

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.ozti.nt-rt.ru | | oziz@nt-rt.ru

Технические характеристики на банкетные тележки для подачи холодных и горячих блюд, со стеклянной дверцей, нейтральные ОВА, GNB, ONBA, ОВАС компании **Ozti**

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 70182 (11 GN 2/1-100), тепловая AISI430

Артикул: 7943.70182.00

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI430 и AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления HACCP, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи холодных блюд GNB 500 NMV (с 3-мя полками GN 2/1), охлаждаемая

Артикул: 7919.GNB05.00

Производство: Турция



Характеристики

Длина	850 мм
Ширина	910 мм
Высота	1872 мм
Общая мощность	0,31 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	-5 °С
Температурный режим до	+8 °С

Описание

Охлаждаемая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для охлаждения и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрое охлаждение, за счет специально спроектированного воздухопровода.
- Экологичный полиуретановый материал, не содержащих вредных соединений, плотностью 40 kg/m³.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 201 без подачи пара GN 1/1

Артикул: 7868.52180.10

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1824 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими.
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи.
- Возможность установки температуры до 85 °С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.
- Эргономичная система блокировки.
- Легкая транспортировка.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 70182 (11 GN 2/1-100), тепловая

Артикул: 7919.70182.00

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления HACCP, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 151 без подачи пара GN 1/1

Артикул: 7868.52144.10

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1469 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими.
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи.
- Возможность установки температуры до 85 °С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.
- Эргономичная система блокировки.
- Легкая транспортировка.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 101 без подачи пара GN 1/1

Артикул: 7868.52108.10

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1114 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими.
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи.
- Возможность установки температуры до 85 °С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.
- Эргономичная система блокировки.
- Легкая транспортировка.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 202 Н с подачей пара GN 2/1

Артикул: 7868.77180.12

Производство: Турция



Характеристики

Длина	775 мм
Ширина	999 мм
Высота	1824 мм
Общая мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 152 Н с подачей пара GN 2/1

Артикул: 7868.77144.12

Производство: Турция



Характеристики

Длина	775 мм
Ширина	999 мм
Высота	1469 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 102 Н с подачей пара GN 2/1

Артикул: 7868.77108.12

Производство: Турция



Характеристики

Длина	775 мм
Ширина	999 мм
Высота	1114 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 201 Н с подачей пара GN 1/1

Артикул: 7868.52180.11

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1824 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 151 Н с подачей пара GN 1/1

Артикул: 7868.52144.11

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1468 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 101 Н с подачей пара GN 1/1

Артикул: 7868.52108.11

Производство: Турция



Характеристики

Длина	570 мм
Ширина	879 мм
Высота	1114 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	85 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Емкость резервуара для воды 2,5 л.
- 5-ступенчатая система подачи пара
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими
- Высококачественная теплоизоляция шкафа для энергосбережения.
- Силиконовая прокладка предотвращает потерю тепла
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса при приготовлении пищи..
- Возможность установки температуры до 85 ° С
- Двери самозакрывающиеся и могут быть полностью открыты до 270 градусов.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка нейтральная ONBA 14018 (11+11 GN 2/1-100)

Артикул: 7919.14018.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1517 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	0 кВт
Напряжение	0 В
Температурный режим от	0 °C
Температурный режим до	0 °C

Описание

Нейтральная банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1
- Большая область хранения
- Экологичный полиуретановый материал, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка нейтральная ONBA 70130 (5 GN 2/1-100)

Артикул: 7919.70130.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1160 мм
Общая мощность	0 кВт
Напряжение	0 В
Температурный режим от	0 °С
Температурный режим до	0 °С

Описание

Нейтральная банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1
- Большая область хранения
- Экологичный полиуретановый материал, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка нейтральная ONBA 70182 (11 GN 2/1-100)

Артикул: 7919.70182.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	0 кВт
Напряжение	0 В
Температурный режим от	0 °C
Температурный режим до	0 °C

Описание

Нейтральная банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1
- Большая область хранения
- Экологичный полиуретановый материал, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Противоударные накладки по периметру
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд со стеклянной дверцей, ОВАС 70130 (5 GN 2/1-100), тепловая

Артикул: 7919.70130.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1160 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 70130 (5 GN 2/1-100), тепловая

Артикул: 7919.70130.00

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1160 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка со стеклянной дверцей, для подачи горячих блюд ОВАС 14018 (11+11 GN 2/1-100), тепл.

Артикул: 7919.14018.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1517 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка для подачи горячих блюд ОВА 14018 (11+11 GN 2/1-100), тепловая

Артикул: 7919.14018.00

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1517 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Банкетная тележка со стеклянной дверцей, для подачи горячих блюд ОВАС 70182 (11 GN 2/1-100), тепл.

Артикул: 7919.70182.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	827 мм
Ширина	910 мм
Высота	1816 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим от	50 °С
Температурный режим до	80 °С

Описание

Тепловая банкетная тележка предназначена для использования на предприятиях общественного питания, для подогрева и поддержания температуры пищи перед раздачей.

- Изготовлена из стали марки AISI304.
- Тепловые банкетные тележки можно использовать с сухим или влажным воздухом, в зависимости от технологического процесса.
- Цифровой пульт управления НАССР, с отображением и настройкой температуры.
- Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка (облегчает чистку) с направляющими для емкостей размера GN2/1.
- Большая область хранения.
- Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры и быстрый нагрев.
- Стенки с изоляцией толщиной до 70 мм, из экологичного полиуретанового материала, не содержащих вредных соединений.
- Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала, обеспечивает эффективную изоляцию.
- Нагревательный модуль легко снимается.
- Емкость для воды можно легко и удобно снять.
- Емкость для воды заполняется вручную.
- Противоударные накладки по периметру.
- Колеса из нержавеющей стали.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.ozti.nt-rt.ru | | oiz@nt-rt.ru