

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владимир</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (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](http://www.ozti.nt-rt.ru) | | [oziz@nt-rt.ru](mailto:oziz@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на фритюрницы электрические, газовые, со шкафом серии 900, 700, 600 компании **Ozti**

# Фритюрница настольная OFE 6060 N, 7 л.+7л., Эл.

Артикул: 7856.N1.60603.21

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	600 мм
Ширина	600 мм
Высота	240 мм
Общая мощность	12 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	7 л
Общий объем	14 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Надежные внешние панели из нержавеющей стали
- Моноблочный резервуар фритюрницы из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для удобства очистки и улучшения гигиены.
- Бак емкостью 7 литров
- Термостатическое регулирование температуры масла максимум до 190 ° С
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной на каждый бак
- Предохранительный термостат с ручным сбросом
- Нагревательные элементы в защитном кожухе, обеспечивают оптимальный срок службы масла
- Легкий и безопасный слив с помощью крана, расположенным на передней панели

# Фритюрница настольная OFE 4060, эл. 7 л.

Артикул: 7856.N1.40603.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	600 мм
Высота	240 мм
Общая мощность	6 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	7 л
Общий объем	7 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Надежные внешние панели из нержавеющей стали
- Моноблочный резервуар фритюрницы из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для удобства очистки и улучшения гигиены.
- Бак емкостью 7 литров
- Термостатическое регулирование температуры масла максимум до 190 ° С
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной на каждый бак
- Предохранительный термостат с ручным сбросом
- Нагревательные элементы в защитном кожухе, обеспечивают оптимальный срок службы масла
- Легкий и безопасный слив с помощью крана, расположенным на передней панели

# Фритюрница со шкафом OFEI 4090, 22л., эл.

Артикул: 7856.N1.40908.02

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	900 мм
Высота	850 мм
Общая мощность	18 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	22 л
Общий объем	22 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница **Ozti OFEI 4090** со шкафом используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Прочные внешние панели из нержавеющей стали
- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Бак емкостью 22 литра
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Нагревательные элементы в защитном кожухе из материала с низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла
- Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку электрических моделей
- Легкий слив за счет сливной трубки с широким диаметром отверстия, расположенной под баком

# Фритюрница со шкафом OFGI 4090, 22л., газ.

Артикул: 7856.N1.40908.04

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	900 мм
Высота	850 мм
Общая мощность	22 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	110 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	22 л
Общий объем	22 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница **Ozti OFGI 4090** со шкафом газовая используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Прочные внешние панели из нержавеющей стали
- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Бак емкостью 22 литра
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание на газовых моделях
- Легкий слив за счет сливной трубки с широким диаметром отверстия, расположенной под баком

# Фритюрница со шкафом OFGI 8090, 22л.+22л., газ.

Артикул: 7856.N1.80908.14

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	900 мм
Высота	850 мм
Общая мощность	44 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	110 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	22 л
Общий объем	44 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница **Ozti OFGI 8090** со шкафом используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Прочные внешние панели из нержавеющей стали
- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Бак емкостью 22 литра
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание на газовых моделях
- Легкий слив за счет сливной трубки с широким диаметром отверстия, расположенной под баком

# Фритюрница со шкафом OFEI 8090, 22л.+22л., эл.

Артикул: 7856.N1.80908.02

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	900 мм
Высота	850 мм
Общая мощность	36 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	22 л
Общий объем	44 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница **Ozti OFEI 8090** со шкафом на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Прочные внешние панели из нержавеющей стали
- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Бак емкостью 22 литра
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Нагревательные элементы в защитном кожухе из материала с низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла
- Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку электрических моделей
- Легкий слив за счет сливной трубки с широким диаметром отверстия, расположенной под баком

# Фритюрница настольная OFGI 8070, 12 л.+12л., газ.

Артикул: 7856.N1.80703.13

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	20 кВт
Температурный режим от	110 °C
Температурный режим до	190 °C
Объем одной ванны	12 л
Общий объем	24 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Один бак емкостью 12 литров
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание
- Легкий и безопасный слив с помощью сливной трубки с предохранительным нажимно-поворотным механизмом, расположенной на передней панели

# Фритюрница настольная OFEI 4070, эл. 12 л.

Артикул: 7856.N1.40703.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	11 кВт
Напряжение	380 В
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	12 л
Общий объем	12 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д.

- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Один бак емкостью 12 литров
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°С
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной для каждого бака
- Нагревательные элементы в защитном кожухе низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла
- Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку
- Легкий и безопасный слив с помощью сливной трубки с предохранительным нажимно-поворотным механизмом, расположенной на передней панели

# Фритюрница настольная OFGI 4070, 12 л., газ.

Артикул: 7856.N1.40703.03

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	10 кВт
Температурный режим от	110 °C
Температурный режим до	190 °C
Объем одной ванны	12 л
Общий объем	12 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Один бак емкостью 12 литров
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание
- Легкий и безопасный слив с помощью сливной трубки с предохранительным нажимно-поворотным механизмом, расположенной на передней панели

# Фритюрница настольная OFEI 8070, 12 л.+12л., Эл.

Артикул: 7856.N1.80703.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	22 кВт
Напряжение	380 В
Температурный режим от	60 °С
Температурный режим до	190 °С
Объем одной ванны	12 л
Общий объем	24 л
Кран для слива	да

## Описание

Фритюрница используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для жарки картофеля, баклажанов, цуккини, курицы, рыбы и т.д

- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Один бак емкостью 12 литров
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°С
- Поставляется с 1 полноразмерной корзиной для каждого бака
- Нагревательные элементы в защитном кожухе низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла
- Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку
- Легкий и безопасный слив с помощью сливной трубки с предохранительным нажимно-поворотным механизмом, расположенной на передней панели

**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](http://www.ozti.nt-rt.ru) | | [oiz@nt-rt.ru](mailto:oiz@nt-rt.ru)