

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

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

■ Les plaques chromées sont chauffées par des brûleurs à gaz. Les plaques sont équipées de pare-éclaboussures pour assurer une propreté et une hygiène parfaites de la surface de cuisson. Le plan de travail est légèrement incliné pour permettre aux sauces, graisses et assaisonnements de s'écouler dans le tiroir de récupération de

grande capacité. Tous les modèles chromés sont équipés d'un contrôle thermostatique de la température, d'un thermostat de sécurité et de voyants lumineux. Allumage piézo, flamme pilote, thermocouple et robinet pour une sécurité maximale. Réglage de la température de 90°C à 280°C avec vanne thermostatique. ■ Les tables de friture sont équipées d'une protection périphérique contre les éclaboussures et d'un bac de récupération amovible.

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0999479
DÉFINITION	ONFTT66GLA FTG L 430 60 M60 TERM.
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	50 Kg
VOLUME (net)	0,115
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	780 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	680 mm
VOLUME DU PAQUET	0,339 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	60.8 Kg
GAS POWER	13,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	12,50
MODÈLE CERTIFIÉ	ONFTT66GLA

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

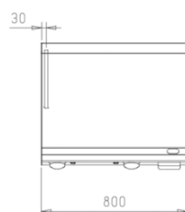
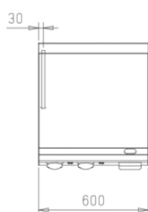
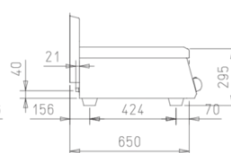
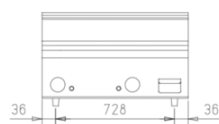
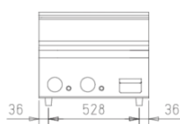
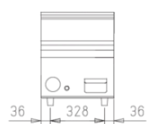
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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

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
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650



Les tables de friture sont équipées
d'une protection périphérique contre
les éclaboussures et d'un bac de
récupération amovible.

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	OPEN BASE taille 60cm Série 650
CR0858049	OCS60	Paire de tiroirs
CR0858059	OP60D/S	porte par compartiment 60 - 100