

FRISEUSE ÉLECTRIQUE Litres 10



weinnovate cooking

CODICE
CR0854309

MODELLO
OF64ER

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

■ FRISE ÉLECTRIQUE Litres 10 Version avec élément chauffant inclinable. Les friteuses ont des puissances spécifiques élevées afin de garantir une qualité de friture élevée, en réduisant la quantité d'huile absorbée. Les puissances spécifiques de 0,9 kW/l sont typiques des grandes machines professionnelles. La sensibilité du thermostat avec bulbe positionné au centre de la cuve assure un contrôle maximal de la température avec des temps de réponse rapides aux baisses de température. Contrôle de la température,

thermostat de sécurité, voyants de puissance et éléments chauffants entièrement amovibles pour faciliter le nettoyage. Température réglable de 100 à 190°C. ■ Dans la friteuse à gaz, le brûleur est extérieur à la cuve et est en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité assurée par un robinet avec thermocouple et flamme pilote. ■ Les friteuses ont des cuves moulées avec des fonds inclinés pour faciliter l'écoulement de l'huile. ■ Dans la version électrique, les éléments chauffants sont entièrement retirés du réservoir pour un nettoyage optimal.



azienda associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

CODICE
CR0854309

MODELLO
OF64ER

SERIE
SERIE 650

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0854309
DÉFINITION	FRIGGITRICE R/ROV.EL.10L 60 M40 OF64ER
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	19 Kg
VOLUME (net)	0,071
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	780 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	670 mm
VOLUME DU PAQUET	0,231 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	25 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	6,000 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	OF64ER

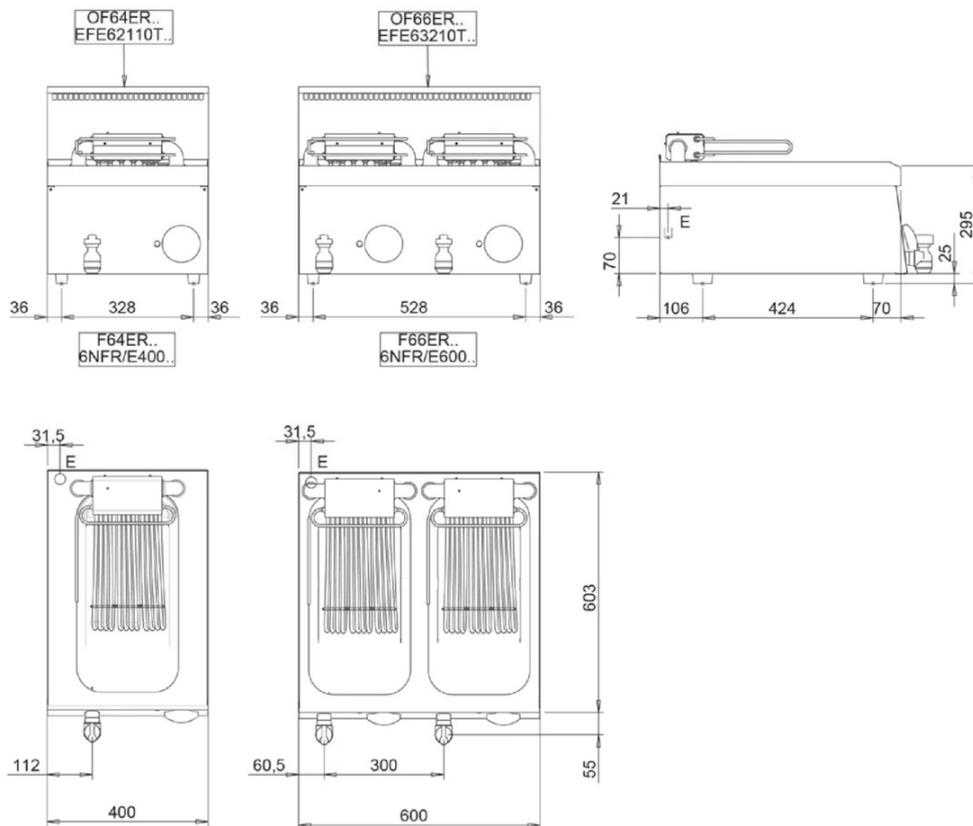
CODICE
CR0854309

MODELLO
OF64ER

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 etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

FRISEUSE ÉLECTRIQUE Litres 10

CODICE
CR0854309

MODELLO
OF64ER

SERIE
SERIE 650



Dans la friteuse à gaz, le brûleur est extérieur à la cuve et est en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité assurée par un robinet avec thermocouple et flamme pilote.



Les friteuses ont des cuves moulées avec des fonds inclinés pour faciliter l'écoulement de l'huile.



Dans la version électrique, les éléments chauffants sont entièrement retirés du réservoir pour un nettoyage optimal.

CODICE
CR0854309

MODELLO
OF64ER

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
MA10405246900	ONC-1/2M	OFQE panier de friteuse 1/2 module 8.5x30x10.5
CR0858029	OP40D/S	porte pour compartiment 40 -80
MA10405230900	ONC-1M	Panier pour bac 10 Lt TOP17,5x30x10,5 cm UNIQUEMENT VERSION TOP