

# BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE



weinnovate cooking

CODICE  
CR0854389

MODELLO  
OB64E

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

■ BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE Capacité 1 GN 1/1. L'alimentation installée pour le bain-marie électrique permet un démarrage rapide de l'appareil et le maintien de la température de fonctionnement sélectionnée. La cuve est conçue pour accueillir les plateaux Gastro Norm jusqu'à une profondeur de 150 mm et est inclinée vers l'avant pour permettre une bonne évacuation de l'eau par le robinet de

vidange situé à l'avant de la machine. L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité, d'éléments chauffants adhésifs et d'un témoin lumineux signalant l'activité de chauffage. La température est réglable à l'aide d'un thermostat de 30 à 90°C. ■ Le fond est incliné vers le drain pour faciliter l'écoulement de l'eau. ■ Les bains-marie sont dotés de cuves pouvant accueillir des bols GN d'une hauteur maximale de 15 cm, et sont équipés d'un faux fond perforé et d'un robinet de vidange.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: [olis.it](http://olis.it) - Mail: [info@olis.it](mailto:info@olis.it)

CODICE  
 CR0854389

 MODELLO  
 OB64E

 SERIE  
 SERIE 650

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
<b>MATÉRIAU</b>	<b>CR0854389</b>
DÉFINITION	BAGNOMARIA EL.60 M40 OB64E
<b>LIGNE COMMERCIALE</b>	<b>SERIE 600</b>
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
<b>DIM. LARGEUR</b>	<b>400 mm</b>
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
<b>DIM. HAUTEUR</b>	<b>295 mm</b>
POIDS NET	10 Kg
<b>VOLUME (net)</b>	<b>0,071</b>
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
<b>LARGEUR DU PAQUET</b>	<b>850 mm</b>
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	820 mm
<b>VOLUME DU PAQUET</b>	<b>0,306 m3</b>
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	17.8 Kg
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD</b>	<b>220-240V 1N</b>
FRÉQUENCE	50-60 Hz
<b>L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE</b>	<b>1,000 kW</b>
GRADE IP	IPX4
<b>MODÈLE CERTIFIÉ</b>	<b>OB64E</b>

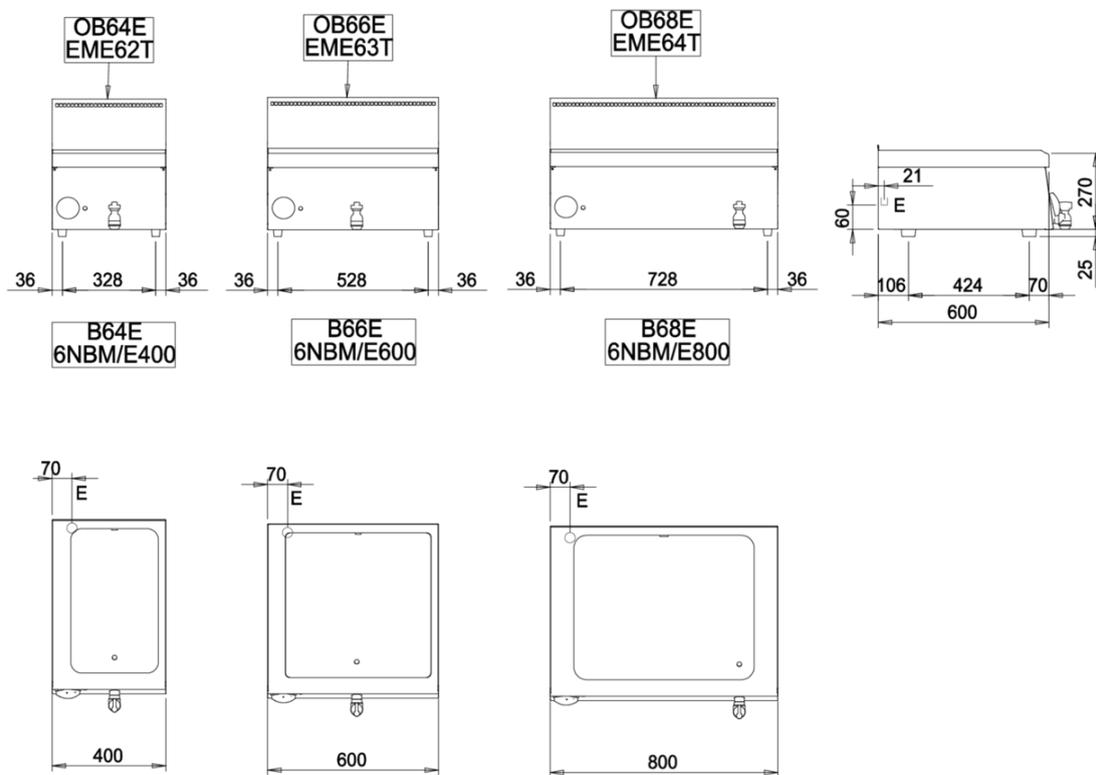
CODICE  
CR0854389

MODELLO  
OB64E

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

## BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE



weinnovate cooking

CODICE  
CR0854389

MODELLO  
OB64E

SERIE  
SERIE 650



Le fond est incliné vers le drain pour faciliter l'écoulement de l'eau.



Les bains-marie sont dotés de cuves pouvant accueillir des bols GN d'une hauteur maximale de 15 cm, et sont équipés d'un faux fond perforé et d'un robinet de vidange.

CODICE  
CR0854389

MODELLO  
OB64E

SERIE  
SERIE 650

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE taille 40cm Série 650
CR0858009	OCS40	2 tiroirs avec plateau en plastique GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	porte pour compartiment 40 -80