- THERMOSTAT

□LIS

Weinnovate cooking

CR0999469

MODELLO ONFTT64GLA SERIE 650



ALLGEMEINE MERKMALE

Die Serie OLIS SNACK 650 zeichnet sich durch ein Design aus, das alle Geräte sowohl in der Top- als auch in der Monoblock-Version kennzeichnet, mit großen Knöpfen und einer ergonomischen Form des Armaturenbretts.

Die große Auswahl an Maschinen und die hohe Leistung machen diese Reihe zur idealen Wahl für Umgebungen, die nicht sehr geräumig sind, aber dennoch leistungsstarke Maschinen erfordern.

Der modulare Aufbau der Serie ermöglicht unendlich viele Kombinationen mit der Installation auf Fächersockeln oder Tischen.

TECHNISCHE DATEN

■ Die verchromten Platten werden mit Gasbrennern beheizt. Die Platten sind mit einem Spritzschutz ausgestattet, der die perfekte Sauberkeit und Hygiene der Kochfläche gewährleistet. Die Arbeitsplatte ist leicht geneigt, so dass Saucen, Fette und Gewürze in die großvolumige Auffangschublade geleitet werden können. Alle

verchromten Modelle haben eine thermostatische Temperaturregelung, ein Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten. Piezozündung, Zündflamme, Thermoelement und Ventilhahn für maximale Sicherheit. Temperaturregelung von 90°C bis 280°C mit Thermostatventil. ■ Die Frittierplatten sind mit einem umlaufenden Spritzschutz und einer herausnehmbaren Tropfschale ausgestattet.



- THERMOSTAT



CODICE CR0999469 **MODELLO**ONFTT64GLA

SERIESERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0999469
DEFINITION	ONFTT64GLA FTG L 430 60 M40 TERM.
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	31 Kg
VOLUMEN (netto)	0,077
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	740 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,221 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	41 Kg
GAS POWER	6,50
GAS POWER (G25.3/25mbar)	6,25
ZERTIFIZIERTES MODELL	ONFTT64GLA



- THERMOSTAT



CODICE CR0999469 MODELLO ONFTT64GLA **SERIE** SERIE 650

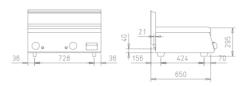
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

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

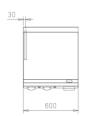
FT64G.. 6NFT/G400.. OFT64G.. EBG62T.. FT66G.. 6NFT/G600.. OFT66G.. EBG63T.. FT68G.. 6NFT/G800.. OFT68G.. EBG64T..













Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arriveè gaz - Union da gas - Gasaansluiting -EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)



- THERMOSTAT



CODICEMODELLOSERIECR0999469ONFTT64GLASERIE 650



Die Frittierplatten sind mit einem umlaufenden Spritzschutz und einer herausnehmbaren Tropfschale ausgestattet.



- THERMOSTAT



CODICEMODELLOSERIECR0999469ONFTT64GLASERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE Größe 40cm Serie 650
CR0858009	OCS40	10kw
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer

