

# Cocina de GAS de 4 fuegos con horno eléctrico estático

OLIS

weinnovate cooking

CODICE  
CR1355549

MODELLO  
ONC6FES7GB

SERIE  
SERIE 650



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

La gama OLIS SNACK 650 tiene un diseño que caracteriza a todos los equipos, tanto en versión top como monobloque, con grandes mandos y una forma ergonómica del salpicadero.

La amplia gama de máquinas y las altas prestaciones hacen de esta gama la opción ideal para entornos poco espaciosos pero que requieren máquinas de altas prestaciones.

La modularidad de la gama permite infinitas combinaciones con instalación en bases de compartimentos o mesas.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Las placas de gas profesionales tienen potencias específicas para los modelos grandes. ■ La placa de cocción está moldeada en una sola pieza, fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite, con grandes radios y una gran capacidad para recoger los líquidos desbordados. ■ Parrillas de hierro fundido esmaltado para garantizar una larga vida útil. ■ Las placas de gas están diseñadas con llama piloto, termopar y grifo de válvula para garantizar la máxima seguridad. ■ Hornos de tamaño GN 1/1 con temperatura regulable de 140-280°C. ■ Empuñaduras ergonómicas

montadas en un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad. ■ Quemadores 2 x 3,85 kW y 2 x 5,7 kW ■ Las rejillas de hierro fundido de la parte superior con radios largos permiten colocar sobre ellas incluso ollas pequeñas. ■ Quemadores con potencias de 3,85 kW y 5,7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad. ■ Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto separada para un funcionamiento óptimo. ■ Hornos GN de tamaño 1/1 con paredes interiores de acero inoxidable en la versión estática de gas y hornos eléctricos estáticos y ventilados con elementos calefactores blindados en la parte superior e inferior.

# Cocina de GAS de 4 fuegos con horno eléctrico estático

CODICE  
CR1355549

MODELLO  
ONC6FES7GB

SERIE  
SERIE 650

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>CR1355549</b>
DEFINICIÓN	ONC6FES7GB 4 FUOCHI FORNO EL/S.60 M70
<b>LÍNEA COMERCIAL</b>	<b>SERIE 600</b>
SUMINISTRO	MIXTO
<b>ANCHURA ANCHO</b>	<b>700 mm</b>
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
<b>DIM. ALTURA</b>	<b>870 mm</b>
PESO NETO	66.2 Kg
<b>VOLUMEN (neto)</b>	<b>0,396</b>
LONGITUD DEL PAQUETE	740 mm
<b>ANCHO DEL PAQUETE</b>	<b>740 mm</b>
ALTURA DEL ENVASE	1160 mm
<b>VOLUMEN DEL ENVASE</b>	<b>0,635 m3</b>
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	84.4 Kg
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR</b>	<b>380-415V 3N</b>
FRECUENCIA	50-60 Hz
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	<b>4,200 kW</b>
POTENCIA DE GAS	19,10
<b>POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)</b>	<b>18,40</b>
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
<b>GRADO IP</b>	<b>IPX3</b>
MODELO CERTIFICADO	ONC6FES7G

# Cocina de GAS de 4 fuegos con horno eléctrico estático

CODICE  
CR1355549

MODELLO  
ONC6FES7GB

SERIE  
SERIE 650



Las rejillas de hierro fundido de la parte superior con radios largos permiten colocar sobre ellas incluso ollas pequeñas.



Quemadores con potencias de 3,85 kW y 5,7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad.



Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto separada para un funcionamiento óptimo.



Hornos GN de tamaño 1/1 con paredes interiores de acero inoxidable en la versión estática de gas y hornos eléctricos estáticos y ventilados con elementos calefactores blindados en la parte superior e inferior.

# Cocina de GAS de 4 fuegos con horno eléctrico estático

CODICE  
CR1355549

MODELLO  
ONC6FES7GB

SERIE  
SERIE 650

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE ABIERTA tamaño 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Estante 40cm
CR0858009	OCS40	2 cajones con bandeja de plástico GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	puerta para compartimento 40 -80