

4 FLAMMEN GASTISCHHERD

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



ALLGEMEINE MERKMALE

Die Serie OLIS SNACK 650 zeichnet sich durch ein Design aus, das alle Geräte sowohl in der Top- als auch in der Monoblock-Version kennzeichnet, mit großen Knöpfen und einer ergonomischen Form des Armaturenbretts.

Die große Auswahl an Maschinen und die hohe Leistung machen diese Reihe zur idealen Wahl für Umgebungen, die nicht sehr geräumig sind, aber dennoch leistungsstarke Maschinen erfordern.

Der modulare Aufbau der Serie ermöglicht unendlich viele Kombinationen mit der Installation auf Fächersockeln oder Tischen.

TECHNISCHE DATEN

- Cucine a gas professionale piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. ■ Das Kochfeld ist aus einem Stück gegossen, aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Scotch Brite-Finish, mit großen Rändern und einem großen Überlaufvolumen.
- Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo.
- I piani a gas sono stati progettati con fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza. ■ Forni di

dimensioni GN 1/1 con temperatura regolabile da 140-280°C. ■ Manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità. ■ 4 x 7kw Brenner ■ Die gusseisernen Gitter an der Oberseite mit langen Speichen ermöglichen es, auch kleine Töpfe darauf zu stellen. ■ Bruciatori con potenze da 7kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza. ■ Brenner aus Gusseisen mit abnehmbarem Kranz zur einfachen Reinigung und separater Zündflamme für optimalen Betrieb.

4 FLAMMEN GASTISCHHERD

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

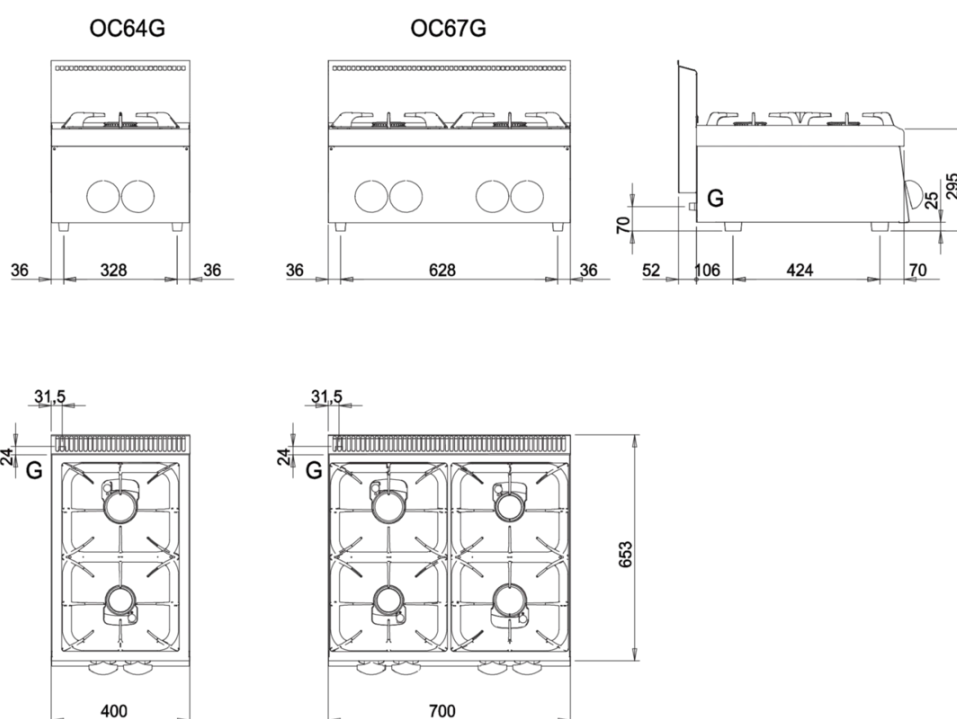
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1355589
DEFINITION	ONC68G 4 FUOCHI POTENZIATA 60 M80
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	35 Kg
VOLUMEN (netto)	0,153
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	780 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,233 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	45 Kg
GAS POWER	30,80
GAS POWER (G25.3/25mbar)	26,40
N. BRÄNDE/PLATTEN	QUATTRO FUOCHI
ZERTIFIZIERTES MODELL	ONC68G

4 FLAMMEN GASTISCHHERD

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



4 FLAMMEN GASTISCHHERD

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



Gusseiserne Roste mit langen Speichen ermöglichen nicht nur die sichere Aufbewahrung großer Töpfe, sondern bieten auch den idealen Halt für kleinere Töpfe.



Die separate Zündflamme sorgt für einen optimalen Brennerbetrieb und garantiert eine effiziente und gleichmäßige Verbrennung.



Brenner mit einer Leistung von 3,85 kW und 5,7 kW, Ventilhähne und stabilisiertes Flammthermoelement für maximale Sicherheit.



Die gestanzte Platte aus rostfreiem Stahl AISI304 mit Scotch Brite-Finish ist aus einem Stück gefertigt, um die Reinigung zu erleichtern und das Eindringen von Wasser und Schmutz zu verhindern.



Unser gusseiserner Brenner mit abnehmbarem Kranz wurde speziell entwickelt, um den Reinigungsprozess zu vereinfachen. Durch die abnehmbare Krone haben Sie leichten Zugang zu allen Teilen des Brenners, was eine gründliche und umfassende Reinigung gewährleistet.

4 FLAMMEN GASTISCHHERD

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE Größe 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Regal 40cm
CR0858009	OCS40	10kw
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer