

SINCE 1958



OPTIMUM 700 SERİ  
PIŞİRİCİLER

YENİ  
ÜRÜN

öztiryakiler

## Gazlı Fırın ve Gazlı Set Üstü Ocaklar

**OSOG 8070 LE**  
GAZLI SETÜSTÜ OCAK**OIFNG 8070 E**  
GAZLI SETALTI FIRIN

- Üst ocaklar 2,4 veya 6 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir.
- Gazlı fırınlarda piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Gazlı açık ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.
- Tüm kuzine ve set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi ile özel kalıplar kullanılarak üretilmiş monoblok üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.
- Özel tasarlanmış brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.
- Fırın brülörlerindeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.
- Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.
- Paslanmaz çelik mikro delikli fırın brülörü maksimum verim sağlamak ve fırın sıcaklığını hızlı bir şekilde arttırmaktadır.
- 4 ocaklı kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

*Fırın ve ocak üniteleri ayrı ayrı sipariş edilmelidir.*

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	BRÜLÖR GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N2.40703.33L		OSOG 4070 LE	400	700	280	GAZ	2x5 kW	10 kW	-
7865.N2.80703.35L		OSOG 8070 LE	800	700	280	GAZ	4x5 kW	20 kW	-

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	FIRIN GÜCÜ	BRÜLÖR GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N1.80708.10L		OIFNG 8070 E	800	640	570	GAZ	-	-	-	7 kW	-

## Elektrikli Fırın ve Set Üstü Ocaklar



**OSOE 8070 E**  
ELEKTRİKLİ SETÜSTÜ OCAK



CE EAC  





**OIFNE 8070 E**  
ELEKTRİKLİ SETALTI FIRIN

CE EAC  

- Tüm elektrikli kuzine ve set üstü ocaklarda özel kalıplar ile pres baskı yöntemi kullanılarak üretilmiş 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır. Böylece üst tabla dayanıklılığı artırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.
- Döküm malzemeden imal ısı plakaları pres baskı üst tabla ile sızdırmaz olarak birleştirilmiştir.
- Her hot plate de aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik hot plate aşırı ısındığında elektriği keserek hot plate'in zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığı anda sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.
- Her hot plate'de 90-450°C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.
- Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.
- Fırın iç sıcaklığını 50-300°C arası kontrol eden termostat mevcuttur.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir kızaklar 3 farklı raf seviyesinde pişirme yapmaya olanak sağlamaktadır.
- 8090 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

*Fırın ve ocak üniteleri ayrı ayrı sipariş edilmelidir.*

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	FIRIN GÜCÜ	GÜÇ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N2.40703.12		OSOE 4070 E	400	700	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60Hz	-	2x2 kW	4 kW	-
7865.N2.80703.14		OSOE 8070 E	800	700	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60Hz	-	4x2 kW	8 kW	-

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	FIRIN GÜCÜ	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7890.N2.80705.11		OIFNE 8070 E	800	640	570	ELEKT	400 V / NPE 50/60 HZ	-	-	6 kW	-

## Wok Ocak ve İndüksiyonlu Ocak

**OWOG 4070 E**  
WOK OCAK

- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır.
- Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.
- Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.
- Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine su koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilerek böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesini sağlar.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N1.40703.WK		OWG 4070 E	400	700	280	GAZ	14 kW	-
7865.N1.80703.WK		OWG 8070 E	800	700	280	GAZ	28 kW	-

**OSI 4070 E**  
İNDÜKSİYONLU OCAKLAR

- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 Kw'tır. Ayrıca 1 veya 2 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin neredeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Seramik cam yüzey temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Enerji verimliliği sağlayan indüksiyonlu ocakların kullanımı işletmelerin elektrik tasarrufu yapmalarına imkan vermektedir.
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır. Klasik elektrikli ocaklar ve seramik ocaklar bulundukları ortamı veya mutfağı da ısıtırları için indüksiyonlu ocaklara göre yüksek sarfiyatlıdır.
- Ayrıca ortaya daha az atıl ısı çıktığı için mutfağın soğutma ihtiyacını da daha aza indirmektedir.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N2.40703.IS		OSI 4070 E	400	700	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 Hz	3,5 kW	-
7865.N2.80703.IS		OSI 8070 E	800	700	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	-

### Gazlı ve Elektrikli Izgaralar

- Tüm ızgaralar maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak yarım modül 8 ve tam modül 12 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ, yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması en düşük seviyeye indirgenmektedir. Böylece güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında paslanmaz çelikten yapılmış brülörler mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için piezo çakmaklı ateşleme sistemi mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.



### OGG 8090 NE GAZLI IZGARA



KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7864.N2.40703.03	🔥	OGG 4070 NE	400	700	280	GAZ	7 kw	-
7864.N2.40703.06	🔥	OGG 4070 E	400	700	280	GAZ	7 kw	-
7864.N2.80703.19	🔥	OGG 8070 E	800	700	280	GAZ	14 kw	-



### OGE 4070 E ELEKTRİKLİ IZGARA



- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak yarım modül 8 ve tam modül 12 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ, yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması önlenerek güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300°C arasında ayarlanabilmektedir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilerek iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzeyi sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.

KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	GERİLİM	TOPLAM GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT
7864.N2.40703.01	⚡	OGE 4070 NE	ELEKT	400	700	280	400 V /NPE 50/60 HZ	4,5 kw	-	-
7864.N2.40703.04	⚡	OGE 4070 E	ELEKT	400	700	280	400 V /NPE 50/60 HZ	4,5 kw	-	-
7864.N2.80703.17	⚡	OGE 8070 E	ELEKT	800	700	280	400 V /NPE 50/60 HZ	9 kw	-	-

V



### ODG 8070 E

DÖKÜM IZGARA

ERC  CE-1783



- Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.
- Pişirme yüzeyindeki döküm ızgaralar kolay çıkarılabilir yapıdadır. Bu özellik cihaza temizlik ve bakım kolaylığı sağlamaktadır.
- 130 mm. genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur. Seviye ayarı ile pişirme istenilen seviyede yapılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Atık yağ haznesi cihazın pişirme yüzeyinin altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır. Atık yağ haznesi ön taraftan kolayca alınabilmektedir.
- Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.
- Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

	KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
	7864.N2.40703.72		ODG 4070 E	GAZ	400	700	280	7 kW	-
	7864.N2.80703.72		ODG 8070 E	GAZ	800	700	280	14 kW	-




### OME 4070 E

ELEKTRİKLİ MAKARNA FRİTÖZÜ

ERC  CE-1783 



- Derin çekme ile yapılmış monoblok havuz AISI 316 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Havuz uzun ömürlü ve temizliği kolaydır.
- Havuz üst tablaya dikiş kaynağı ile kaynatılmıştır.
- Her havuz için üst tablaya tutturulabilen delikli tahliye saç parçası mevcuttur. Havuz içinden alınan basketler bu saç parça üzerine fazla suyun süzülmesi için bırakılır.
- Yüksek havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Manuel su doldurma musluğu mevcuttur.
- Büyük tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik güçlü ısıtıcılar sayesinde kısa sürede yüksek ısı elde edilir.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	KAPASİTE	SICAKLIK	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7858.N2.40703.11		OME 4070 E	400	700	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60 HZ	20 lt	30 - 110 °C	5.5 kW	-





#### OFE 8070 E ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

ERC CE-1783

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlar.
- Hazne kapasitesi 12 litredir.
- Fritöz haznesinin kullanıcı tarafında bulunan özel indirim formu taşmayı engellemektedir. Fritöz haznesi üst tablaya dikiş kaynak makinesi ile kaynatılmıştır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatu mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.
- Standart olarak her haznede bir adet geniş sepet mevcuttur.
- Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Elektrikli fritözlerde havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.
- Paslanmaz çelik ve güç yoğunluğu düşük ısıtıcılar sayesinde yağın uzun süre kullanılması sağlanmıştır.



KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	GERİLİM	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	FİYAT
7856.N2.40703.11	⚡	OFE 4070 E	ELEKT	400	700	280	400 V /NPE 50/60 HZ	12 lt	60 - 190 °C	11 kW	-
7856.N2.80703.11	⚡	OFE 8070 E	ELEKT	800	700	280	400 V /NPE 50/60 HZ	12 lt + 12 lt	60 - 190 °C	22 kW	-



#### OFG 8070 E GAZLI FRİTÖZ

ERC CE-1783



KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	GERİLİM	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	FİYAT
7856.N2.40703.03	🔥	OFG 4070 E	GAZ	400	700	280	-	12 lt	110 - 190 °C	10 kW	-
7856.N2.80703.13	🔥	OFG 8070 E	GAZ	800	700	280	-	12 lt + 12 lt	110 - 190 °C	20 kW	-

## Elektrikli Patates Dinlendirme ve Bain Marie

**OPE 4070 E**

ELEKTRİKLİ PATATES DİNLENDİRME



- Patates dinlendirme ünitesi genellikle fritözlerle birlikte kullanılmakta, kızarmış patateslerin porselen infrared ısıtıcı vasıtasıyla sıcak kalması sağlanmaktadır. Ayrıca kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlanmaktadır.
- Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekleme süresini arttırmaktadır.
- Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7831.N2.40703.01		OPE 4070 E	400	700	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 HZ	1 kW	-

**OBE 4070 E**

ELEKTRİKLİ BAIN MARIE



- Bain Marieler sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.
- Su havuza manuel olarak ilave edilir.
- Tahliye vanası sayesinde suyu kolay boşaltma imkanı sağlamaktadır.
- Bain Marielerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcut olup aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.
- Bain Marieler üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıdır rezistans kullanılmaktadır.
- 40'lık modelde 1 adet, 80'lik modelde 2 adet GN 1/1 küvet bulunur.
- Gastronom küvetleri ayırmak için ayırma çitası kullanılmaktadır.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	SICAKLIK	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7854.N2.40703.11		OBE 4070 E	400	700	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 HZ	30 - 90 °C	1 kW	-
7854.N2.80703.11		OBE 8070 E	800	700	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 HZ	30 - 90 °C	2 kW	-



## OAT 4070 E ARA TEZGAH

- Paslanmaz çelik yüzeyi hijyenik ve uzun ömürlü olup güçlü gövdesi yoğun kullanımlara uygundur.
- Kenarlıkları sayesinde boşluksuz ve kolaylıkla diğer modüller ile bağlanır.
- 700 serinin diğer tüm üniteleri ile birlikte kullanılabilir.

KOD	TİP	G	D	Y	FİYAT
7911.N2.40703.00	OAT 4070 E	400	700	280	-
7911.N2.80703.00	OAT 8070 E	800	700	280	-



## ODK 8070 E DOLAPLI TABAN RAFI



## ODK 4070 E DOLAPLI TABAN RAFI



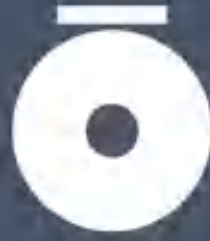
- Dolaplı taban rafları 700 seri tüm setüstü cihazların alt bölümü olarak kullanılabilir.
- Geniş iç hacimleri mutfakta kullanılan yardımcı malzemeleri için alan sağlar.
- Dolap kapıları çift cidarlıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde rahat kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.
- Tüm dolaplar kapısız verilebilir. İhtiyaç halinde kapı sonradan ilave edilebilir.

KOD	TİP	MODEL	G	D	Y	FİYAT
7876.N1.40705.00	ODK 4070	Kapaklı	400	640	570	-
7876.N1.80705.00	ODK 8070	Kapaklı	800	640	570	-

KOD	TİP	MODEL	G	D	Y	FİYAT
7876.N1.40705.10	OD 4070	Kapaksız	400	640	570	-
7876.N1.80705.10	OD 8070	Kapaksız	800	640	570	-







SINCE 1958

öztiryakiler



Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş. Cumhuriyet Mah. Eski Hacımköy Yolu Cad. No:8  
Bağımsız Bölge 34500 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye  
Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) - 886 88 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 78 09 - 886 62 36  
www.oztiryakiler.com.tr - info@oztiryakiler.com.tr

**Export Direct Contact**

Tel: +90 (212) 886 78 10/11 Fax: +90 (212) 886 62 36  
export@oztiryakiler.com.tr - ihracat@oztiryakiler.com.tr



Tüm ürünlerimize ve  
güncel fiyat listemize  
ulaşmak için lütfen  
QR kodu okutunuz.



0212 888 10 10

tel:02128881010@oztiryakiler.com.tr