

ООО "ГУСТО КЮХЕН"

г. Шахты тел.: +7 (8636) 27 91 10

Сервисный отдел г.Москва тел.: +7 926 933-69-37

E-mail: info@ozti.su

Веб-сайт: www.ozti.su

ozti

ООО "ГУСТО КЮХЕН" поставщик профессионального кухонного оборудования ведущих брендов для предприятий общественного питания. Компания является представителем торговой марки **OZTI** на территории РФ и осуществляет прямые поставки от завода **OZTIRYAKILER**.

Основные направления компании:

- проектирование;
- изготовление нейтрального оборудования на собственном производстве в г. Шахты, Ростовская обл.;
- комплексные поставки на объект заказчика технологического оборудования, в том числе европейских и отечественных брендов;
- монтаж оборудования;
- сервисное обслуживание;
- дилерские продажи торговой марки **OZTI**.



Информация о заводе



OZTIRYAKILER

Это завод по производству профессионального кухонного оборудования, расположенный в Стамбуле.

Завод выпускает товар под торговой маркой **OZTI**.
Завод основан в конце 50х годов, как семейный бизнес.

Благодаря качеству и мотивации компания **OZTIRYAKILER** быстро выросла и стала надежным поставщиком для предприятий общественного питания.

Сегодня **OZTIRYAKILER** производит и экспортирует более 4000 различных видов высококачественного кухонного оборудования в более чем 100 стран.

Завод готов предложить и предлагает комплексные услуги в зависимости от потребности клиента.

Осуществляется продажа и послепродажное техническое обслуживание, как в нутри Турции так и за ее пределами.

Накопленный опыт позволяет эффективно выполнять взятые на себя обязательства.



ōztiryakiler

г. Шахты тел.: +7 (8636) 27 91 10

E-mail: info@ozti.su

Сервисный отдел г.Москва тел.: +7 926 933-69-37 Веб-сайт: www.ozti.su

ozti

Наша компания входит в группу компаний Oztiryakiler:

ōzmet

aymak

aysberg

 **ekonoma**

ōztiryakiler[®]
ENDÜSTRİYEL KAPLAMA

ozti[®]
Medical & Sanitar

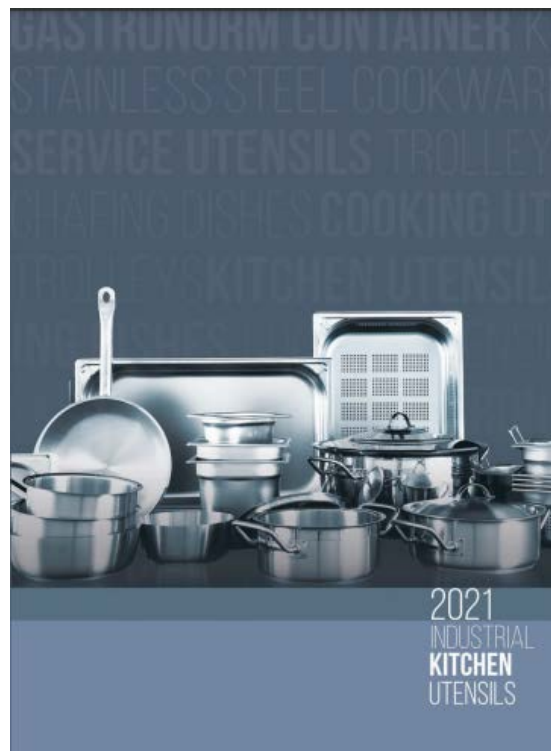
Каталоги продукции OZTI

Кухонное оборудование

Кухонный инвентарь

Открытые Буфеты

Чистящие средства



Кухонное оборудование



Тепловое оборудование

- ✓ Тепловые линии с цельнотянутой до 2 мм варочной поверхности со скругленными углами
- ✓ Материал исполнения нерж. сталь AISI 304
- ✓ Роботизированная сварка
- ✓ Оборудование имеет монтажный зазор для подключения сантехнических и электрических соединений;
- ✓ Регулируемые ножки из нержавеющей стали;
- ✓ Легкий доступ ко всем компонентам оборудования с передней панели для удобства обслуживания;
- ✓ - Установка оборудования как в линию так и островом



Холодильное оборудование

Энергосбережение

- ✓ Съёмная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала.
- ✓ Стенки с изоляцией толщиной до 80 мм.
- ✓ Минимизирует приток теплого воздуха снаружи, когда дверца открыта, и поддерживает холод в устройстве.
- ✓ Эффективная циркуляция воздуха за счет специально спроектированного воздухопровода.
- ✓ Компрессоры с низким потреблением электроэнергии, наименьшее потребление энергии при быстром размораживании.

Производительность

- ✓ Специальный конденсатор с проволочным каркасом, не требующий чистки, гарантирует постоянно высокую производительность.
- ✓ Скрытый испаритель для компактного дизайна.
- ✓ Максимальная внутренняя емкость с минимальным повышением температуры при размораживании.
- ✓ Высокоэффективная система охлаждения
- ✓ Высокоэффективные вентиляторы.
- ✓ Высокоэффективный хладагент, не содержащий озоноразрушающих соединений.

Прочее

- ✓ Цифровой пульт управления НАССР. Сигнализатор высокой/низкой температуры, сигнализатор открытой дверцы и сигнализатор высокой температуры конденсатора.
- ✓ Цельнотянутая внутренняя обшивка .
- ✓ Функция базового контроля над влажностью. Наименьшее потребление энергии при быстром размораживании.
- ✓ Материал исполнения нержавеющая сталь.
- ✓ Скругленные углы



Банкетные тележки



Производительность

- ✓ Эффективная циркуляция воздуха, обеспечивает равномерное распределение температуры: быстрый нагрев или быстрое охлаждение.
- ✓ Высокоэффективный хладагент, не содержащий озоноразрушающих соединений.

Энергосбережение

- ✓ Съемная прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала
- ✓ Стенки с изоляцией из экологичного полиуретанового материала, без вредных соединений

Прочее

- ✓ Цифровой пульт управления НАССР.
- ✓ Цельнотянутая внутренняя обшивка.
- ✓ Материал исполнения нержавеющая сталь.

Посудомоечные машины

- Конвейерные посудомоечные машины
- Купольные посудомоечные машины
- Стаканомоечные машины
- Котломойки
- Фронтальные посудомоечные машины
- Овощемойки



Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак
Гигиеничный цельнотянутый моечный бак со скругленными углами
Электронная или механическая панель управления на выбор
5 программ мойки на выбор в электронной панели:

- Цикл по 52, 102, 132, 152, 192 секунды
- 69,35,27,23,18 корзин в час, в зависимости от цикла мойки
- 3 программы мойки на выбор с механической панелью
- Цикл по 52, 102, 132 секунды
- 69,35,27 корзин в час, в зависимости от цикла мойки

Расход воды 2,8 л на цикл

Подходят для установки в углах, в линию под столешницей

Разбрызгиватели из армированного полипропилена

Регулируемые ножи в целях оптимизации высоты

Быстрый запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке

Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.

Посудомоечная машина полностью изолирована, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды

Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу

Система обратных клапанов

Температура мойки 55-60 °С (подача воды при минимум 2 бар и 50° С)

Температура ополаскивания 80-85° С (подача воды при минимум 2 бар и 50° С)

Класс защиты: IPX5

Пароконвектоматы

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котел, фритюрницу и др.



Вместимость: 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN2/1

10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала

Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430

Три различных режима приготовления:

1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C

2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C

3 - Пар 25-130 °C

Функция предварительного прогрева камеры

Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки

7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), Т9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)

Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла

Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности

Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 °C).

Приготовление продуктов с функцией Delta T

Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи

Функция быстрого охлаждения камеры

5 скоростей вентилятора

Температура и время отображается на сенсорном экране

50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов

Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход

8-ступенчатая программа для приготовления пищи

Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей

Предупреждения о чистке

Система предупреждения о неисправностях

Мощный парогенератор



Проектирование:

Выезд специалиста для замеров помещений;

Подбор профессионального оборудования с его расстановкой;

Подготовка чертежей для согласования;

Формирование спецификации оборудования согласно чертежам и согласование с заказчиком;

Предоставление информации по точкам подвода коммуникаций (воды, канализации, электричества).



Производство нейтрального оборудования:

Дает возможность подойти максимально индивидуально к желанию заказчика при оснащении объекта, не отталкиваясь от стандартных решений.



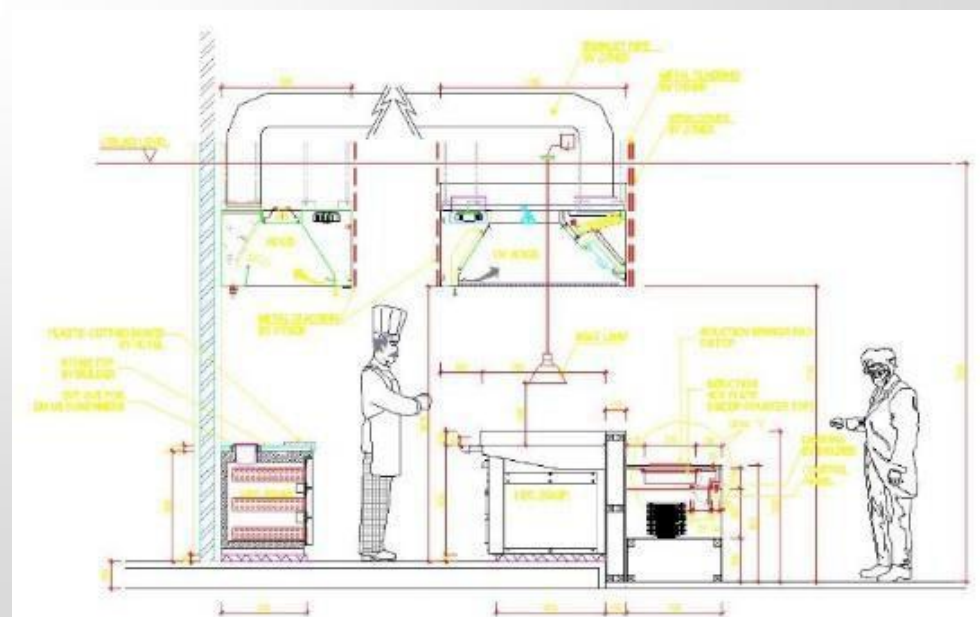
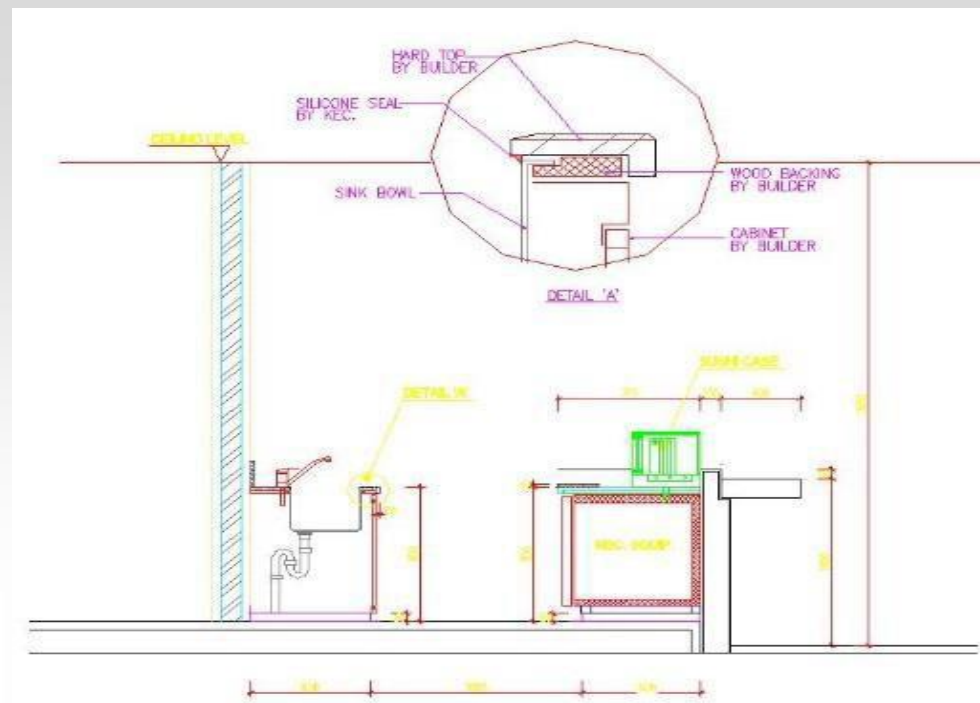
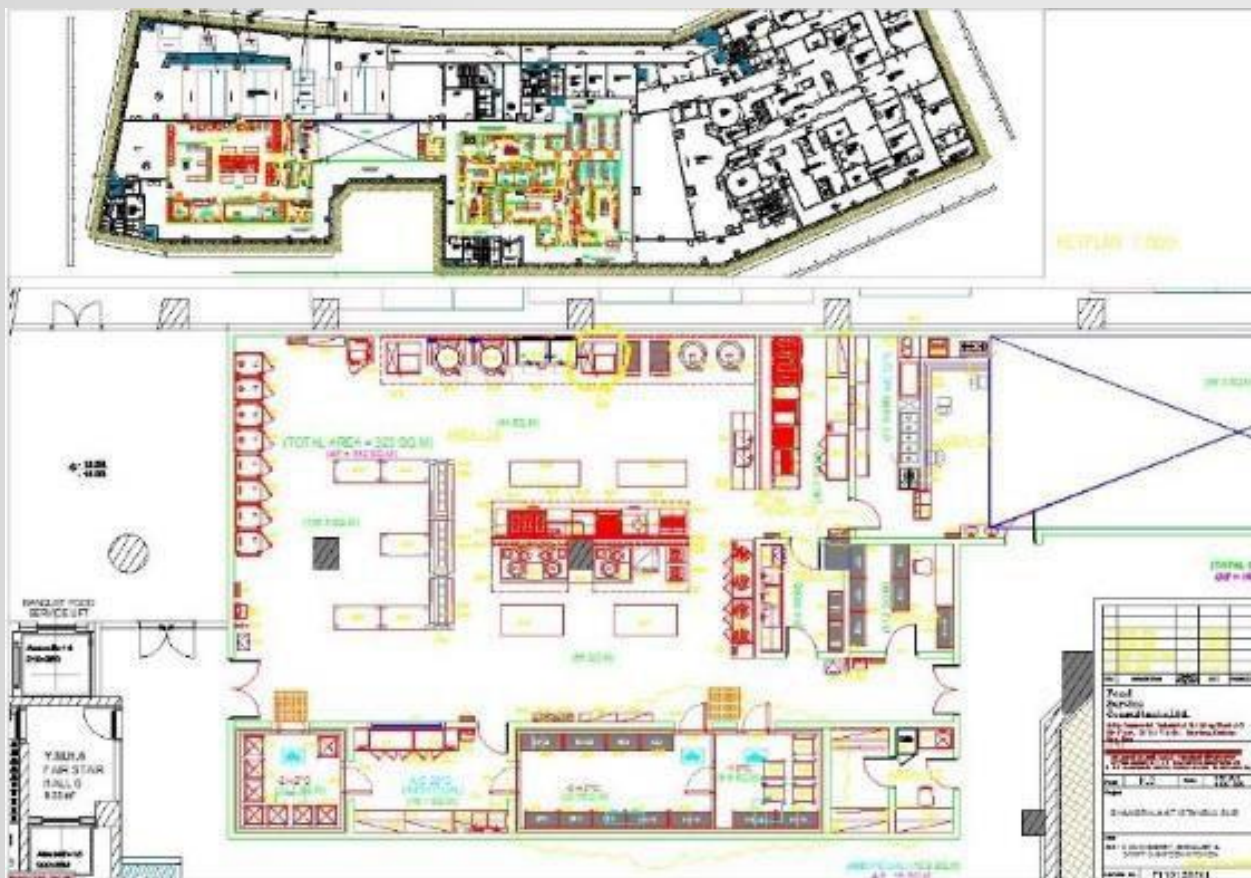
Подключение, монтаж, ввод технологического оборудования в эксплуатацию.



Техническое обслуживание смонтированного технологического оборудования:

Осуществляется во время действия гарантийного срока на поставленное оборудование, в случае заключения соответствующего договора.

Планируем расстановку вместе!



Проекты фирмы ООО «ГУСТО КЮХЕН» в России

- *Московский Международный Дом Музыки на Красных Холмах / Рестораны и бары / г. Москва, Космодамианская наб., 52, стр. 8, м. Павелецкая / 2004 г.*
- *а. «La Vie» / Ресторан в «Крокус Сити Молл», /г. Москва Пересечение МКАД и Волоколамского шоссе /2003 г.*
- *б. «Casamia» / Ресторан в «Крокус Сити Молл», / г. Москва Пересечение МКАД и Волоколамского шоссе /2003 г.*
- *в. «Ля Прованс» / Ресторан в «Крокус Сити Молл», г. Москва Пересечение МКАД и Волоколамского шоссе /2003 г.*
- *«А Тур» / Ресторан, бар, кондитерский отдел в Food Cord ТЦ «Семь Пятниц», г. Пермь. Ул. Революции 56 /2005 г.*
- *«Рамстор» / Сеть супермаркетов, кухня для персонала, отдел горячей линии, пекарни, / г.Москва, г. С.-Петербург, г. Казань, г. Самара, г. Волгоград, г.Уфа, г.Чебоксары, г.Липецк, г. Орехово-Зуево, г. Набережной -Челны. / с 2004 по 2007 г.*
- *«Надежда» / 5* гостиница, Рестораны и Бары Конгресс Холла, / Надежда г. Геленджик пос. Кабардинка, ул. Мира 3. /2006 г.*
- *Аэропорт / Кухонные оборудование для ресторана и бара / г. Казань. /2005 г.*
- *Дома Правительство Татарстан / Кухня / г. Казань , Площадь свободы 1. /2004г.*
- *«Карусель» / Сеть супермаркетов оснащение мясного цеха и пекарни / г. Санкт- Петербург, г. Выборг, г. Сосновый Бор, г. Нижний - Новгород, г. Волгоград, г. Домодедово, г. Броницы, г. Ижевск. / с 2005 по 2007 г.*
- *«Темп-Рус» / Пекарни в ТЦ Рамстор / г. Москва, г. Казань, г. Самара г. С.-Петербург,г. Чебоксары. / с 2004 по 2007 г.*
- *«ДиванРус» / Пекарни и витрины для кондитерских изделий, ТЦ «Рамстор» (ТЦ «Ашан») / г. Москва, ул. Правобережная дом 1 / с 2004 по 2006 г.*
- *«Босфор» / Оборудование для ресторана / г. Москва, ул. Старый Арбат / с 2004 г.*
- *«Барбекю» / Сеть ресторанов Турецкой кухни / г. Москва ТЦ «Рамстор» Марина Роцца, ТЦ «Капитолий» Вернадский п-т 6., ТЦ «Рамстор» Севастопольский проспект дом 7, ТЦ «Рамстор» Правобережная дом 1, г. Санкт-Петербург ТЦ «Рамстор» Удельный Парк, г. Казань ТЦ «Бахитли». / с 2004 по 2006 г.*
- *«Кебаб Хауз» / Сеть ресторанов Турецкой кухни / г. Москва ТЦ «Европа» м. Киевская, ТЦ «Мега» Белая Дача, ТЦ «Аркадия» ул. Большая Овчиниковская, г. Санкт-Петербург ТЦ «Рамстор» Плато, ТЦ «Рамстор» Гарибальди. ТЦ «Рамстор» г. Казань, ТЦ «Метрополис» / с 2004 по 2008 г.*
- *«Султан-Кофте» / Ресторан Турецкой кухни / г. Москва ТЦ «Капитолий» Вернадский пр 6. / 2005 г.*
- *«Софра» / Сеть ресторанов Турецкой кухни / г. Казань*
- *«От и До» / Ресторан Японской кухни, ТЦ «Москва», / г. Москва*
- *«Му-Му» / Один из ресторанов сети Му-Му / г. Москва*
- *«Стамбул» / Турецкий Ресторан / г. Набережные Челны / 2007 г.*
- *«Анталия» / Турецкий Ресторан / г. Набережные Челны / 2005 г.*
- *«Юлдаш» / Кафе / г. Казань / 2004 г*

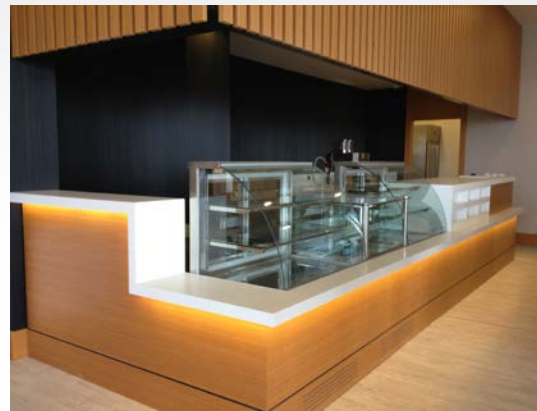
Проекты фирмы ООО «ГУСТО КЮХЕН» в России

- «Дон Плаза» 4* гостиница / ресторан и шведский стол/ г. Ростов-на-Дону 2004
- «Маймун» / Кафе бар / ТЦ Капитоль г. Москва Вернадский п-т 6. / 2007 г.
- «Реал» / Сеть гипермаркетов, кухня для персонала / г. Москва, г. Тольяти, г. Санкт-Петербург, г. Иванова, г. Саратов, г. Томбов / с 2004 по 2006 г.
- «Кантри Парк» / Кухня гостиницы, г. Москва Химки. / 2004 г.
- Гостиница Домодедова / кухня / г. Домодедова МО. / 2004 г.
- «Кафе Хауз» и «Азия Кафе» / Оборудование / г. Москва / с 2004 по 2006 г.
- Турецкая Посольство / Кухня / г. Москва
- «Аш Еви» / Турецкая Кухня / г. Ставрополь. / 2007 г.
- «Шафран»/ Сеть Турецкого Фаст Фуда/ г. Серпухов, ТЦ «Б Класс» 2008
- «Шафран»/ Сеть Турецкого Фаст Фуда/ г. Москва, ТЦ «Москва» 2008
- «Шафран»/ Сеть Турецкого Фаст Фуда/ г. Москва ТЦ Шереметьево-3, 2009
- «Кафе Шеф» / Кафе Европейское/ г. Москва на метро Бауманское 2008,
- «Девелопмент Юг» / Кухня в здании офиса холдинга/ г. Краснодар 2009
- «Университет МГУ Факультет Экономики / общий пищеблок и бары на 2 тысячи человек / г.Москва 2009
- «Шиведжам» / Кухня для персоналов / г.Краснодар 2009,
- «Отель Кольцо» 4* /оснащение шведского стола гостиницы / г.Казань 2008.
- «Корнер» / Стул, стол, тележки, трибуны для гостиниц / г. Москва
- «Кемпинский» 5* гостиница/ рестораны, бары, шведские столы / ООО «Инвест Групп» / Геленджик 2010
- «Мид Поинт» ресторан ТЦ «Вегас» / кухня, бар/ г. Москва, 2010.
- Детский Сад / Ямата Иншаат/ кухня/ г. Салехард 2010
- «Атлантик Скуул» частная школа/ кухня/ г. Москва 2010.
- «Витра Плитка» кухня для служащих в производственной компании плиток / кухня/ г. Серпухов 2010.
- «Китченэнтте» сеть ресторанов европейской кухни / г. Москва 2011, Москва Сити. 2011
- «Многопрофильный хирургический комплекс 3 ЦВКГ им. А.А. Вишневецкого в г. Красногорске МО. /кухня/ 2011.
- Арабский ресторан/ г. Нальчик 2011
- «Надежда» / 5* гостиница, Шведский стол, / Надежда г. Геленджик пос. Кабардинка, ул. Мира 3. /2011 г.
- «Реал» / Гипермаркет/ ,оборудование из нержавеющей стали /г. Москва, Андреевка / 2011
- «Реал» / Гипермаркет/ ,оборудование из нержавеющей стали /г. Москва, Щелково / 2012
- «Реал» / Гипермаркет/ , оборудование из нержавеющей стали /М.О. г.Серпухов/ 2012

Проекты фирмы ООО «ГУСТО КЮХЕН» в России

- «Китченэтте» сеть ресторанов европейской кухни / г. Москва 2012
- «Китченэтте» сеть ресторанов европейской кухни / г. С.Петербург 2012
- Заказчик ООО «Конкорд», оснащение 150 школ г. Москва пароконвекционным оборудованием марки OZTI./ г.Москва 2012
- «Сушико» сеть японских ресторанов / г. Краснодар, 2013
- Отель "Шератон" (Айвазовский), Олимпийская Деревня г. Сочи 2013 (Ген. Подрядчик ЭМТ)
- «Комплекс зданий и сооружений для размещения Олимпийской семьи и членов Международного Паралимпийского комитета с уровнем сервисного обслуживания 4 звезды (на 1285 апартаментов)» г. Сочи, 2013 (Заказчик ООО «РозСибал»)
- Radisson Blu Resort & Spa, г. Сочи, 2013 (Заказчик Отель Девелопмент)
- «Санта Фе» Ресторан, 2014, Геленджик
- «Гагава» ресторан, 2015, Казань
- CHEF ресторан Москва, 2015, перед гостиницей Украина
- CHEF BURGER, 2016, Москва
- CHEF STEAK HOUSE, 2017, Москва
- CHEF FISH ресторан, 2017, Москва
- KAZAN PALACE by TASIGO Отель 5*, 2017-2018 Казань
- ТЦ МЕГАМАГ, ТДонер, 2018, Ростов-на-Дону
- Бутик-Отель Милтон, 2018, Ростов-на-Дону
- Летнее Кафе, 2019, Кисловодск
- CENTRAL ресторан, Kazan Palace by Tasigo, 2020, Казань
- ТРЦ «Планета» ресторан Восток-Папа, 2021 г. Пермь.
- Федеральное государственное бюджетное учреждение «Центр реабилитации» Управления делами Президента Российской Федерации, 2021 г. Одинцово
- Торговый центр "Эспланада" ресторан Восток-Папа 2021-2022 г. Пермь
- Hilton Garden Inn Moscow Paveletskaya 2021-2022, Москва
- Столовая на 5000 человек. Объект Вахтовый поселок строителей объекта «Газоперерабатывающий завод и технологические объекты общезаводского хозяйства в рамках строительства Комплекса переработки этаносодержащего газа в районе поселка Усть-Луга Ленинградская обл, Кингисеппский район Усть-Лужское сельское поселение, 2022

Radisson Blu Resort & Spa, Отель 5*, Сочи



Айвазовский, Отель 5*, Сочи



öztiryakiler

ozti

KAZAN PALACE by TASIGO Отель 5*, Казань



Ресторан CENTRAL, Казань



öztiryakiler

ozti

ТЦ МЕГАМАГ, ТДонер, Ростов-на-Дону

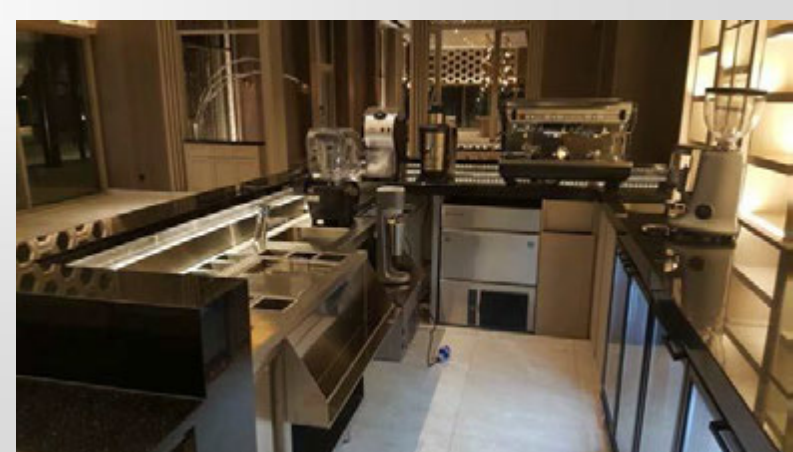
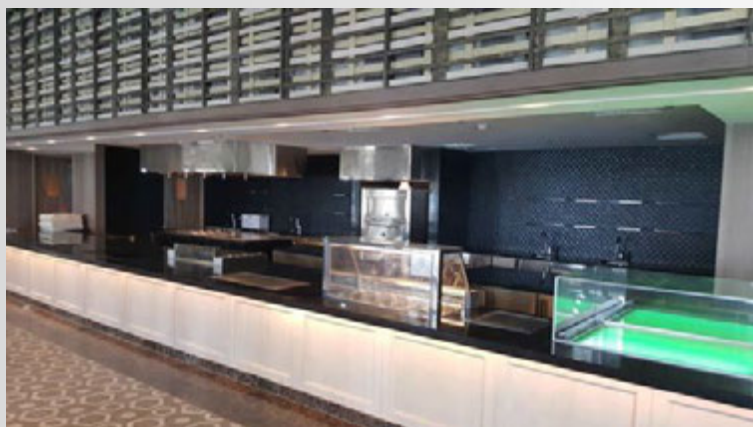
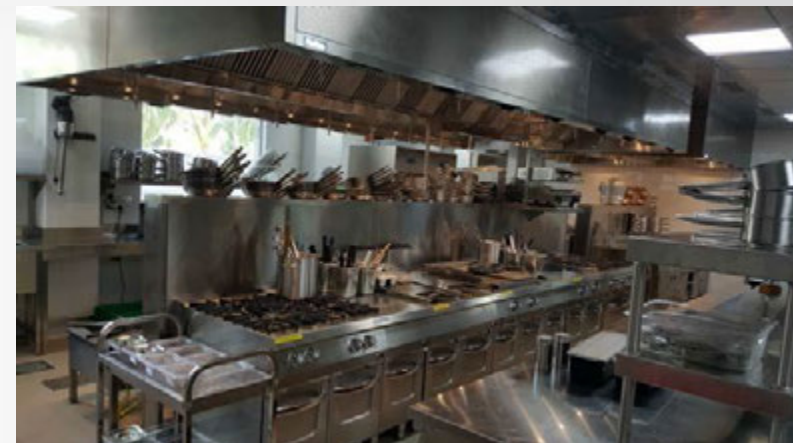




ST. REGIS

Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER

ST. REGIS VOMMULI RESORT-MALDIVES



Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER



Ümraniye / İstanbul
Bayrampaşa / İstanbul
Bornova / İzmir
Osmangazi / Bursa
Bucharest / Romania



Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER

SWISS HOTEL - SARAJEVO



LEMURIA RESORT, REP. OF SEYSELLES



öztiryakiler

ozti



Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER

HILTON, ABU DHABI



DOUBLE TREE BY HILTON, ISTANBUL OLD TOWN - TURKEY



Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER



Проекты выполненные заводом OZTIRYAKILER



OZTI...Создает идеальную кухню

ООО "ГУСТО КЮХЕН"

Офис, Склад, Производство нейтрального оборудования

Адрес: 346505, Ростовская обл., г. Шахты, пер. Кислородный, 10

Тел.: +7(8636) 27-91-10; +7(8636) 27-91-20

Отдел продаж:

Поддубный Сергей
poddubniy@ozti.su

Проектный отдел:

Одинцов Александр
odintsov@ozti.su

Начальник сервисного отдела:

Пономарев Валерий Сергеевич
valeron80@mail.ru

Генеральный директор:

Камалов Акылбек Бахридинович
kamalov@ozti.su