

SINCE 1958



OPTİMUM 900 SERİ
PIŞİRİCİLER

YENİ
ÜRÜN

öztiryakiler

Gazlı Fırın ve Gazlı Set Üstü Ocaklar

**OSOG 8090 LPE**
GAZLI SETÜSTÜ OCAK

CE-1783

**OIFNG 8090 E**
GAZLI SETALTI FIRIN

CE-1783

- Üst ocaklar 2 ve 4 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli 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 cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlamaktadır.
- 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.
- Her ocak brülöründe tencere veya tavaları ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur. Ocak dökümü yarı mat ve dayanıklı seramik emaye kaplamalıdır. Bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

Fırın ve ocak üniteleri ayrı ayrı sipariş edilmelidir.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	BRÜLÖR GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N2.40903.20P		OSOG 4090 LPE	400	900	280	GAZ	6+9 kW	15 kW	-
7865.N2.80903.20P		OSOG 8090 LPE	800	900	280	GAZ	2x6 + 2x9 kW	30 kW	-

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	FIRIN GÜCÜ	BRÜLÖR GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7890.N2.80905.10		OIFNG 8090 E	800	840	570	GAZ	-	-	-	8 kW	-

Elektrikli Fırın ve Set Üstü Ocaklar



OSOE 8090 E
ELEKTRİKLİ SETÜSTÜ OCAK

CE EAC



OIFNE 8090 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 kalktığında 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.N2.40903.21		OSOE 4090 E	400	900	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60Hz	-	2x4 kW	8 kW	-
7865.N2.80903.21		OSOE 8090 E	800	900	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60Hz	-	4x4 kW	16 kW	-

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	FIRIN GÜCÜ	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7890.N2.80905.11		OIFNE 8090 E	800	840	570	ELEKT	400 V /NPE 50/60Hz	6 kW	50-300 °C	6 kW	-

Wok Ocak ve İndüksiyonlu Ocak

OWOG 4090 E
WOK OCAK

EAC (CAT 001) CE-1783



- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılmaması 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 işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi cihazları hızlı ve kolay kullanıma imkanı sağlar.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7865.N2.40903.WK	🔥	OWOG 4090 E	400	900	280	GAZ	14 kW	-
7865.N2.80903.WK	🔥	OWOG 8090 E	800	900	280	GAZ	28 kW	-

OSI 4090 E
İNDÜKSİYONLU OCAKLAR

CE EAC (CAT 001) 3000



- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 Kw'tır. Ayrıca 2 veya 4 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin nerdeyse 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 buldukları ortamı veya mutfağı da ısıttıkları için indüksiyonlu ocaklara göre sarfiyatları yüksektir.
- 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.N2.40903.IS	⚡	OSI 4090 E	400	900	280	ELEKT	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	-
7865.N2.80903.IS	⚡	OSI 8090 E	800	900	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60 Hz	14 kW	-






OGG 8090 1/2 NE GAZLI IZGARA

ERC  CE-1783

- Tüm ızgaralar homojen pişirme yüzeyi ile geniş pişirme alanını yaratmak için tasarlanmıştır. Geniş yüzeyi sayesinde yüksek kapasite ve mükemmel pişirme kapasitesi sağlar.
- 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 edilerek iki farklı pişirme yüzeyi sağlanmıştır.



KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7864.N2.40903.03		OGG 4090 NE	400	900	280	GAZ	9 kw	-
7864.N2.40903.06		OGG 4090 E	400	900	280	GAZ	9 kw	-
7864.N2.80903.16		OGG 8090 E	800	900	280	GAZ	18 kw	-






OGE 4090 E ELEKTRİKLİ IZGARA

CE ERC  

- 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 sıçramasını önleyerek 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	FİYAT
7864.N2.40903.01		OGE 4090 NE	ELEKT	400	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	6 kW	-
7864.N2.40903.04		OGE 4090 E	ELEKT	400	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	6 kW	-
7864.N2.80903.17		OGE 8090 E	ELEKT	800	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	12 kW	-

Döküm Izgara ve Makarna Fritözü

**ODG 8090 E**
DÖKÜM IZGARA

EAC 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 yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.
- 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.N2.40903.72		ODG 4090 E	GAZ	400	900	280	8 kW	-
	7864.N2.80903.72		ODG 8090 E	GAZ	800	900	280	18 kW	-

**OME 4090 E**
ELEKTRİKLİ MAKARNA FRİTÖZÜ

EAC 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 sac parçası mevcuttur. Havuz içinden alınan basketler bu sac parça üzerine fazla suyun süzülmesi için bırakılır.
- Yüksek havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Manuel su doldurma musluğu.
- Büyük tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

KOD		TİP	G	D	Y	MODEL	GERİLİM	SICAKLIK	KAPASİTE	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
7858.N2.40903.11		OME 4090 E	400	900	280	ELEKT	400 V /NPE 50/60 Hz	30-110 °C	30 lt.	8 kW	-

Gazlı VE Elektrikli Fritözler



OFE 8090 E ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

ERC UAT 081 CE-1783

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlamıştır.
- Hazne kapasitesi 22 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 (limit) termostatu mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur.
- Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.
- Standart olarak her haznede iki adet 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 daha uzun süre kullanılması sağlanmıştır.
- Kızartma kapasitesi:
4090 35 kg/saat
8090 35+35 kg/saat
- Pişirme zamanı 3.5 dakika



KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	GERİLİM	TOPLAM GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	FİYAT
7856.N2.40908.02	⚡	OFE 4090 E	ELEKT	400	900	850	400 V /NPE 50/60 Hz	18 kW	60 - 190 °C	22 lt	-
7856.N2.80903.11	⚡	OFE 8090 E	ELEKT	800	900	850	400 V /NPE 50/60 Hz	36 kW	60 - 190 °C	22 lt + 22 lt	-



OFG 8090 E GAZLI FRİTÖZ

ERC UAT 081 CE-1783



KOD		TİP	MODEL	G	D	Y	GERİLİM	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	FİYAT
7856.N2.40903.03	🔥	OFG 4090 E	GAZ	400	900	850	-	22 kW	110 - 190 °C	22 lt	-
7856.N2.80903.13	🔥	OFG 8090 E	GAZ	800	900	850	-	44 kW	110 - 190 °C	22 lt + 22 lt	-

Elektrikli Patates Dinlendirme ve Bain Marie

**OPE 4090 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.N2.40903.01		OPE 4090 E	400	900	280	ELEKT	230V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	-

**OBE 4090 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 hızlı boşaltma imkanı sağlamaktadır.
- Bain Marielerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.
- Bain Marieler üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma 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.N2.40903.11		OBE 4090 E	400	900	280	ELEKT	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	-
7854.N2.80903.11		OBE 8090 E	800	900	280	ELEKT	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	-

GN küvetler ayrıca sipariş edilmelidir.

OAT 4090 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.
- 900 serinin diğer tüm üniteleri ile birlikte kullanılabilir.



KOD	TİP	G	D	Y	FİYAT
7911.N2.40903.00	OAT 4090 E	400	900	280	-
7911.N2.80903.00	OAT 8090 E	800	900	280	-

ODK 8090 E DOLAPLI TABAN RAFI



- Dolaplı taban rafları 900 seri tüm üstü 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.

ODK 4090 E DOLAPLI TABAN RAFI



KOD	TİP	MODEL	G	D	Y	FİYAT
7876.N1.40905.00	ODK 4090	Kapaklı	400	840	570	-
7876.N1.80905.00	ODK 8090	Kapaklı	800	840	570	-

KOD	TİP	MODEL	G	D	Y	FİYAT
7876.N1.40905.10	OD 4090	Kapaksız	400	800	570	-
7876.N1.80905.10	OD 8090	Kapaksız	800	800	570	-







SINCE 1958

öztiryakiler



Öztiryakiler Madeni Esya San. ve Tic. A.Ş Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy 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.



ÇAĞRI MERKEZİ

0212 888 10 10

teknikariy@oztiryakiler.com.tr