

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERILLT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999499

MODELLO
ONFTT66GMA

SERIE
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.

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 1/2 GLATT 1/2
GERILLT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999499

MODELLO
ONFTT66GMA

SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0999499
DEFINITION	ONFTT66GMA FTG M 430 60 M60 TERM.
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
NETTOGEWICHT	0 Kg
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	740 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,221 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	0 Kg

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERILLT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999499

MODELLO
ONFTT66GMA

SERIE
SERIE 650

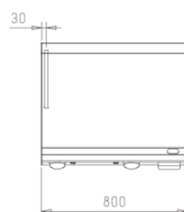
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

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-GRILLPLATTEN PLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERILLT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999499

MODELLO
ONFTT66GMA

SERIE
SERIE 650



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

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 1/2 GLATT 1/2
GERILLT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999499

MODELLO
ONFTT66GMA

SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	OPEN BASE Größe 60cm Serie 650
CR0858049	OCS60	SCHUBLADEN-PAAR
CR0858059	OP60D/S	tür pro Fach 60 - 100