

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR LE FOUR

CODICE
CR0854059

MODELLO
OV6FEV7E

SERIE
SERIE 650



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La gamme OLIS SNACK 650 a un design qui caractérise tous les appareils, aussi bien dans la version top que dans la version monobloc, avec de larges boutons et un tableau de bord ergonomique.

Le large choix de machines et les performances élevées font de cette gamme le choix idéal pour les environnements peu spacieux mais qui nécessitent des machines performantes.

La modularité de la gamme permet des combinaisons infinies avec l'installation sur des bases de compartiments ou des tables.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE EN VERRE Version avec four, avec 4 zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire. Le régulateur d'énergie permet de régler la température et un témoin lumineux indique la chaleur résiduelle sur la table de cuisson sur la table de cuisson. L'appareil est équipé d'un dispositif de détection de présence de casseroles et d'un voyant de fonctionnement. Les boutons ergonomiques sont montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité. La table de cuisson est moulée en une

seule pièce, en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition Scotch Brite, avec de grands rayons et une grande capacité de débordement. Four électrique GN 1/1 statique ou ventilé avec température réglable de 110 à 280°C. ■ Le four électrique de dimensions GN 1/1 est équipé de résistances blindées en haut et en bas avec régulation indépendante et thermostat réglable de 110 à 280°C. ■ Les cuisinières vitrocéramiques sont disponibles en deux versions : standard avec une puissance totale de 16,4 kW et améliorée avec une puissance totale de 18,4 kW.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR LE FOUR

CODICE
CR0854059

MODELLO
OV6FEV7E

SERIE
SERIE 650

Informations techniques

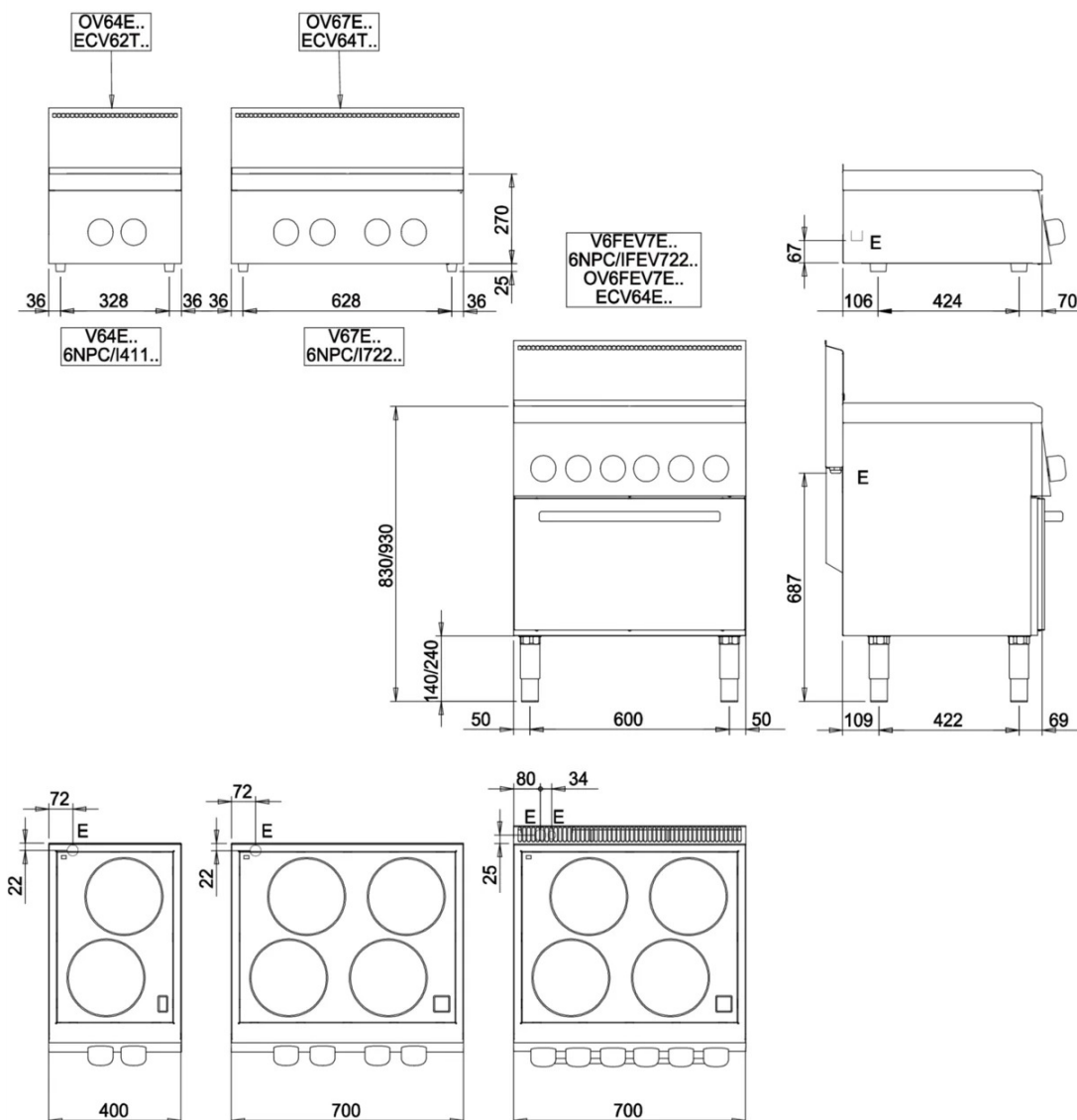
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0854059
DÉFINITION	IRRAGGIAM.4 Z.F.EL/V.60 M70 OV6FEV7E
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	57.2 Kg
VOLUME (net)	0,396
LONGUEUR DU PAQUET	750 mm
LARGEUR DU PAQUET	770 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1340 mm
VOLUME DU PAQUET	0,774 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	71 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	12,400 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	OV6FEV7E

ZONES SUR LE FOUR

SERIE
SERIE 650

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwarterl

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR LE FOUR

CODICE
CR0854059

MODELLO
OV6FEV7E

SERIE
SERIE 650



Le four électrique de dimensions GN 1/1 est équipé de résistances blindées en haut et en bas avec régulation indépendante et thermostat réglable de 110 à 280°C.



Les cuisinières vitrocéramiques sont disponibles en deux versions : standard avec une puissance totale de 16,4 kW et améliorée avec une puissance totale de 18,4 kW.