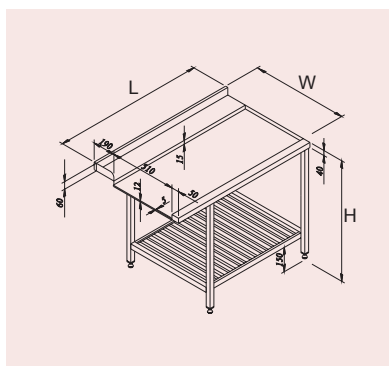
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7911.12060.31       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14060.31       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16060.31       | 1600 | 600 | 850 | 1.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19060.31       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.12070.31       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.14070.31       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.16070.31       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7911.19070.31       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Dishwasher outlet table /  
Table de sortie lave-vaisselle**

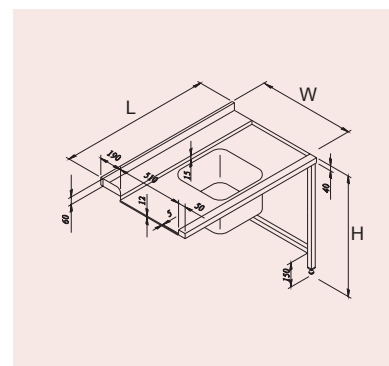
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.12       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.12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



ERC

**Dishwasher outlet table /  
Table de sortie lave-vaisselle**

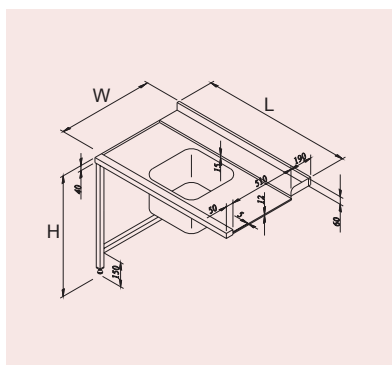
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.13       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.13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



ERC

**Dishwasher inlet table /  
Table d'entrée lave-vaisselle**

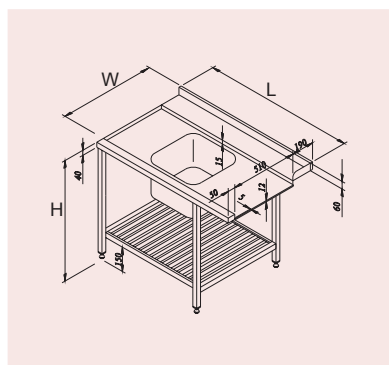
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.21       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.21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



ERC

**Dishwasher inlet table /  
Table d'entrée lave-vaisselle**

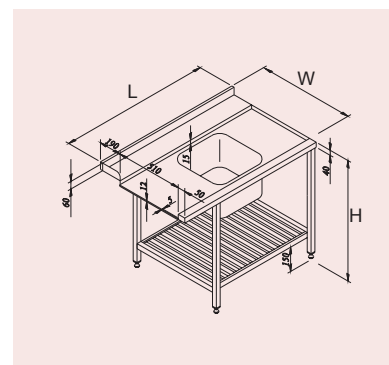
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.22       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.22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



ERC

**Dishwasher inlet table with under shelf /  
Table d'entrée lave-vaisselle avec une  
étagère basse ajourée**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.23       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.23       | 900  | 750 | 850 | 0.67 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.12075.23       | 1200 | 750 | 850 | 0.90 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.14075.23       | 1400 | 750 | 850 | 1.05 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.16075.23       | 1600 | 750 | 850 | 1.19 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.19075.23       | 1900 | 750 | 850 | 1.40 m <sup>3</sup> |                                 |

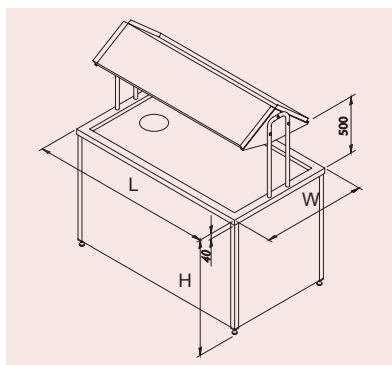


ERC

**Dishwasher inlet table with under shelf /  
Table d'entrée lave-vaisselle avec une  
étagère basse ajourée**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|---------------------------------|
| 7711.07075.24       | 700  | 750 | 850 | 0.54 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.09075.24       | 900  | 750 | 850 | 0.67 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.12075.24       | 1200 | 750 | 850 | 0.90 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.14075.24       | 1400 | 750 | 850 | 1.05 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.16075.24       | 1600 | 750 | 850 | 1.19 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7711.19075.24       | 1900 | 750 | 850 | 1.40 m <sup>3</sup> |                                 |



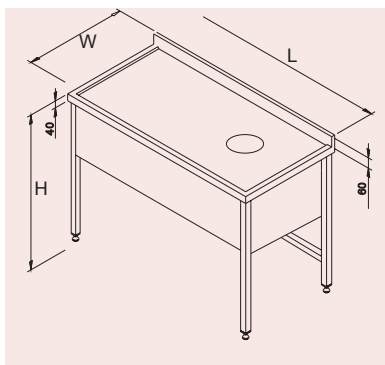


ERC

**Scrapping table with rack shelf /**  
Table de débarassage avec trou vide  
déchets et étagère pour paniers

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7712.12090.01       | 1200 | 900 | 850 | 1.06 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.14090.01       | 1400 | 900 | 850 | 1.24 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.16090.01       | 1600 | 900 | 850 | 1.41 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.19090.01       | 1900 | 900 | 850 | 1.66 m <sup>3</sup> |                              |

|               |      |      |     |                     |  |
|---------------|------|------|-----|---------------------|--|
| 7712.12011.01 | 1200 | 1100 | 850 | 1.29 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.14011.01 | 1400 | 1100 | 850 | 1.50 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.16011.01 | 1600 | 1100 | 850 | 1.70 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.19011.01 | 1900 | 1100 | 850 | 2.01 m <sup>3</sup> |  |

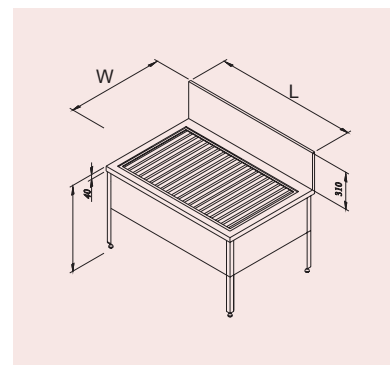


ERC

**Scrapping table without under shelf /**  
Table de débarassage avec trou vide  
déchets

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7712.12060.03       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.14060.03       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.16060.03       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                              |
| 7712.19060.03       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                              |

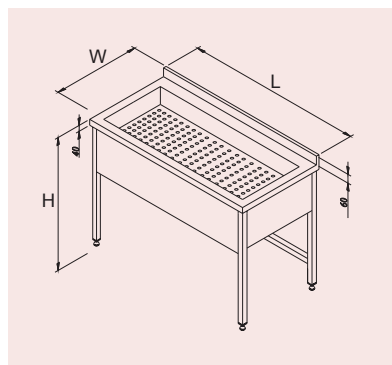
|               |      |     |     |                     |  |
|---------------|------|-----|-----|---------------------|--|
| 7712.12070.03 | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.14070.03 | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.16070.03 | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |  |
| 7712.19070.03 | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |  |



ERC

**Pot washing sink /**  
Support lave-batterie

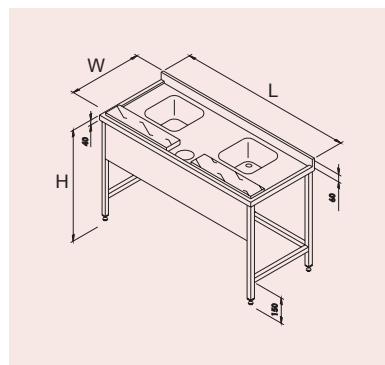
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7771.12080.00       | 1200 | 800 | 600 | 1.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7771.14080.00       | 1400 | 800 | 600 | 1.35 m <sup>3</sup> |                              |
| 7771.16080.00       | 1600 | 800 | 600 | 1.54 m <sup>3</sup> |                              |
| 7771.19080.00       | 1900 | 800 | 600 | 1.82 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Bench with strainer /**  
Table d'égouttage avec cache bac

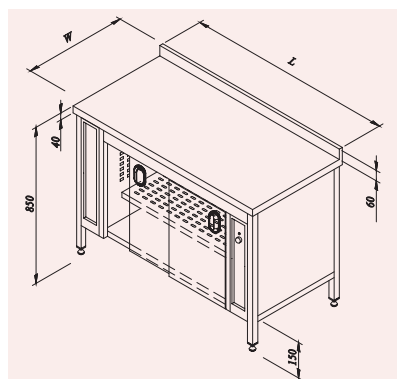
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7911.12060.19       | 1200 | 600 | 850 | 0.73 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14060.19       | 1400 | 600 | 850 | 0.84 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16060.19       | 1600 | 600 | 850 | 0.96 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19060.19       | 1900 | 600 | 850 | 1.14 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.12070.19       | 1200 | 700 | 850 | 0.85 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.14070.19       | 1400 | 700 | 850 | 0.97 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.16070.19       | 1600 | 700 | 850 | 1.13 m <sup>3</sup> |                            |
| 7911.19070.19       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |



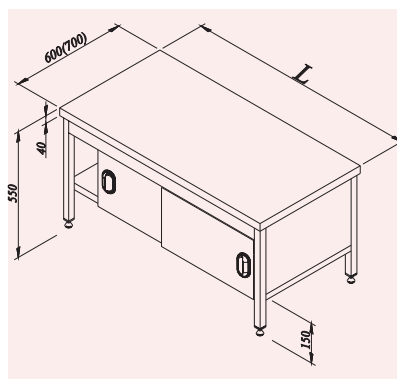
ERC

**Fish preparation table with double sink /**  
Table de préparation poissonnerie avec deux bacs

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|----------------------------|
| 7758.14070.08       | 1400 | 700 | 850 | 0.98 m <sup>3</sup> |                            |
| 7758.16070.08       | 1600 | 700 | 850 | 1.11 m <sup>3</sup> |                            |
| 7758.18070.08       | 1800 | 700 | 850 | 1.25 m <sup>3</sup> |                            |
| 7758.19070.08       | 1900 | 700 | 850 | 1.32 m <sup>3</sup> |                            |
| 7758.21070.08       | 2100 | 700 | 850 | 1.45 m <sup>3</sup> |                            |
| 7758.24070.08       | 2400 | 700 | 850 | 1.65 m <sup>3</sup> |                            |

**HOT CHAUD****Electrical heated cupboard / Meuble bas chauffant portes coulissantes**

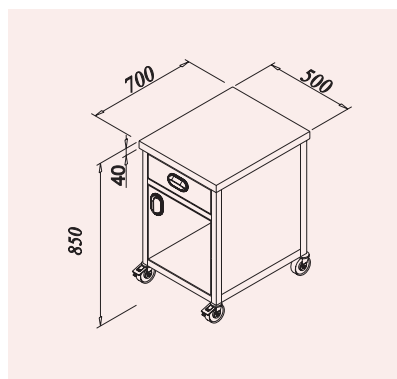
| CODE /<br>REFERENCE | MODEL/<br>ENERGIE | L    | W/P | H   | POWER/<br>PUISSANCE | TEMP. /<br>TEMP. DE<br>FONC. | VOL. / TENSION ET<br>VOLTAGE | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|------------------------------|---------|------------------------------|
| 7868.12608.23       | ELEC              | 1200 | 600 | 850 | 1.5 kW              | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 0.73 m³ |                              |
| 7868.14608.23       | ELEC              | 1400 | 600 | 850 | 1.5 kW              | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 0.84 m³ |                              |
| 7868.16608.23       | ELEC              | 1600 | 600 | 850 | 3 kW                | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 0.96 m³ |                              |
| 7868.19608.23       | ELEC              | 1900 | 600 | 850 | 3 kW                | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 1.14 m³ |                              |
| 7868.12708.23       | ELEC              | 1200 | 700 | 850 | 1.5 kW              | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 0.85 m³ |                              |
| 7868.14708.23       | ELEC              | 1400 | 700 | 850 | 1.5 kW              | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 0.97 m³ |                              |
| 7868.16708.23       | ELEC              | 1600 | 700 | 850 | 3 kW                | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 1.13 m³ |                              |
| 7868.19708.23       | ELEC              | 1900 | 700 | 850 | 3 kW                | 30-90 °C                     | 220 V-240 V/50 Hz.           | 1.32 m³ |                              |



EAC

**Underneath Cupboard / Soubassement neutre portes coulissantes**

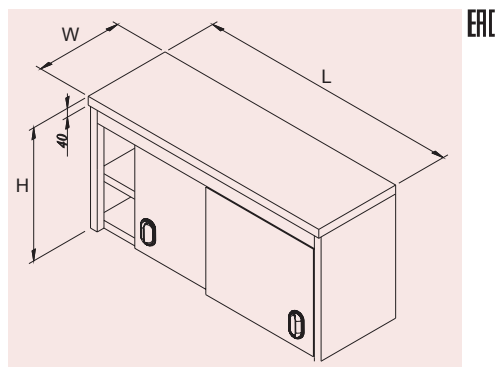
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------|------------------------------|
| 7876.12060.00       | 1200 | 600 | 550 | 0.48 m³ |                              |
| 7876.14060.00       | 1400 | 600 | 550 | 0.56 m³ |                              |
| 7876.16060.00       | 1600 | 600 | 550 | 0.64 m³ |                              |
| 7876.19060.00       | 1900 | 600 | 550 | 0.76 m³ |                              |
| 7876.12070.00       | 1200 | 700 | 550 | 0.56 m³ |                              |
| 7876.14070.00       | 1400 | 700 | 550 | 0.65 m³ |                              |
| 7876.16070.00       | 1600 | 700 | 550 | 0.74 m³ |                              |
| 7876.19070.00       | 1900 | 700 | 550 | 0.87 m³ |                              |



EAC

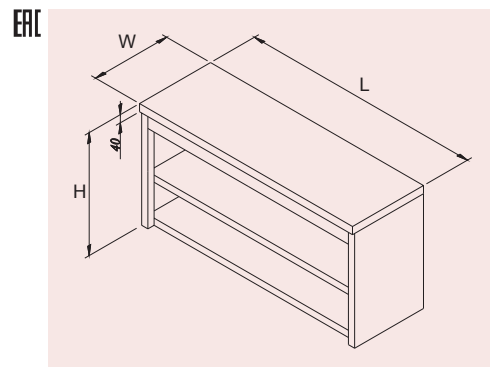
**Doner spit mobile bench / Support pour Doner grill sur roulettes**

| CODE /<br>REFERENCE | L   | W/P | H   | VOLUME  | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|-----|-----|-----|---------|------------------------------|
| 7959.05070.00       | 500 | 700 | 850 | 0.41 m³ |                              |



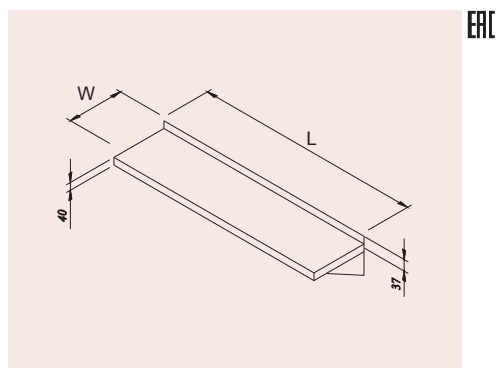
**Wall mounted cupboard with door /**  
**Placard murale une étagère avec portes coulissantes**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7910.10040.00       | 1000 | 400 | 600 | 0.28 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.12040.00       | 1200 | 400 | 600 | 0.36 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.14040.00       | 1400 | 400 | 600 | 0.42 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.16040.00       | 1600 | 400 | 600 | 0.48 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.19040.00       | 1900 | 400 | 600 | 0.58 m <sup>3</sup> |                              |



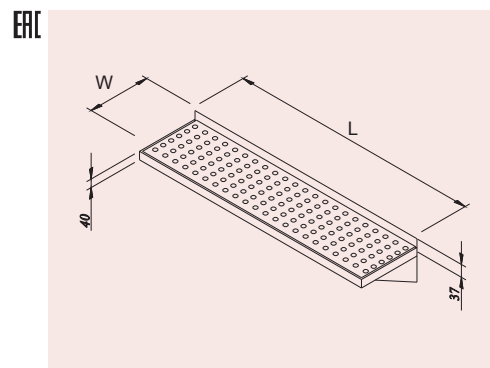
**Wall mounted cupboard without door /**  
**Placard murale une étagère sans portes**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|-----|---------------------|------------------------------|
| 7910.10040.01       | 1000 | 400 | 600 | 0.28 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.12040.01       | 1200 | 400 | 600 | 0.36 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.14040.01       | 1400 | 400 | 600 | 0.42 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.16040.01       | 1600 | 400 | 600 | 0.48 m <sup>3</sup> |                              |
| 7910.19040.01       | 1900 | 400 | 600 | 0.58 m <sup>3</sup> |                              |



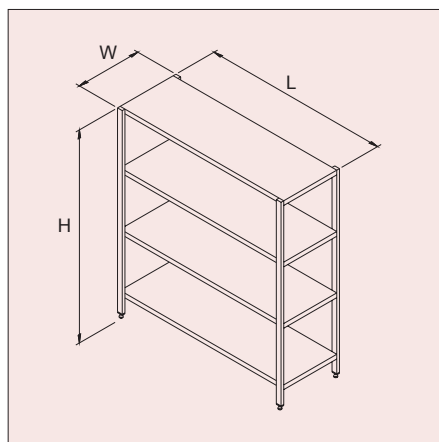
**Wall shelf / Étagère murale**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H  | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|----|--------|------------------------------|
| 7897.10030.30       | 1000 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.12030.30       | 1200 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.14030.30       | 1400 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.16030.30       | 1600 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.19030.30       | 1900 | 300 | 40 | -      |                              |



**Draining shelf / Étagère murale perforée**

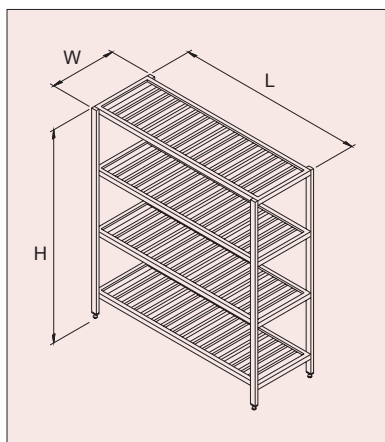
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H  | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|----|--------|------------------------------|
| 7897.10030.31       | 1000 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.12030.31       | 1200 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.14030.31       | 1400 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.16030.31       | 1600 | 300 | 40 | -      |                              |
| 7897.19030.31       | 1900 | 300 | 40 | -      |                              |



EAC

**Storage shelf /**  
**Casiers à batterie plateaux pleins inox**

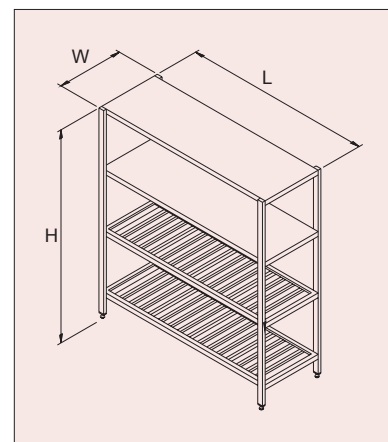
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H    | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|------|---------------------|---------------------------------|
| 7897.09050.04       | 900  | 500 | 1550 | 0.83 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12050.04       | 1200 | 500 | 1550 | 1.10 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14050.04       | 1400 | 500 | 1550 | 1.27 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16050.04       | 1600 | 500 | 1550 | 1.65 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19050.04       | 1900 | 500 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09060.04       | 900  | 600 | 1550 | 0.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12060.04       | 1200 | 600 | 1550 | 1.30 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14060.04       | 1400 | 600 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16060.04       | 1600 | 600 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19060.04       | 1900 | 600 | 1550 | 2.02 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09070.04       | 900  | 700 | 1550 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12070.04       | 1200 | 700 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14070.04       | 1400 | 700 | 1550 | 1.75 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16070.04       | 1600 | 700 | 1550 | 1.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19070.04       | 1900 | 700 | 1550 | 2.34 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09080.04       | 900  | 800 | 1550 | 1.29 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12080.04       | 1200 | 800 | 1550 | 1.70 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14080.04       | 1400 | 800 | 1550 | 1.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16080.04       | 1600 | 800 | 1550 | 2.24 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19080.04       | 1900 | 800 | 1550 | 2.65 m <sup>3</sup> |                                 |



EAC

**Cold room storage shelf /**  
**Casier à batterie plateaux ajourés**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H    | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|------|---------------------|---------------------------------|
| 7897.09050.14       | 900  | 500 | 1550 | 0.83 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12050.14       | 1200 | 500 | 1550 | 1.10 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14050.14       | 1400 | 500 | 1550 | 1.27 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16050.14       | 1600 | 500 | 1550 | 1.65 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19050.14       | 1900 | 500 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09060.14       | 900  | 600 | 1550 | 0.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12060.14       | 1200 | 600 | 1550 | 1.30 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14060.14       | 1400 | 600 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16060.14       | 1600 | 600 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19060.14       | 1900 | 600 | 1550 | 2.02 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09070.14       | 900  | 700 | 1550 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12070.14       | 1200 | 700 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14070.14       | 1400 | 700 | 1550 | 1.75 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16070.14       | 1600 | 700 | 1550 | 1.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19070.14       | 1900 | 700 | 1550 | 2.34 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09080.14       | 900  | 800 | 1550 | 1.29 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12080.14       | 1200 | 800 | 1550 | 1.70 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14080.14       | 1400 | 800 | 1550 | 1.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16080.14       | 1600 | 800 | 1550 | 2.24 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19080.14       | 1900 | 800 | 1550 | 2.65 m <sup>3</sup> |                                 |



EAC

**Pot-pan storage shelf / Casier à batterie**  
**plateaux mixtes (pleins et ajourés)**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | H    | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC<br>HT |
|---------------------|------|-----|------|---------------------|---------------------------------|
| 7897.09050.40       | 900  | 500 | 1550 | 0.83 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12050.40       | 1200 | 500 | 1550 | 1.10 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14050.40       | 1400 | 500 | 1550 | 1.27 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16050.40       | 1600 | 500 | 1550 | 1.65 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19050.40       | 1900 | 500 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09060.40       | 900  | 600 | 1550 | 0.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12060.40       | 1200 | 600 | 1550 | 1.30 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14060.40       | 1400 | 600 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16060.40       | 1600 | 600 | 1550 | 1.71 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19060.40       | 1900 | 600 | 1550 | 2.02 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09070.40       | 900  | 700 | 1550 | 1.14 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12070.40       | 1200 | 700 | 1550 | 1.50 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14070.40       | 1400 | 700 | 1550 | 1.75 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16070.40       | 1600 | 700 | 1550 | 1.98 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19070.40       | 1900 | 700 | 1550 | 2.34 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.09080.40       | 900  | 800 | 1550 | 1.29 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.12080.40       | 1200 | 800 | 1550 | 1.70 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.14080.40       | 1400 | 800 | 1550 | 1.97 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.16080.40       | 1600 | 800 | 1550 | 2.24 m <sup>3</sup> |                                 |
| 7897.19080.40       | 1900 | 800 | 1550 | 2.65 m <sup>3</sup> |                                 |



### ERC

#### Island type hood with flame guard filter / Hotte centrale avec filtre inox

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|---------------------|------------------------------|
| 7885.15155.10       | 1500 | 1650 | 500 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20155.10       | 2000 | 1650 | 500 | 1.74 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25155.10       | 2500 | 1650 | 500 | 2.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30155.10       | 3000 | 1650 | 500 | 2.60 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35155.10       | 3500 | 1650 | 500 | 3.02 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40155.10       | 4000 | 1650 | 500 | 3.45 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45155.10       | 4500 | 1650 | 500 | 3.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50155.10       | 5000 | 1650 | 500 | 4.30 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55155.10       | 5500 | 1650 | 500 | 4.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60155.10       | 6000 | 1650 | 500 | 5.15 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25205.10       | 2500 | 2000 | 500 | 2.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30205.10       | 3000 | 2000 | 500 | 3.43 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35205.10       | 3500 | 2000 | 500 | 4.00 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40205.10       | 4000 | 2000 | 500 | 4.56 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45205.10       | 4500 | 2000 | 500 | 5.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50205.10       | 5000 | 2000 | 500 | 5.70 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55205.10       | 5500 | 2000 | 500 | 6.25 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60205.10       | 6000 | 2000 | 500 | 6.82 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25255.10       | 2500 | 2500 | 500 | 3.57 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30255.10       | 3000 | 2500 | 500 | 4.27 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35255.10       | 3500 | 2500 | 500 | 4.97 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40255.10       | 4000 | 2500 | 500 | 5.68 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45255.10       | 4500 | 2500 | 500 | 6.38 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50255.10       | 5000 | 2500 | 500 | 7.08 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55255.10       | 5500 | 2500 | 500 | 7.78 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60255.10       | 6000 | 2500 | 500 | 8.48 m <sup>3</sup> |                              |

### ERC

#### Island type hood without filter / Hotte centrale sans filtre inox

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME              | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|---------------------|------------------------------|
| 7885.25155.00       | 2500 | 1650 | 500 | 2.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30155.00       | 3000 | 1650 | 500 | 2.60 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35155.00       | 3500 | 1650 | 500 | 3.02 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40155.00       | 4000 | 1650 | 500 | 3.45 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45155.00       | 4500 | 1650 | 500 | 3.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50155.00       | 5000 | 1650 | 500 | 4.30 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55155.00       | 5500 | 1650 | 500 | 4.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60155.00       | 6000 | 1650 | 500 | 5.15 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25205.00       | 2500 | 2000 | 500 | 2.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30205.00       | 3000 | 2000 | 500 | 3.43 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35205.00       | 3500 | 2000 | 500 | 4.00 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40205.00       | 4000 | 2000 | 500 | 4.56 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45205.00       | 4500 | 2000 | 500 | 5.13 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50205.00       | 5000 | 2000 | 500 | 5.70 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55205.00       | 5500 | 2000 | 500 | 6.25 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60205.00       | 6000 | 2000 | 500 | 6.82 m <sup>3</sup> |                              |





## EAC

**Wall mounted hood without filter /**  
**Hotte murale sans filtre inox**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|---------------------|------------------------------|
| 7885.10105.01       | 1000 | 1000 | 500 | 0.60 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.15105.01       | 1500 | 1000 | 500 | 0.90 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20105.01       | 2000 | 1000 | 500 | 1.18 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25105.01       | 2500 | 1000 | 500 | 1.47 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30105.01       | 3000 | 1000 | 500 | 1.76 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35105.01       | 3500 | 1000 | 500 | 2.05 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40105.01       | 4000 | 1000 | 500 | 2.33 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.12125.01       | 1200 | 1200 | 500 | 0.85 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.15125.01       | 1500 | 1200 | 500 | 1.06 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20125.01       | 2000 | 1200 | 500 | 1.40 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25125.01       | 2500 | 1200 | 500 | 1.75 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30125.01       | 3000 | 1200 | 500 | 2.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35125.01       | 3500 | 1200 | 500 | 2.44 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40125.01       | 4000 | 1200 | 500 | 2.78 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.15155.01       | 1500 | 1500 | 500 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20155.01       | 2000 | 1500 | 500 | 1.74 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25155.01       | 2500 | 1500 | 500 | 2.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30155.01       | 3000 | 1500 | 500 | 2.60 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35155.01       | 3500 | 1500 | 500 | 3.02 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40155.01       | 4000 | 1500 | 500 | 3.45 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45155.01       | 4500 | 1500 | 500 | 3.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50155.01       | 5000 | 1500 | 500 | 4.30 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55155.01       | 5500 | 1500 | 500 | 4.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60155.01       | 6000 | 1500 | 500 | 5.15 m <sup>3</sup> |                              |

## EAC

**Wall mounted hood with flame guard filter /**  
**Hotte murale avec filtre inox**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME              | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|---------------------|------------------------------|
| 7885.15105.11       | 1500 | 1000 | 500 | 0.90 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20105.11       | 2000 | 1000 | 500 | 1.18 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25105.11       | 2500 | 1000 | 500 | 1.47 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30105.11       | 3000 | 1000 | 500 | 1.76 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35105.11       | 3500 | 1000 | 500 | 2.05 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40105.11       | 4000 | 1000 | 500 | 2.33 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.15125.11       | 1500 | 1200 | 500 | 1.06 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20125.11       | 2000 | 1200 | 500 | 1.40 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25125.11       | 2500 | 1200 | 500 | 1.75 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30125.11       | 3000 | 1200 | 500 | 2.10 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35125.11       | 3500 | 1200 | 500 | 2.44 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40125.11       | 4000 | 1200 | 500 | 2.78 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.15155.11       | 1500 | 1500 | 500 | 1.32 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.20155.11       | 2000 | 1500 | 500 | 1.74 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.25155.11       | 2500 | 1500 | 500 | 2.17 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.30155.11       | 3000 | 1500 | 500 | 2.60 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.35155.11       | 3500 | 1500 | 500 | 3.02 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.40155.11       | 4000 | 1500 | 500 | 3.45 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.45155.11       | 4500 | 1500 | 500 | 3.87 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.50155.11       | 5000 | 1500 | 500 | 4.30 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.55155.11       | 5500 | 1500 | 500 | 4.73 m <sup>3</sup> |                              |
| 7885.60155.11       | 6000 | 1500 | 500 | 5.15 m <sup>3</sup> |                              |



ERC

**Wall mounted hood with filter and fresh air supply /**  
Hotte murale avec filtre inox

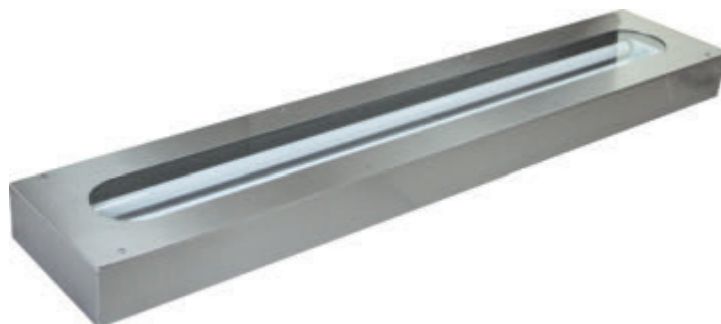
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|--------|------------------------------|
| 7885.20105.12       | 2000 | 1100 | 500 | 1,18   |                              |
| 7885.25105.12       | 2500 | 1100 | 500 | 1,47   |                              |
| 7885.30105.12       | 3000 | 1100 | 500 | 1,76   |                              |
| 7885.35105.12       | 3500 | 1100 | 500 | 2,05   |                              |
| 7885.40105.12       | 3500 | 1100 | 500 | 2,05   |                              |
| 7885.15125.12       | 1500 | 1200 | 500 | 1,07   |                              |
| 7885.20125.12       | 2000 | 1200 | 500 | 1,41   |                              |
| 7885.25125.12       | 2500 | 1200 | 500 | 1,75   |                              |
| 7885.30125.12       | 3000 | 1200 | 500 | 2,10   |                              |
| 7885.35125.12       | 3500 | 1200 | 500 | 2,44   |                              |
| 7885.40125.12       | 4000 | 1200 | 500 | 2,78   |                              |
| 7885.15155.12       | 1500 | 1500 | 500 | 1,32   |                              |
| 7885.20155.12       | 2000 | 1500 | 500 | 1,75   |                              |
| 7885.25155.12       | 2500 | 1500 | 500 | 2,17   |                              |
| 7885.30155.12       | 3000 | 1500 | 500 | 2,60   |                              |
| 7885.35155.12       | 3500 | 1500 | 500 | 3,03   |                              |
| 7885.40155.12       | 4000 | 1500 | 500 | 3,45   |                              |
| 7885.45155.12       | 4500 | 1500 | 500 | 3,88   |                              |
| 7885.50155.12       | 5000 | 1500 | 500 | 4,31   |                              |
| 7885.55155.12       | 5500 | 1500 | 500 | 4,73   |                              |
| 7885.60155.12       | 6000 | 1500 | 500 | 5,16   |                              |



ERC

**Island type hood with filter and fresh air supply /**  
Hotte centrale avec filtre inox

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P  | H   | VOLUME | PRICE /<br>PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|------|-----|--------|------------------------------|
| 7885.15155.14       | 1500 | 1650 | 500 | 1,32   |                              |
| 7885.20155.14       | 2000 | 1650 | 500 | 1,75   |                              |
| 7885.25155.14       | 2500 | 1650 | 500 | 2,17   |                              |
| 7885.30155.14       | 3000 | 1650 | 500 | 2,60   |                              |
| 7885.35155.14       | 3500 | 1650 | 500 | 3,03   |                              |
| 7885.40155.14       | 4000 | 1650 | 500 | 3,45   |                              |
| 7885.45155.14       | 4500 | 1650 | 500 | 3,88   |                              |
| 7885.50155.14       | 5000 | 1650 | 500 | 4,31   |                              |
| 7885.55155.14       | 5500 | 1650 | 500 | 4,73   |                              |
| 7885.60155.14       | 6000 | 1650 | 500 | 5,16   |                              |
| 7885.25205.14       | 2500 | 2200 | 500 | 2,88   |                              |
| 7885.30205.14       | 3000 | 2200 | 500 | 3,44   |                              |
| 7885.35205.14       | 3500 | 2200 | 500 | 4,00   |                              |
| 7885.40205.14       | 4000 | 2200 | 500 | 4,57   |                              |
| 7885.45205.14       | 4500 | 2200 | 500 | 5,13   |                              |
| 7885.50205.14       | 5000 | 2200 | 500 | 5,69   |                              |
| 7885.55205.14       | 5500 | 2200 | 500 | 6,26   |                              |
| 7885.60205.14       | 6000 | 2200 | 500 | 6,82   |                              |
| 7885.25255.14       | 2500 | 2500 | 500 | 3,58   |                              |
| 7885.30255.14       | 3000 | 2500 | 500 | 4,28   |                              |
| 7885.35255.14       | 3500 | 2500 | 500 | 4,98   |                              |
| 7885.40255.14       | 4000 | 2500 | 500 | 5,68   |                              |
| 7885.45255.14       | 4500 | 2500 | 500 | 6,38   |                              |
| 7885.50255.14       | 5000 | 2500 | 500 | 7,08   |                              |
| 7885.55255.14       | 5500 | 2500 | 500 | 7,78   |                              |
| 7885.60255.14       | 6000 | 2500 | 500 | 8,49   |                              |



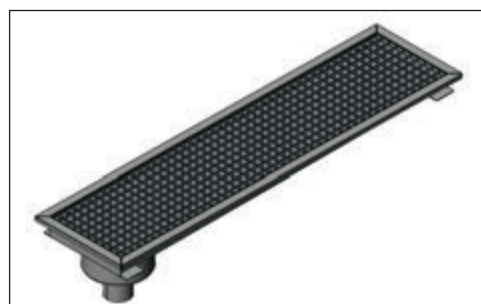
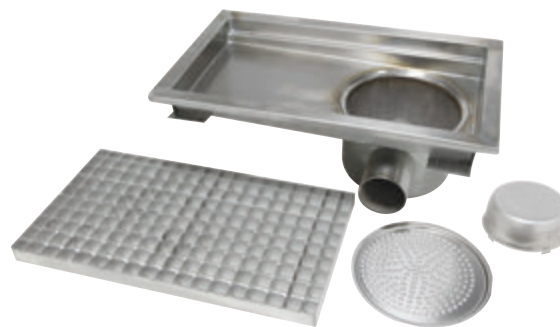
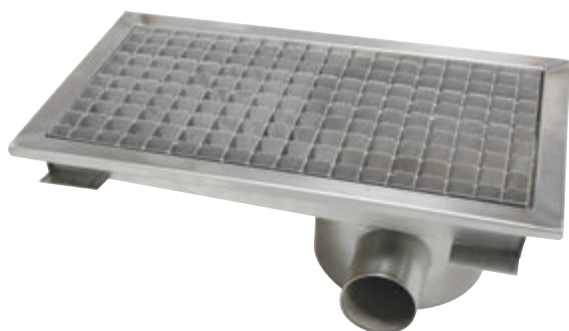
**Hood illumination – drop-in type /**  
Eclairage de hotte de type encastré

| CODE /<br>REFERENCE | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE / TENSION ET<br>VOLTAGE | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 7250.08020.20       | 2X18 W=36 W          | 220-240 V/50HZ                  |                              |
| 7250.13020.20       | 2X36 W=72 W          | 220-240 V/50HZ                  |                              |



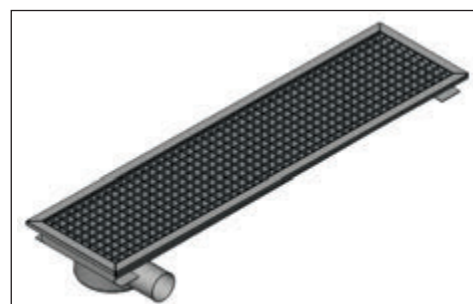
**Hood illumination – waterproof type /**  
Eclairage de hotte deporté et isolé

| CODE /<br>REFERENCE | POWER /<br>PUISSANCE | VOLTAGE / TENSION ET<br>VOLTAGE | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|---------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 7250.2X18W.EA       | 2X18 W=36 W          | 220-240 V/50HZ                  |                              |
| 7250.2X36W.EA       | 2X36 W=72 W          | 220-240 V/50HZ                  |                              |



ERL

ERL



**Side Drain Ø 50 Bottom Outlet /**  
Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers le bas

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.5Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.5Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.5Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.5Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.5Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.5Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.5Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.5Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.5Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.5Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.5Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.5Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.5Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.5Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |

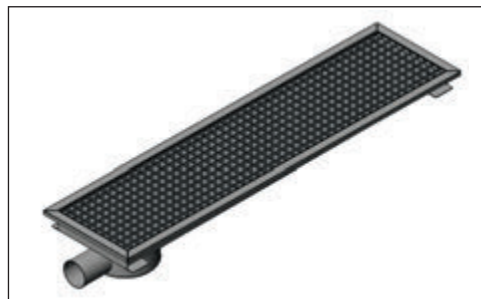
**Side Drain Ø 50 Right Outlet / Caniveau de sol.**  
Evacuation de 50 mm latérale sortie vers la droite

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.5Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.5Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.5Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.5Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.5Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.5Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.5Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.5Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.5Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.5Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.5Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.5Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.5Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.5Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                  | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |



**Grease trap / Cuve avec filtre à graisse**

| CODE / REFERENCE | L  | W/P | H   | VOLUME | PRICE /<br>PRIX PUBLIC HT |
|------------------|----|-----|-----|--------|---------------------------|
| 7960.53347.02    | 52 | 30  | 47  | -      |                           |
| 7960.95610.02    | 95 | 61  | 105 | -      |                           |



EAC

**Side Drain Ø 50 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers l'avant**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.5Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.5Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.5Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.5Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.5Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.5Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.5Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.5Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.5Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.5Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.5Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.5Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.5Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.5Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |

**Side Drain Ø 50 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers la gauche**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.5Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.04929.5Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.07429.5Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.09429.5Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.11829.5Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.16229.5Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.20629.5Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                             | Ø 50 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.02929.5Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.04929.5Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.07429.5Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.09429.5Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.11829.5Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.16229.5Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.20629.5Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                             | Ø 50 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |

**Side Drain Ø 50 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers l'arrière**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | SIPHON POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | OUTLET WATER<br>DIA./DIA. DE<br>L'EVACUATION | TUBE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.5Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.04929.5Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.07429.5Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.09429.5Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.11829.5Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.16229.5Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.20629.5Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 50                                           | Ø 50 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.02929.5Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.04929.5Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.07429.5Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.09429.5Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.11829.5Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.16229.5Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.20629.5Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 58                                           | Ø 50 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |

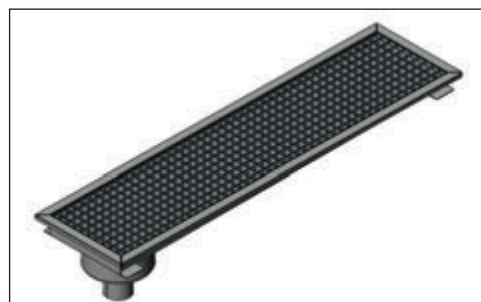
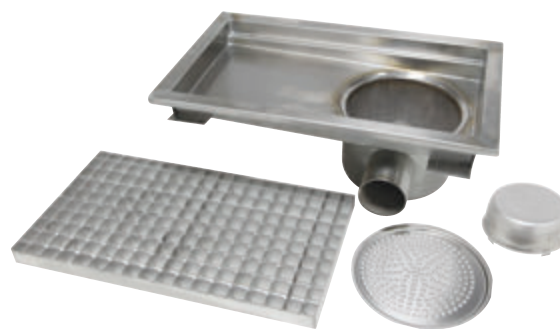
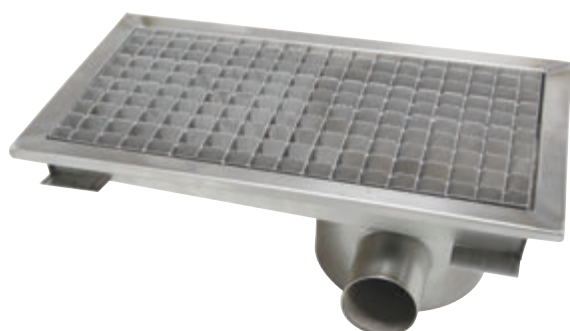


EAC

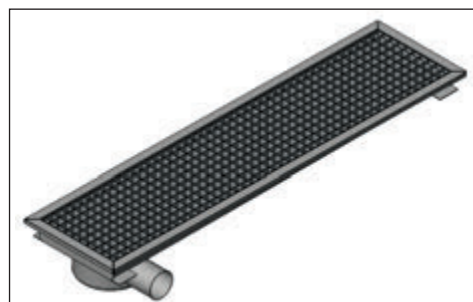


EAC





ERC



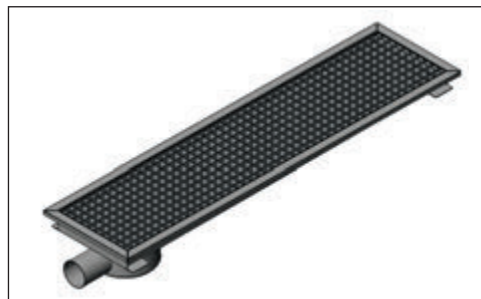
ERC

## Side Drain Ø 70 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers le bas

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.7Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.7Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.7Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.7Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.7Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.7Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.7Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.7Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.7Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.7Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.7Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.7Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.7Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.7Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |

## Side Drain Ø 70 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers la droite

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.7Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.7Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.7Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.7Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.7Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.7Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.7Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.7Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.7Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.7Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.7Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.7Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.7Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.7Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATERALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |



ERIC

Side Drain Ø 70 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'avant

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.7Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.7Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.7Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.7Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.7Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.7Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.7Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.7Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.7Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.7Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.7Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.7Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.7Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.7Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |

Side Drain Ø 70 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers la gauche



ERIC

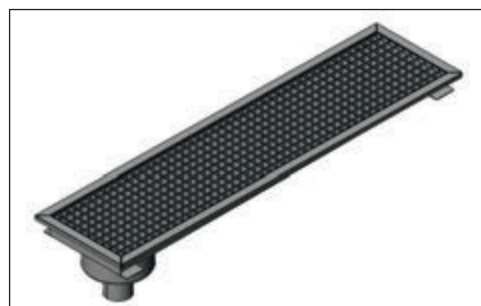
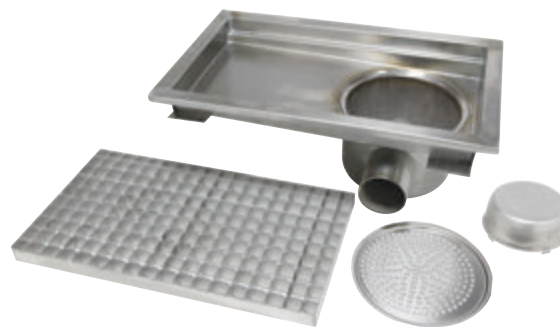
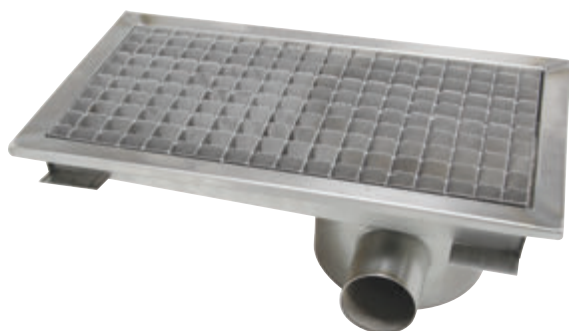
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.7Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.04929.7Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.07429.7Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.09429.7Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.11829.7Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.16229.7Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.20629.7Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.02929.7Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.04929.7Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.07429.7Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.09429.7Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.11829.7Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.16229.7Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.20629.7Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |

Side Drain Ø 70 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'arrière



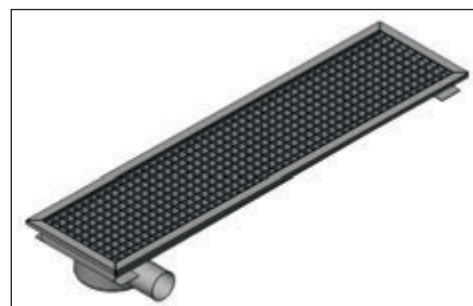
ERIC

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.7Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.04929.7Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.07429.7Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.09429.7Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.11829.7Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.16229.7Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.20629.7Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.02929.7Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.04929.7Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.07429.7Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.09429.7Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.11829.7Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.16229.7Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.20629.7Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |



ERC

ERC

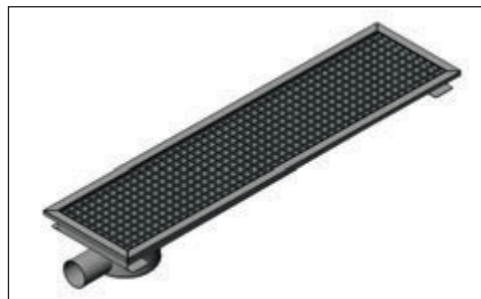


**Side Drain Ø 100 Bottom Outlet /**  
Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers le bas

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.1Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.1Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.1Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.1Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.1Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.1Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.1Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.1Y1      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.1Y1      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.1Y1      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.1Y1      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.1Y1      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.1Y1      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.1Y1      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |

**Side Drain Ø 100 Left Outlet /**  
Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers la droite

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.1Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.1Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.1Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.1Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.1Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.1Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.1Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.1Y2      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.1Y2      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.1Y2      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.1Y2      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.1Y2      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.1Y2      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.1Y2      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |



ERC

**Side Drain Ø 100 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers l'avant**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.1Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.1Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.1Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.1Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.1Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.1Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.1Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.1Y3      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.1Y3      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.1Y3      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.1Y3      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.1Y3      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.1Y3      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.1Y3      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |

**Side Drain Ø 100 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers la gauche**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.1Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.04929.1Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.07429.1Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.09429.1Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.11829.1Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.16229.1Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7960.20629.1Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.02929.1Y4      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.04929.1Y4      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.07429.1Y4      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.09429.1Y4      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.11829.1Y4      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.16229.1Y4      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |
| 7961.20629.1Y4      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | LEFT / VERS LA GAUCHE                              |                              |

**Side Drain Ø 100 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'arrière**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.1Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.04929.1Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.07429.1Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.09429.1Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.11829.1Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.16229.1Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7960.20629.1Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.02929.1Y5      | 290  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.04929.1Y5      | 490  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.07429.1Y5      | 740  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.09429.1Y5      | 940  | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.11829.1Y5      | 1180 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.16229.1Y5      | 1620 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |
| 7961.20629.1Y5      | 2060 | 290 | SIDE / LATÉRALE                                   | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BACK / VERS L'ARRIERE                              |                              |

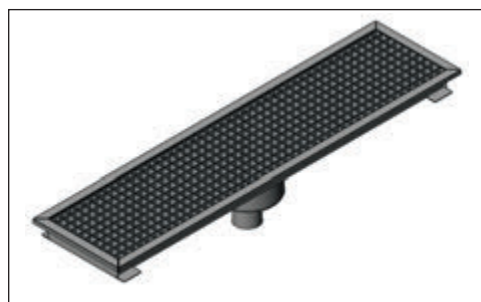


ERC



ERC



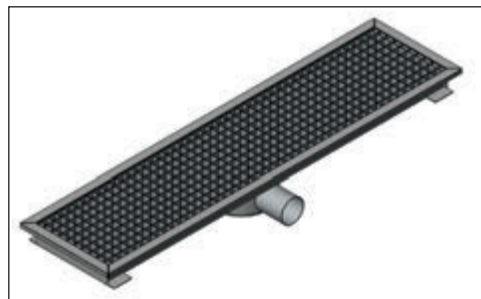


ERC

## Center Drain Ø 50 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers le bas

| REFERENCE      | L    | W/P | OUTLET POSITION/<br>POSITIONNEMENT<br>DE L'EVACUATION | PIPE DIAMETER /<br>DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE / TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE /<br>PRIX PUBLIC<br>HT |
|----------------|------|-----|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.501 | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.501 | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.501 | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.501 | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.501 | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.501 | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.501 | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 50                                             | Ø 50 PVC                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.501 | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.501 | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.501 | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.501 | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.501 | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.501 | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.501 | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                     | 58                                             | Ø 50 PIK                         | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |





EAL

**Center Drain Ø 50 Right Outlet /****Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers la droite**

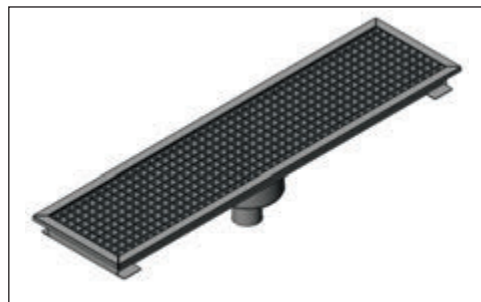
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.502      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.502      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.502      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.502      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.502      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.502      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.502      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.502      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.502      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.502      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.502      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.502      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.502      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.502      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |



EAL

**Center Drain Ø 50 Front Outlet /****Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers l'avant**

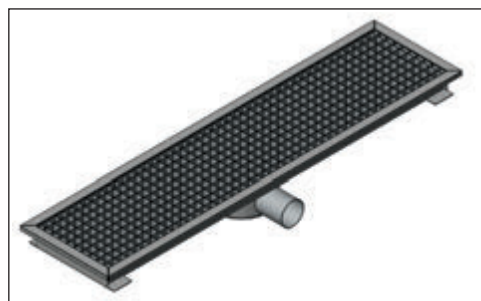
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.503      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.503      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.503      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.503      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.503      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.503      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.503      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 50                                             | Ø 50 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.503      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.503      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.503      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.503      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.503      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.503      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.503      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 58                                             | Ø 50 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |



ERC

**Center Drain Ø 70 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers le bas**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.701      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.701      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.701      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.701      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.701      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.701      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.701      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.701      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.701      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.701      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.701      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.701      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.701      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.701      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |



ERC

**Center Drain Ø 70 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers la droite**

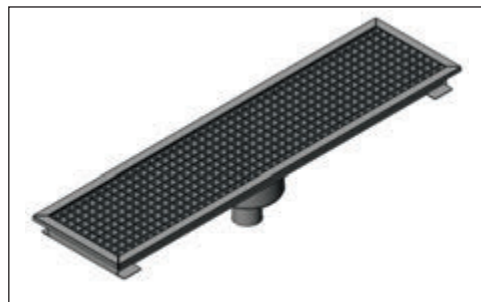
| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.702      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.702      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.702      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.702      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.702      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.702      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.702      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.702      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.702      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.702      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.702      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.702      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.702      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.702      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |



ERC

**Center Drain Ø 70 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers l'avant**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.703      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.703      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.703      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.703      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.703      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.703      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.703      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 75                                             | Ø 70 PVC                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.703      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.703      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.703      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.703      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.703      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.703      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.703      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 83                                             | Ø 70 PIK                            | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |



ERC

**Center Drain Ø 100 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers le bas**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.101      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.04929.101      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.07429.101      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.09429.101      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.11829.101      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.16229.101      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7960.20629.101      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.02929.101      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.04929.101      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.07429.101      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.09429.101      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.11829.101      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.16229.101      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |
| 7961.20629.101      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | BOTTOM / VERS LE BAS                               |                              |

**Center Drain Ø 100 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers la droite**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.102      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.04929.102      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.07429.102      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.09429.102      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.11829.102      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.16229.102      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7960.20629.102      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.02929.102      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.04929.102      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.07429.102      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.09429.102      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.11829.102      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.16229.102      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |
| 7961.20629.102      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | RIGHT / VERS LA DROITE                             |                              |

**Center Drain Ø 100 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers l'avant**

| CODE /<br>REFERENCE | L    | W/P | OUTLET POSITION<br>/ POSITION. DE<br>L'EVACUATION | PIPE DIAMETER<br>/ DIAMETRE DE<br>L'EVACUATION | PIPE TYPE<br>/ TYPE<br>D'EVACUATION | OUTLET DIRECTION<br>/ DIRECTION DE<br>L'EVACUATION | PRICE<br>/ PRIX<br>PUBLIC HT |
|---------------------|------|-----|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
| 7960.02929.103      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.04929.103      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.07429.103      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.09429.103      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.11829.103      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.16229.103      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7960.20629.103      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PVC                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.02929.103      | 290  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.04929.103      | 490  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.07429.103      | 740  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.09429.103      | 940  | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.11829.103      | 1180 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.16229.103      | 1620 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |
| 7961.20629.103      | 2060 | 290 | CENTER / CENTRALE                                 | 110                                            | Ø 100 PIK                           | FRONT / VERS L'AVANT                               |                              |



ERC

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.

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





## Öztiryakiler

### Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No.8 34500 Büyükçekmece İstanbul / Türkiye

**Tel:** +90 (212) 886 78 10/11 (pbx)

**Fax:** +90 (212) 886 62 36

**Email:** export@oztiryakiler.com.tr

www.oztiryakiler.com.tr

## SUBSIDIARIES

## oztiinnox

### Russia Showroom

**Office:** 115280 Moscow, Russia Avtozavodskaya str. 23/15, office 7(2nd floor)

**Phone/Fax:** +7 (495) 287 04 21 / +7 (495) 287 15 86

**Factory:** 346505, Rostov Area, Russia Shakhty City, Kislododniy per, 10

**Phone:** +7(8636) 27 91 10

**Fax:** +7(8636) 27 91 20

**Email:** info@ozti.su

www.ozti.su

## ozti-kz

### Kazakhstan Showroom

Republic of Kazakhstan 050051, Almaty 105 Dostyk ave.

**Phone:** 007 (727) 317 43 76 - 328 70 22 / 007 (727) 264 46 06 - 264 46 13 / 007 (727) 244 08 19

**Fax:** +7 (727) 264 46 13

**Email:** info@ozti.kz

www.ozti.kz



ÖZTIRYAKILER reserves the right to change technical details, prices and models without previous notice.

All design rights are reserved. Reproduction or copying of the products in this catalogue, either full or in part is strictly forbidden without the prior permission of ÖZTIRYAKILER