

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) | | [oziz@nt-rt.ru](mailto:oziz@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на мармиты электрические, газовые, духовые шкафы серии 700, 600, 900 компании **Ozti**

# Мармит OBG 4090, газ

Артикул: 7854.N1.40903.13

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	900 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	0 °C
Температурный режим до	0 °C
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали
- Ручная подача воды
- Прочный кран, установленный в передней части, для легкого слива
- Силиконовые нагревательные элементы с термозащитой, расположенные под основанием емкости для воды
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гостроемкостями 2/3GN

# Мармит OVG 8090, газ

Артикул: 7854.N1.80903.13

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	900 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	4 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	0 °C
Температурный режим до	0 °C
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали
- Ручная подача воды
- Прочный кран, установленный в передней части, для легкого слива
- Силиконовые нагревательные элементы с термopредохранителем, расположенным под основанием емкости для воды
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гaстроeмкoстями 2/3GN

# Мармит ОВЕ 4090, эл.

Артикул: 7854.N1.40903.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	900 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	90 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали
- Ручная подача воды
- Прочный кран, установленный в передней части, для легкого слива
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем, расположенным под основанием емкости для воды
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гостроемкостями 2/3GN

# Мармит ОВЕ 8090, эл.

Артикул: 7854.N1.80903.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	900 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	90 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали
- Ручная подача воды
- Прочный кран, установленный в передней части, для легкого слива
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем, расположенным под основанием емкости для воды
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гастроемкостями 2/3GN

# Мармит OBG 4070, газ

Артикул: 7854.N1.40703.13

Производство: **Турция**



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	0 °С
Температурный режим до	0 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Ручная подача воды
- Непрерывное уплотнение цельнотянутой емкости для воды с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гостроемкостями 1/1GN

# Мармит OBG 8070, газ

Артикул: 7854.N1.80703.13

Производство: **Турция**



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	4 кВт
Напряжение	0 В
Подключение	газ
Температурный режим от	0 °С
Температурный режим до	0 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Ручная подача воды
- Непрерывное уплотнение цельнотянутой емкости для воды с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях
- Совместима со стандартными гостроемкостями 1/1GN

# Мармит ОВЕ 4070, эл.

Артикул: 7854.N1.40703.11

Производство: **Турция**



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	90 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Ручная подача воды
- Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем расположенным под основанием емкости для воды
- Совместима со стандартными гостроемкостями 1/1GN

# Мармит ОВЕ 8070, эл.

Артикул: 7854.N1.80703.11

Производство: **Турция**



## Характеристики

Длина	800 мм
Ширина	700 мм
Высота	280 мм
Общая мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	90 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Ручная подача воды
- Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели
- Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях
- Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем расположенным под основанием емкости для воды
- Совместима со стандартными гостроемкостями 1/1GN

# Мармит OBG 4060, эл.

Артикул: 7854.N1.40603.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	400 мм
Ширина	600 мм
Высота	240 мм
Общая мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	90 °С
Кран для слива	да

## Описание

Мармит используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для сохранения еды теплой и готовой к подаче. Нагрев воды осуществляется с помощью пара.

- Ручная заливка воды
- Легкий и быстрый слив, при помощи крана на передней панели
- Термостатическое регулирование воды максимум до 90 °С с предохранительным термостатом
- Совместим со стандартными гастроемкостями 1/1
- Высокоэффективные нагревательные элементы для быстрого нагрева

# Электрический духовой шкаф OIFNE 6060, эл.

Артикул: 7890.N1.60605.11

Производство: Турция



## Характеристики

Длина	600 мм
Ширина	600 мм
Высота	610 мм
Общая мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество

## Описание

- Камера полностью из нержавеющей стали с 3-уровневой съемной стойкой, направляющие под размер GN 1/1GN
- Нагревательные элементы расположены сверху и сзади, с независимым управлением. Задний обогреватель имеет турбовентилятор.
- Дверь из нержавеющей стали толщиной 40 мм для обеспечения хорошей изоляции
- Эргономичные и прочные дверные ручки
- Термостатический контроль температуры между 50-300 ° C

## 7854.N1.40603.11

Electric Bain Marie

Bain-marie Electriques à Poser



- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Continuous seal of the monoblock water basin to the top by robotic welding
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers
- High efficient heating elements for rapid heat up



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicoles ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- La température de l'eau peut être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Peut accueillir des bacs GN 1/1.
- Les résistances assurent une montée en température rapide.

### Electric Bain Marie / Bain-marie Electriques à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7854.N1.40603.11		OBE 4060	400	600	240	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	30 - 90 °C	-	1.5 kW	

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