

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  
Нижегород (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 мясорубки с охлаждением NO.12, NO.42, NO.22, NO.32, NO.42, овощерезки SD01 компании **Ozti**

# Овощерезка SD01

Артикул: 8840.USD01.00

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 350 мм   |
| Ширина             | 600 мм   |
| Высота             | 400 мм   |
| Общая мощность     | 0,25 кВт |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 300 кг/ч |
| Описание           |          |

Овощерезка SD01 предназначена для нарезки овощей и фруктов на предприятиях общественного питания.

Производительность 300 кг/час.

В комплекте поставляются 2 терки, 4 ножа для нарезки и 1 нож для картофеля фри.

Это многоцелевая машина, которая нарезает, натирает, нарезает кубиками и картофелем фри, не нарушая свойств овощей и фруктов.

Корпус и лезвия из нержавеющей стали.

Проста в использовании, чистке и обслуживании.

# Мясорубка NO.12, 125 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ12.MN

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 270 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 610 мм   |
| Высота             | 320 мм   |
| Общая мощность     | 0,55 кВт |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 125 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.12 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.22, 400 кг/ч, с охлаждением

Артикул: 8358.OKM22.SMN

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 290 мм   |
| Система охлаждения | Да       |
| Ширина             | 740 мм   |
| Высота             | 400 мм   |
| Общая мощность     | 1,5 кВт  |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 400 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.22 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.22, 400 кг/ч, с охлаждением

Артикул: 8358.OKM22.STR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 310 мм   |
| Система охлаждения | Да       |
| Ширина             | 680 мм   |
| Высота             | 480 мм   |
| Общая мощность     | 1,5 кВт  |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 400 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.22 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.32, 600 кг/ч, с охлаждением

Артикул: 8358.ОКМ32.SMN

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 360 мм   |
| Система охлаждения | Да       |
| Ширина             | 880 мм   |
| Высота             | 480 мм   |
| Общая мощность     | 2,2 кВт  |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 600 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.32 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.32, 600 кг/ч, с охлаждением

Артикул: 8358.ОКМ32.STR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 360 мм   |
| Система охлаждения | Да       |
| Ширина             | 880 мм   |
| Высота             | 480 мм   |
| Общая мощность     | 3 кВт    |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 600 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.32 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.42, 800 кг/ч, с охлаждением

Артикул: 8358.ОКМ42.STR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 470 мм   |
| Система охлаждения | Да       |
| Ширина             | 1010 мм  |
| Высота             | 540 мм   |
| Общая мощность     | 5,5 кВт  |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 800 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.42 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.22, 400 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ22.MN

Производство: **Турция**



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 290 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 740 мм   |
| Высота             | 400 мм   |
| Общая мощность     | 1,5 кВт  |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 400 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.22 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.22, 400 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ22.TR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 290 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 740 мм   |
| Высота             | 400 мм   |
| Общая мощность     | 1,5 кВт  |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 400 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.22 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.32, 600 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ32.MN

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 320 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 870 мм   |
| Высота             | 410 мм   |
| Общая мощность     | 2,2 кВт  |
| Напряжение         | 220 В    |
| Производительность | 600 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.32 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.32, 600 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ32.TR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 320 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 870 мм   |
| Высота             | 410 мм   |
| Общая мощность     | 2,2 кВт  |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 600 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.32 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

# Мясорубка NO.42, 800 кг/ч

Артикул: 8358.ОКМ42.ТR

Производство: Турция



## Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Длина              | 470 мм   |
| Система охлаждения | нет      |
| Ширина             | 1000 мм  |
| Высота             | 480 мм   |
| Общая мощность     | 5,5 кВт  |
| Напряжение         | 380 В    |
| Производительность | 800 кг/ч |

## Описание

Мясорубка NO.42 используется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, пункты быстрого питания, столовые, больницы) для измельчения мяса и рыбы на фарш.

- Все соединения и мясоперерабатывающие агрегаты, изготовлены из нержавеющей стали марки 304.
- Модель оснащена функцией "Реверс".
- Защита рук при использовании устройства.

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  
Нижегород (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