

Cucina GAS 4 fuochi con forno elettrico ventilato

CODICE
CR1355559

MODELLO
ONC6FEV7GB

SERIE
SERIE 650



CARATTERISTICHE GENERALI

La linea SNACK 650 di OLIS è stata studiata con un design che caratterizza tutte le apparecchiature sia nella versione top che monoblocco, con manopole di grandi dimensioni e una forma ergonomica dei cruscotti.

L'ampia scelta di macchine e le elevate prestazioni, fanno di questa gamma la scelta ideale per ambienti non molto spaziosi ma che necessitano comunque di macchine performanti.

La modularità della gamma permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano oppure su tavoli.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Cucine a gas professionale piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. ■ Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiature e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti. ■ 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. ■ Bruciatori da 2 x 3,85kW e 2 x 5,7kW ■ Griglie in ghisa sul piano con lunghe razze permettono l'appoggio anche di piccole pentole. ■ Bruciatori con potenze da 3,85kW e 5,7kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza. ■ Bruciatore in ghisa con corona removibile per facilitare la pulizia e fiamma pilota separata a garanzia di ottimale funzionamento. ■ Forni di dimensioni GN 1/1 con pareti interne in acciaio inox nella versione gas statica e forni elettrici statici e ventilati dotati di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo.

Cucina GAS 4 fuochi con forno elettrico ventilato

CODICE
CR1355559

MODELLO
ONC6FEV7GB

SERIE
SERIE 650

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1355559
DEFINIZIONE	ONC6FEV7GB 4 FUOCHI FORNO EL/V.60 M70
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	700 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	64.2 Kg
VOLUME (netto)	0,396
LUNGHEZZA IMBALLO	750 mm
LARGHEZZA IMBALLO	650 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,570 m3
PESO LORDO IMBALLO	78 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	4,200 kW
POTENZA GAS	19,10
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	18,40
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	ONC6FEV7G

Cucina GAS 4 fuochi con forno elettrico ventilato

CODICE
CR1355559

MODELLO
ONC6FEV7GB

SERIE
SERIE 650



Le griglie in ghisa con lunghe razze permettono non solo l'appoggio sicuro di pentole di grandi dimensioni, ma offrono anche il supporto ideale per le pentole più piccole.



Bruciatori con potenze da 3,85kW e 5,7kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza.



Bruciatore in ghisa con corona removibile per facilitare la pulizia e fiamma pilota separata a garanzia di ottimale funzionamento.



Forni di dimensioni GN 1/1 con pareti interne in acciaio inox nella versione gas statica e forni elettrici statici e ventilati dotati di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo.

Cucina GAS 4 fuochi con forno elettrico ventilato

CODICE
CR1355559

MODELLO
ONC6FEV7GB

SERIE
SERIE 650

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE APERTA dimensioni 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Ripiano 40cm
CR0858009	OCS40	2 cassetti con bacinella in plastica GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	porta per vano da 40 -80