

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

7850.58575.70G

Salamander
Salamandre



Ranges / Fourneaux

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	PLATE PUISSANCE PLAQUE ELEC.	OVEN PUISSANCE DU FOUR	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80908.11G		OSOEF 8090 S	800	900	850	ELEC	4x4 kW	6 kW	22 kW	440V / 50-60 Hz	1.12 m ³	
7865.N1.80708.02G		OSOEF 8070 S	800	700	850	ELEC	4x2.6 kW	6 kW	16,4 kW	440V / 50-60 Hz	0.86 m ³	

Salamander / Salamandre

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEI. POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.58575.70G		OS 200 S	600	580	580	ELEC	3.2 kW	440V / 50-60 Hz	0.33 m ³	52 kg	

8890.P5050.024+4 Pizza
Four à Pizza**8890.P5050.01**4 Pizza
Four à Pizza

CODE REFERENCE		MODEL ENERGIE	CAP. CAPACITE	DIM. DIMENSION	IN.DIM./DIMENSION INTERIEUR DU FOUR	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMPERATURE DE FONC.	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
(4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.01		ELEC	4 Pizza (25 cm)	800x720x400 mm	500x500 mm	230 - 400 V 4Kw (2x2000 W)	85-450 °C	46 kg	-	
(4+4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.02		ELEC	4x4 Pizza (25 cm)	800x720x500 mm	500x500 mm	230 - 400 V 8Kw (3x2000 W)	85-450 °C	65 kg	-	
(5) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.01		ELEC	5 Pizza (25 cm)	920x820x440 mm	620x620 mm	230 - 400 V 5Kw (4x1250 W)	85-450 °C	65 kg	-	
(5+5) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.02		ELEC	5x5 Pizza (25 cm)	920x820x780 mm	620x620 mm	230 - 400 V 10Kw (8x1250 W)	85-450 °C	115 kg	-	
(6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.01		ELEC	6 Pizza (30 cm)	1220x820x440 mm	920x620 mm	380 - 400 V 6Kw (6x1000 W)	85-450 °C	85 kg	-	
(6+6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.02		ELEC	6+6 Pizza (30 cm)	1220x820x780 mm	920x620 mm	380 - 400 V 12Kw (12x1000W)	85-450 °C	145 kg	-	
(9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.01		ELEC	9 Pizza (30 cm)	1220x1140x440 mm	920x920 mm	380 - 400 V 8Kw (8x1000 W)	85-450 °C	110 kg	-	
(9+9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.02		ELEC	9+9 Pizza (30 cm)	1220x1140x780 mm	920x920 mm	380 - 400 V 16Kw (16x1000W)	85-450 °C	190 kg	-	

OVEN | *FOURS*

Large Oven | *Four Large*

7890.12908.54

Large Oven
Grand Four



7890.12901.55

Large Oven
Grand Four



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	INT.DIM.			GAS POWER	ELECTRIC POWER	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
						L	W/P	H					
7890.12908.54		OTKFGE 12090	1200	900	836	947	690	500	13 kW	3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.55		OTKFGE 12090	1200	900	1561	947	690	500	2 x 13 kW	2 x 3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	278 kg	
7890.12908.52		OTKFGE 12090	1200	900	836	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.51		OTKFGE 12090	1200	900	1561	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	278 kg	

7868.77180.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



7919.70182.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



Prover Cabinets / *Armoire de Fermentation*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.70182.MD		OBA 70182	910	827	1816	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2 kW	30 - 65 °C	22 pc 60x40 cm TRAY	
7868.77180.MD		OBAC 202 HP	775	999	1824	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2,5 kW	30 - 65 °C	17 pc GN 2/1 TRAY	

OVEN | FOURS

Baking Oven & Prover Cabinet | Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation

7890.60400.4T

Baking Oven & Prover Cabinet

Fours à Pâtisseries & Armoire de Fermentation



- Convection baking 30 °C-250 °C
- Fans with reversing gear for homogeneous temperature
- Quick extraction of the humidity from the cooking chamber
- Solenoid valve that allows the connection between oven and water supply
- Aluminum flat pans
- Manual up to down door opening
- Rounded cooking chamber made of high resistant stainless steel for hygiene and easy of cleaning
- Oven lighting
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside



- Cuisson à convection entre 30 °C et 250 °C.
- Ventilateurs avec engrenage inversé pour une température homogène.
- Extraction rapide de l'humidité à partir de la chambre de cuisson.
- Electrovanne qui permet la connexion entre le four et l'alimentation en eau.
- Plateaux aluminium droites
- Ouverture du haut vers le bas de façon manuelle
- Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable très résistante pour un meilleur hygiène et une meilleur facilité pour nettoyer
- Éclairage intégrée.
- Thermostat de sécurité empêchant chauffe excessive à l'intérieur du four.
- Système d'Injection par vapeur
- Fermeture de porte en silicone empêchant l'évasion thermique dans le four pendant l'opération.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.



Baking Oven / Fours à Pâtisseries

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.60400.4T		OKFBE 40604	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 250 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3T		OKFBE 40603	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.4TE		OKFBE 40604 E	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 260 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3TE		OKFBE 40603 E	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 260 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.33360.4T		OKFBE 33364	559	757	546	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	4xGN 2/3 TRAYS	
7890.60400.7T		OKFBE 40607	835	841	828	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	10 kW	30 - 250 °C	7x40x60cm TRAYS	
7890.60400.7TE		OKFBE 40607 E	835	841	828	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	10 kW	30 - 260 °C	7x40x60cm TRAYS	

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