

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

# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR LE FOUR



weinnovate cooking

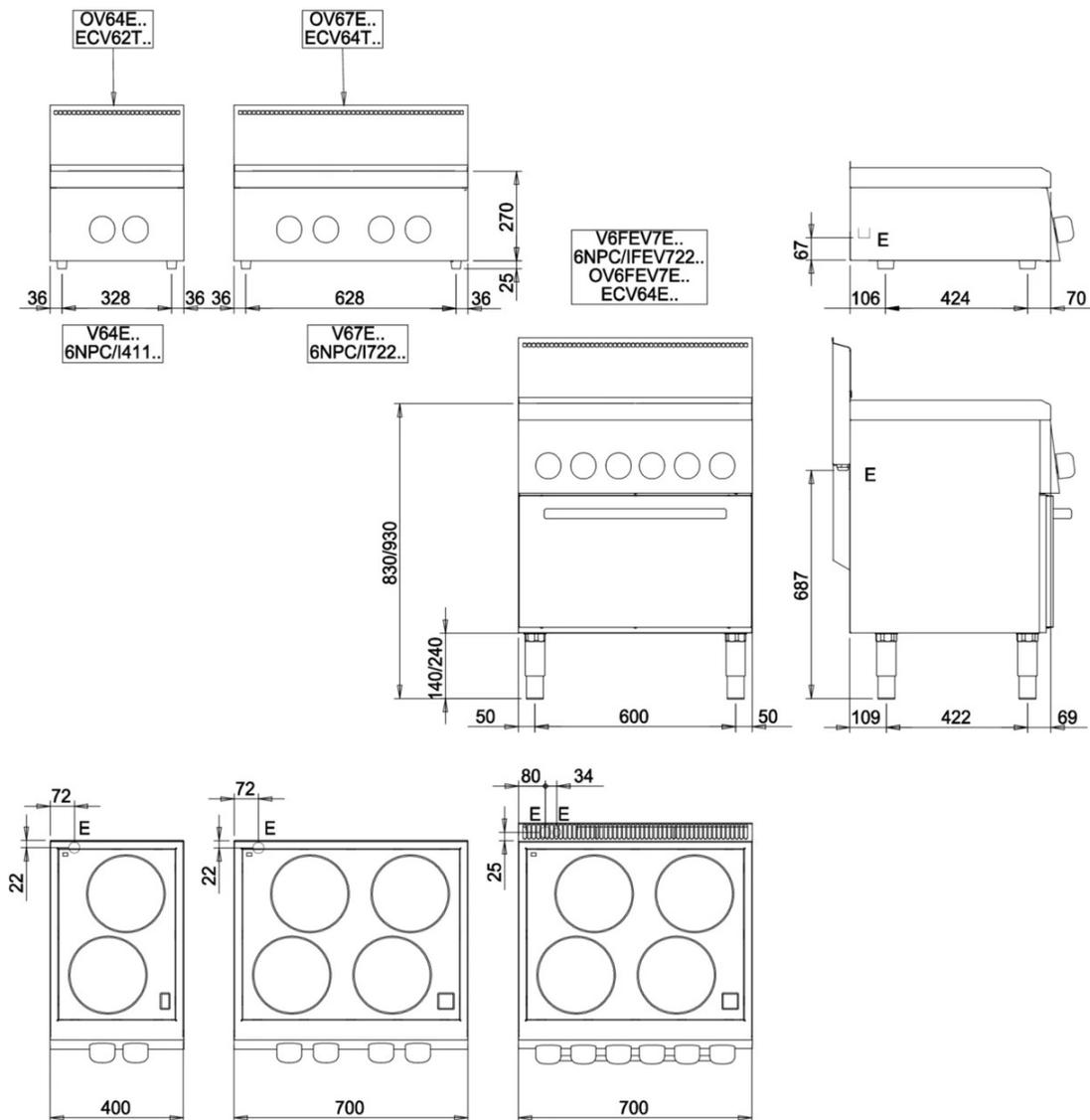
CODICE  
CR0854059

MODELLO  
OV6FEV7E

SERIE  
SERIE 650

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

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 etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

# 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.