



MIDI





750 SERIES

midi 750 serisi

Units / Birimler	Pages / Sayfa
• Fryers	42-43
• Grill Plates	44-45
• Cookers	46-47
• Lavastone Grills	48
• Chargrill	49
• Sauce Bain-Marries	50
• Boiling Pans	51
• Tilting Bratt Pans	52
• Ranges	53-54
• Heated Chips Unit & Work Benches	55
• Sub-Unit Options	56
• Accessories	57
• Gas Consumptions	58



ÖZTIRYAKILAR 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 ÖZTIRYAKILAR.

fryers

fritözler



fryer
fritöz

OFG 8075

DOUBLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ FRİTÖZ



OFG 4075

SINGLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ FRİTÖZ



CE-1009



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

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Emniyet termostatu
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Ayarlanabilir 81 derecesi
- Tahliye borusu
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot ateşi
- Emniyet ventilli valf
- Yekpare baskı havuzu
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
- Kızartma süresi

4075.....22 kg/hr
8075.....22+22 kg/hr
3.5 min.



CE-1009



Double Fryer Over Bench / Set Üstü Çiftli Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL.	m³
OFG 8075 gas.fry. / gaz.frl.	7856.80753.13	GAS 800x750x300	800	750	300	7+7=14 kW	110°-190°	12 L + 12 L	34 Kg	0.33 m³

Single Fryer Over Bench / Set Üstü Tekli Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL.	m³
OFG 4075 gas.fry. / gaz.frl.	7856.40753.03	GAS 400x750x300	400	750	300	7 kW	110°-190°	12 L	21 Kg	0.2 m³

Electrical Fryers With Lift / Asansörlü Elektrikli Fritözler

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL.	m³
OFA 8075 elect.fry. / elektr.frl.	7856.80753.21	ELEC 800x750x300	800	750	300	22 kW	60°-190°	400/50 Hz	12 L + 12 L	29 Kg	0.32 m³

Single Fryer Over Bench / Set Üstü Tekli Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL.	m³
OFA 4075 elect.fry. / elektr.frl.	7856.40753.11	ELEC 400x750x300	400	750	300	11 kW	60°-190°	400/50 Hz	12 L	18 Kg	0.2 m³

Pasta Cooker Over Bench / Set Üstü Makarna Fritözü

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL.	m³
OMF 4075 pasta.cook. / mak.frl.	7856.40753.11	ELEC 400x750x300	400	750	300	5.5 kW	115°	400/50 Hz	20 L	18 Kg	0.2 m³

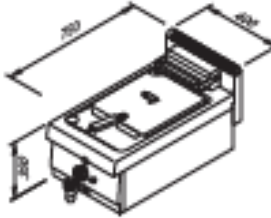

ozti

 **fryer
fritöz**

OFA 8075

**DOUBLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ FRİTÖZ**


OFA 4075

**SINGLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ FRİTÖZ**


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

- Production capacity french fries
4075.....20 kg/hr
8075.....20+20kg/hr
- Cooking time 3.5 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yekpare baskı havuzu
- Emniyet termostati
- Ayarlanabilir 11 derecesi
- Emniyet switchi
- Tahliye borusu
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi

- Kızartma süresi 3.5 dak.


**pasta cooker
makarna fritözü**

OMF 4075

**PASTA COOKER OVER BENCH
SET ÜSTÜ MAKARNA FRİTÖZÜ**


- Stainless Steel body

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

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

grill plates

grill/plate



grill plate
grill/plate

OGPG 8075 PS

GRILL PLATE OVER BENCH
SETÜSTÜ ÇİFTLİ GRILL/PLATE

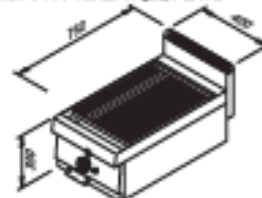
- Stainless Steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Type of cooking plate (double-smooth, nervour, 1/2 nervour, single-nervour, smooth)
- Pilot flame
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 100°C to 300°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two gas valves
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Piezoelectric ignition
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min.
- Cooking area 4075 21 dm²
8075 42 dm²
- Production capacity hamburger (ø150)
4075 15 kg/hr
8075 35 kg/hr
- Cooking time 6 min.
- OPTION:** Hard chrome coated

- Paslanmaz çelik gövde
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Pişirme yüzeyi grilllerde düz, oluklu, yarı oluklu, tekillerde düz veya oluklu olabilir
- Pilot ateşi
- Kolay temizlenebilir
- Ayılabilir
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 100 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftli modülde ayrı ayrı kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmece
- Isınma süresi (20-200°C) 12 dk.
- Pişirme yüzeyi 4075 21 dm²
8075 42 dm²
- Kapasite hamburger (ø150)
4075 15 kg/saat
8075 35 kg/saat
- Kızartma süresi 6 dk.
- OPSİYONEL:** Sert krom kaplama



OGPG 4075 N PS

SINGLE GRILL PLATE
OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ GRILL/PLATE



TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WEI. net / AĞL.	m ³
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Oluk.)									
OGPG 8075 N PS double/üçgen	7864.80753.13	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
OGPG 8075 N PS double/üçgen	7864.80753.13C	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
Double Grill PL. Ov. B. (Smooth/Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz/Oluk.)									
OGPG 8075 1/2N PS double/üçgen	7864.80753.16	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
OGPG 8075 1/2N PS double/üçgen	7864.80753.16C	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)									
OGPG 8075 PS double/üçgen	7864.80753.19	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
OGPG 8075 PS double/üçgen	7864.80753.19C	GAS Sev.ventil	800	750	300	2x7-14 kW	100°-300°	50 Kg	0,32 m ³
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Oluk.)									
OGPG 4075 N PS single/üçgen	7864.40753.03	GAS Sev.ventil	400	750	300	7 kW	100°-300°	31 Kg	0,2 m ³
OGPG 4075 N PS single/üçgen	7864.40753.03C	GAS Sev.ventil	400	750	300	7 kW	100°-300°	31 Kg	0,2 m ³
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)									
OGPG 4075 PS single/üçgen	7864.40753.06	GAS Sev.ventil	400	750	300	7 kW	100°-300°	31 Kg	0,2 m ³
OGPG 4075 PS single/üçgen	7864.40753.06C	GAS Sev.ventil	400	750	300	7 kW	100°-300°	31 Kg	0,2 m ³




ozti

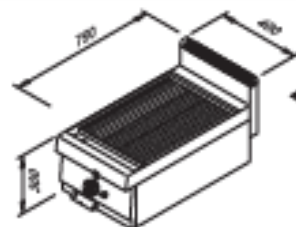
**grill/plate
grills**

OGP 8075

**GRILL OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ
GRILL/PLATE**


- Stainless Steel body
- Type of cooking plate (double-smooth, nervour, 1/2 nervour, single-nervour, smooth)
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 50°C to 300°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two thermostats
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min.
- Cooking area 8075 21 dm²
8075 42 dm²
- Production capacity hamburger (ø100)
4075 15 kg/hr
8075 35 kg/hr
- Cooking time 6 min.
- **OPTION:** Hard chrome coated

- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi çiftli (düz, oluklu, yağ oluklu, beklilerde düz veya oluklu olabilir)
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Yüksek ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftli (iki ayrı kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi)
- Homojen pişirme yüzeyi
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmececi
- Isınma süresi (20-200°C) 12 dak.
- Pişirme yüzeyi 4075 21 dm²
8075 42 dm²
- Kapasite hamburger (ø100)
4075 15 kg/saat
8075 35 kg/saat
- Kızartma süresi 6 dak.
- **OPSİYONEL:** Sert krom kaplama



OGP 4075 N

**SINGLE GRILL PLATE
OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ GRILL/PLATE**

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	TEMP. / SIC.	GER./VOL.	WT. net / AĞL.	Net m ²
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Oluk.)										
OGP 8075 N double / çiftli	7864.80753.11	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
OGP 8075 N C double / çiftli	7864.80753.11C	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
Double Grill PL. Ov. B. (Smooth/Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz/Oluk.)										
OGP 8075 (2N) double / çiftli	7864.80753.14	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
OGP 8075 (2N) C double / çiftli	7864.80753.14C	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)										
OGP 8075 double / çiftli	7864.80753.17	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
OGP 8075 C double / çiftli	7864.80753.17C	ELEC	800	750	300	9 kW	50°-300°	400/50 Hz.	48 Kg.	0,32 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Oluk.)										
OGP 4075 N single / tekli	7864.40753.01	ELEC	400	750	300	4,5 kW	50°-300°	400/50 Hz.	38 Kg.	0,2 m ²
OGP 4075 N C single / tekli	7864.40753.01C	ELEC	400	750	300	4,5 kW	50°-300°	400/50 Hz.	38 Kg.	0,2 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)										
OGP 4075 single / tekli	7864.40753.04	ELEC	400	750	300	4,5 kW	50°-300°	400/50 Hz.	38 Kg.	0,2 m ²
OGP 4075 C single / tekli	7864.40753.04C	ELEC	400	750	300	4,5 kW	50°-300°	400/50 Hz.	38 Kg.	0,2 m ²



cookers

ocaklar



cooker with cast iron grid
döküm başlıklı ocak

OSOG 8075 PS

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



CE-1009



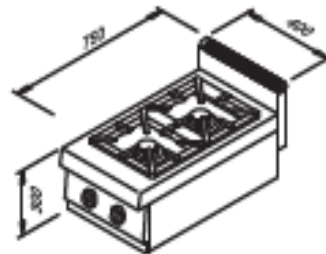
- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design

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



OSOG 4075 PS

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



CE-1009



Gas Cooker / Gazlı Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	WEI net / AĞL	m³
OSOG 8075 PS gas/coal / gaz/oc	7865,80753,35	GAS Sec.Ventil	800	750	300	4x5 = 20 kW	46 kg	0,35 m³
OSOG 4075 PS gas/coal / gaz/oc	7865,40753,33	GAS Sec.Ventil	400	750	300	2x5 = 10 kW	26 kg	0,20 m³


ozti

**cooker
ocak**

OSO 6075 10.4

ELECTRICAL COOKER
WITH FOUR HOT PLATES
OVER BENCH
SET ÜSTÜ DÖRTLÜ
ELEKTRİKLI OCAK

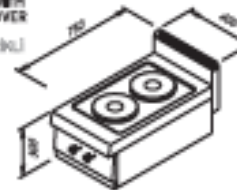


- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistance is made of cast iron for cooker
- 6 position switch to control resistance
- Adjustable legs
- Long life
- Ergonomic design

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

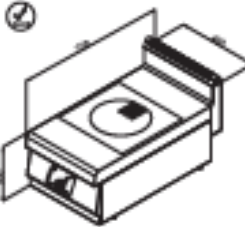
OSO 4075 5.2

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



OIN 4075

INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



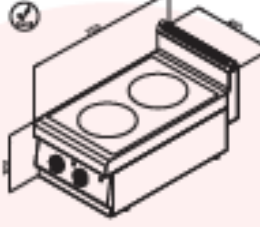
OIN 8075

INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



OCO 4075

INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK



OCO 8075

INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK



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

4x2,6 (Ø 22 cm) = 10.4 kW

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	TEMP. / Sıc.	VOL. / GER.	WEI. net / Ağırl.	∇ m³
OSO 6075 10.4 elektrik ocak	7865.60753.14	ELEC.	700	750	300	4x2,6=10.4 kW	450°	400 V/50 Hz.	30 kg	0.32 m³



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

2x2,6 (Ø 22 cm) = 5.2 kW

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	TEMP. / Sıc.	VOL. / GER.	WEI. net / Ağırl.	∇ m³
OSO 4075 5.2 elektrik ocak	7865.40753.12	ELEC.	400	750	300	2x2,6=5.2 kW	450°	400 V/50 Hz.	17 kg	0.2 m³



Infrared Ceramic Cookers / İnfrared Seramik Ocaklar

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	TEMP. / Sıc.	VOL. / GER.	WEI. net / Ağırl.	∇ m³
OCO 4075	7865.40753.CO	ELEC.	400	750	300	2 x 2.1 kW	65-450 °C	400 V/50 Hz.	-	0.21
OCO 8075	7865.80753.CO	ELEC.	800	750	300	4 x 2.1 kW	65-450 °C	400 V/50 Hz.	-	0.38

Induction Cooker / İndüksiyon Ocaklar

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	TEMP. / Sıc.	VOL. / GER.	WEI. net / Ağırl.	∇ m³
OIN 4075	7865.40753.IV	ELEC.	400	750	300	3.5 kW	30-260 °C	220-240 V/50 Hz.	-	0.21
OIN 8075	7865.80753.IV	ELEC.	800	750	300	2 x 3.5 kW	30-260 °C	220-240 V/50 Hz.	-	0.38



lavastone grills

lavataşlı ızgaralar



lavastone grill
lavataşlı ızgara



OLIG 8075 P

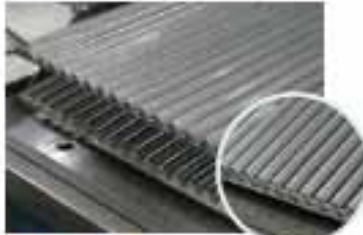
GAS LAVASTONE GRILL
OVER BENCH
SET ÜSTÜ LAVATAŞLI
GAZLI IZGARA



CE-1009

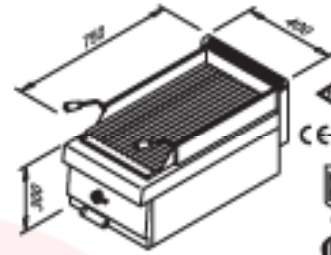


Standard "V" Type / Standart "V" ızgara



OLIG 4075 P

GAS LAVASTONE GRILL
OVER BENCH
SET ÜSTÜ LAVATAŞLI
GAZLI IZGARA



CE-1009



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

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

NEW

Optional: Avoid flame by optional hinged fat flame stopper.

Opsiyonel: Menteşeli üst ızgara ile yağların üzerine yağ damlaması ve alevi alevi engellenir.

Lavataşlı Grill / Lavastone Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	WT / ağırlık	m³
OLIG 8075 P GAS / gaz	7864.80753.20	GAS Sec.Ventil	800	750	300	2x7=14 kW	56 kg	0,32 m³
OLIG 4075 P GAS / gaz	7864.40753.12	GAS Sec.Ventil	400	750	300	7 kW	30 kg	0,2 m³



chargrill

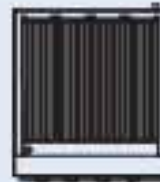
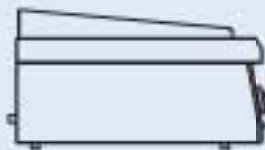
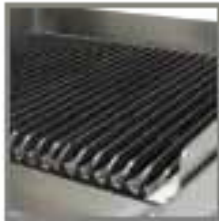
döküm ızgaralar

ozti
NEW

ODIG 6075
CHARGRILL
 GAZLI DÖKÜM IZGARA


- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksek
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Doğalgaz ve LPG'ye çalışabilir
- Ergonomik tasarım
- Yağ kokusunu önleyen su çalması
- Pilot alevi
- Emniyetli ventili gaz valfi
- Kolay temizlenebilir ızgara yüzeyi
- Brülörün alev almasını önleyen koruyucu döşeme
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans ve homojen pişirme yüzeyi
- Oplyond çubuk ızgara

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



Chargrill / Gazlı döküm ızgara

Type / Tip	Cod / Kod	Model	Dimension / Ebatlar (mm)			Power Güç (kW)	Gas Consumption Gas Sarfıyatı m³/h	Gas Inlet Conn. Gas Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODIG 6075	7864.60753.70	GAS	600	750	370	20	2,12	1/2 "
ODIG 8075	7864.80753.70	GAS	800	750	400	25	2,65	3/4 "

Chargrill / Gazlı döküm ızgara

Type / Tip	Cod / Kod	Model	Dimension / Ebatlar (mm)			Power Güç (kW)	Gas Consumption Gas Sarfıyatı m³/h	Gas Inlet Conn. Gas Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODIG 6065	7864.60653.70	GAS	600	650	370	16	2,12	1/2 "
ODIG 6075	7864.60753.70	GAS	600	750	370	20	2,12	1/2 "
ODIG 8075	7864.80753.70	GAS	800	750	400	25	2,65	3/4 "
ODIG 9090	7864.90902.70	GAS	900	900	450	30	3,18	3/4 "
ODIG 12090	7864.120902.70	GAS	1200	900	450	40	4,24	3/4 "

sauce bain-maries

sos benmariler



sauce bain-marie
sos benmari

OSBG 8075

GAS SAUCE BAIN-MARIE
GAZLI SOS BENMARI

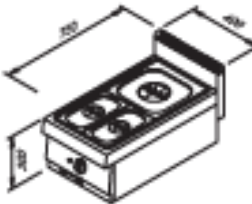


TSI
CE-1009



OSBG 4075

GAS SAUCE BAIN-MARIE
GAZLI SOS BENMARI



TSI
CE-1009



OSB 8075

ELECTRICAL SAUCE
BAIN-MARIE
SET ÜSTÜ ELEKTRİK
SOS BENMARI



sauce bain-marie
sos benmari



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

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

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WEI net / AĞL	CE
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 2/1 Sos Benmari								
 OSBG 8075 gazlı / gazlı	7854/80753.13	GAS (gazlı)	800	750	300	2,5 kW	34 kg	0,32 m³
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 1/1 Sos Benmari								
 OSBG 4075 gazlı / gazlı	7854/40753.13	GAS (gazlı)	400	750	300	1,5 kW	20 kg	0,2 m³

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI net / AĞL	CE
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 2/1 Sos Benmari										
 OSB 8075 elektrik / elektrik	7854/80753.11	ELEC	800	750	300	2 kW	30°-80°	220 V-240 V/50 Hz	30 kg	0,32 m³
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 1/1 Sos Benmari										
 OSB 4075 elektrik / elektrik	7854/40753.11	ELEC	400	750	300	1 kW	30°-80°	220 V-240 V/50 Hz	18 kg	0,2 m³



OSBG 4075
OSBG 4075S



OSB 8075
OSB 8075S



boiling pans

kaynatma tencereleri

ozti


indirect boiling pan
indirekt kaynatma tenceresi

OKTGI 80

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ



OKTGD 80

DIRECT BOILING PAN
DİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ



indirect boiling pan
indirekt kaynatma tenceresi

OKTEI 80

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ



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

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



ME 750
SERIES

Boiling Pans / Kaynatma Tencereleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	CAP. / KAP.	WEI. net / AĞ.	m³
OKTGI 80 indirect/indirect	7855.08075.04	GAS Sec.Vent.	800	750	850	2x5.5-11 kW	80 lt	87 kg	0.82 m³
OKTGD 80 direct/direct	7855.08075.14	GAS Sec.Vent.	800	750	850	2x5.5-11 kW	80 lt	75 kg	0.82 m³

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	VOL. / GER.	CAP. / KAP.	WEI. net / AĞ.	m³
OKTEI 80 indirect/indirect	7855.08075.01	ELEC.	800	750	850	9 kW	400 V/50 Hz	80 lt	87 kg	0.82 m³



INDIRECT MODELS/
İNDİREKT MODELLER

tilting bratt pans

devrilir tavalər



tilting bratt pan
devrilir tava

ODTG 50
TILTING BRATT PAN
DEVIRILIR TAVA



tilting bratt pan
devrilir tava



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



ODE 50

TILTING BRATT PAN
DEVIRILIR TAVA

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

STAINLESS
STEEL



Tilting Bratt Pan / Devrilir Tava

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	GER.VOL.	CAP.KAP.	TEMP/ SICAKLIK	WEI. net / AĞIRL.	m³
ODTG 50 Tilting Bratt Pan / Devrilir Tava	7867,08075,04	GAS Sec.Vent.	800	750	850	13 kW	-	50 lt	160-300°C	115 kg	0,78 m³

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	GER.VOL.	CAP.KAP.	TEMP/ SICAKLIK	WEI. net / AĞIRL.	m³
ODE 50 Tilting Bratt Pan / Devrilir Tava	7867,08075,01	ELEC.	800	750	850	7,5 kW	400/50 Hz	50 lt	50-300°C	115 kg	0,78 m³

ranges

kuzineler

ozti


gas range
gazlı kuzine

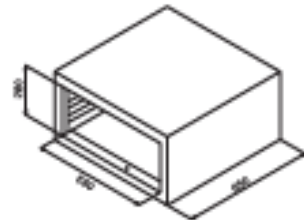
OKFG 8075 P

GAS RANGE WITH OVEN
FIRINLI GAZLI KUZİNE



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

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



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



Cooker With Oven / Fırınlı Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜZÖR	OVEN/ FIRIN	GÜÇ/ POWER	WEIGHT/ AĞIRL.	Net m³
OKFG 8075 P http://ozti.co.uk	7865.08758.10	GAS SacSteel	800	750	850	4x5	7	27 kW	115 kg	0,95 m³

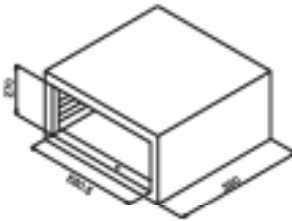
OVEN GN 2/1 • FİRIN GN 2/1



electrical range
elektrikli kuzine

OFO 7075

ELECTRICAL RANGE WITH OVEN
ELEKTRİKLİ KUZİNE



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



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

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



4x2.6(8 22 cm)+4(Dues/Top)=14.4 kW

Cooker With Oven / Fırınlı Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WT. net./AĞ.	PL VOL./GER.	∅ ³
 OFO 7075 range/kuzine	7885/07758/02	ELEC	700	750	850	4x2.6+4=14.4 kW	450°	83 kg	400 W 50 Hz	0.81 m³

heated chips unit & working benches



patates dinlendirme&ara tezgahlar



heated chips unit
patates dinlendirme

OPD 4075

HEATED CHIPS UNIT
OVER BENCH
PATATES DINLENDİRME



- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Long life
- Hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Porcelain resistance

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Hijyenik
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Porselen rezistans



Heated Chips Unit Over Bench / Setüstü Patates Dinlendirme

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WEI. net / AĞL	IN.VOL./GER.	m³
OPD 4075 pat. warmupat. ün.	7831.40753.01	ELEC	400	750	300	1 kW	65°	15 kg	220 V-240 V/50 Hz.	0,2 m³



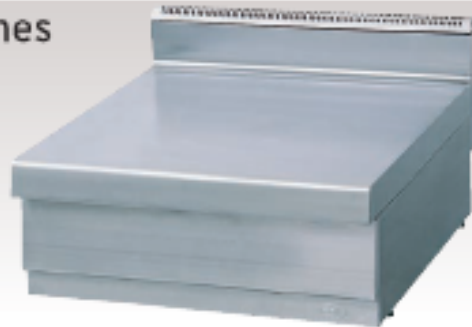
OAT 4075
WORKING BENCH
ARA TEZGAH



working benches
ara tezgahlar

OAT 7075

WORKING BENCH
ARA TEZGAH



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

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

Working Benches / Setüstü Ara Tezgahlar

TYPE / TİP	CODE / KOD	L	W	H	WEI. net / AĞL	m³
OAT 7075 Work Bench/ Ara Tezgah	7911.70753.00	700	750	300	16 kg	0,32 m³
OAT 4075 Work Bench/ Ara Tezgah	7911.40753.00	400	750	300	10 kg	0,20 m³



sub-unit options

alt ünite seçenekleri

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



counter type cold units
cihaz altı soğutucular



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



underneath cupboards
cihaz altı dolaplar

Underneath Cupboards / Cihaz Altı Dolaplar

CODE / KOD	L	W	H	WT. net./AĞL.	m³
7876.40705.00	400	700	550	12 kg	0,23 m³
7876.60705.00	600	700	550	15 kg	0,30 m³
7876.70705.00	700	700	550	17 kg	0,36 m³
7876.80705.00		700	550	18 kg	0,40 m³
7876.12705.00	1200	700	550	24 kg	0,56 m³



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



underneath benches
cihaz altı tezgahlar

Underneath Benches / Cihaz Altı Tezgahlar

CODE / KOD	L	W	H	WT. net./AĞL.	m³
7876.40705.10	400	700	550	9 kg	0,23 m³
7876.60705.10	600	700	550	12 kg	0,30 m³
7876.70705.10	700	700	550	14 kg	0,36 m³
7876.80705.10	800	700	550	16 kg	0,40 m³
7876.12705.10	1200	700	550	21 kg	0,56 m³



accessories

aksesuarlar

ozti


Accessories / Aksesuarlar

TYPE/TİP	CODE/KOD	APPLIANCE/CIHAZ
1-BASKET / SEPET	6260,00072,31	Fryer / Fritöz
2-BASKET / SEPET	0339,01313,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
3-BASKET / SEPET	0339,00808,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
4-OIL TANK / FİLTRE / SEPET ALTINDA	6260,00072,12	Gas fryer / Gazlı fritöz
5-FLAME REDUCER / GAZALIK	2865,00009,01	Gas range / Gazlı kuzineler
6-SHELF / RAKIÇ / TELLİ	6019,00005,28 GN 3/1	Gas range / Gazlı kuzineler
8-SHELF / RAKIÇ / TELLİ	6019,00005,27 GN 1/1	Elec. range / Elektrikli kuzineler
7-GRILL / ISIRMA	2864,65400,12 for 60/5	Lavastone grill / Lavastone ısıtıcılar
7-GRILL / ISIRMA	2864,65700,12 for 60/5	Lavastone grill / Lavastone ısıtıcılar
8-BASKET / SEPET	0339,00013,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
** 9-GRILL / ISIRMA	2864,65401,12 for 60/5	Hinged fat flame stopper / Montajlı üst ağıza
** 9-GRILL / ISIRMA	2864,65701,12 for 60/5	Hinged fat flame stopper / Montajlı üst ağıza

MINI 750 SERIES

* 2 pieces is necessary for one appliance.
Bir Grönde 2 adet kullanılmaktadır.

** Avoid flame by optional hinged fat flame stopper
Montajlı üst ağıza ile toplanan kızartma yağı yanmaması ve alev alması engellenir.



gas consumptions

gaz sarfiyatları



Gas Consumption / Gaz Sarfiyatları

Product Code	Product Description	Type	Model	L	W	H	Overall Dimensions	Gas (m³)	BTU/h	Gas (m³/h)	Gas (kg/h)		
7856.80753.13	Gas fryer	QFG 8075 S	GAS	800	750	300		28	34,080	95,598	2,96	3,44	2,2
7856.80753.08	Gas fryer	QFG 4075 S	GAS	400	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.13	Gas grill	OGPG 8075 N PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.16	Gas grill-plate	OGPG 8075 1/2 N PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.19	Gas plate	OGPG 8075 PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.08	Gas grill	OGPG 4075 N PS	GAS	400	750	300		7	8,020	33,884	0,74	0,88	0,55
7864.80753.06	Gas plate	OGPG 4075 N PS	GAS	400	750	300		7	8,020	33,884	0,74	0,88	0,55
7864.80753.13C	Gas grill	OGPG 8075 N PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.16C	Gas grill-plate	OGPG 8075 1/2 N PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.19C	Gas plate	OGPG 8075 PS	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.01C	Gas grill	OGPG 4075 N PS	GAS	400	750	300		7	8,020	33,884	0,74	0,88	0,55
7864.80753.06C	Gas plate	OGPG 4075 PS	GAS	400	750	300		7	8,020	33,884	0,74	0,88	0,55
7865.80753.35	Gas cooker with 4 burners	OSOG 8075 PS	GAS	800	750	300		20	17,200	68,240	2,11	2,46	1,57
7865.80753.33	Gas cooker with 2 burners	OSOG 4075 PS	GAS	400	750	300		10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,79
7864.80753.20	Gas limestone grill over bench	OLG 8075 P	GAS	800	750	300		14	12,040	47,788	1,48	1,72	1,1
7864.80753.12	Gas limestone grill over bench	OLG 4075 P	GAS	400	750	300		7	8,020	33,884	0,74	0,88	0,55
7864.80753.13	Gas sauce Bain-Marie	OSBG 8075	GAS	800	750	300		2,5	2,150	8,590	0,26	0,31	0,2
7864.80753.13	Gas sauce Bain-Marie	OSBG 4075	GAS	400	750	300		1,25	1,280	5,118	0,13	0,16	0,12
7865.08075.04	Indirect boiling pan	OKTG 80	GAS	800	750	850		11	9,460	37,532	1,16	1,35	0,86
7865.08075.14	Direct boiling pan	OKTG 80	GAS	800	750	850		11	9,460	37,532	1,16	1,35	0,86
7867.08075.04	Tilting Flat Pan	ODTG 60	GAS	800	750	850		13	11,180	44,166	1,37	1,60	1,02
7865.08075.10	Gas Range with oven	OKPG 8075 P	GAS	800	750	850	7	27	23,220	90,124	2,85	3,32	2,12
7864.80753.70	Chargrill	ODG 6075	GAS	600	750	450		20	17,320	68,240	2,12	2,46	1,57
7864.80753.70	Chargrill	ODG 8075	GAS	800	750	450		25	21,650	85,100	2,65	3,07	1,98



ozti



A large area of the page containing horizontal ruling lines, intended for text or drawing.