

CODICE
CR0853849

MODELLO
OEN61

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

■ ARBEITSPLATTEN Edelstahlkonstruktion AISI 304. ■ Bei der elektrischen Version sind die Heizelemente für eine optimale

Reinigung komplett aus dem Tank herausnehmbar. ■ Große Auswahl an neutralen Elementen mit und ohne Schublade, unverzichtbar für die Zubereitung von Speisen.

CODICE
CR0853849MODELLO
OEN61SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0853849
DEFINITION	TOP NEUTRO 60 M10 OEN61
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	NO
DIM. BREITE	100 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	13.7 Kg
VOLUMEN (netto)	0,018
LÄNGE DES PAKETS	690 mm
BREITE DES PAKETS	440 mm
VERPACKUNGSHÖHE	500 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,152 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	21 Kg
ZERTIFIZIERTES MODELL	OEN61

ARBEITSPLATTEN

CODICE
CR0853849

MODELLO
OEN61

SERIE
SERIE 650



Bei der elektrischen Version sind die Heizelemente für eine optimale Reinigung komplett aus dem Tank herausnehmbar.



Große Auswahl an neutralen Elementen mit und ohne Schublade, unverzichtbar für die Zubereitung von Speisen.

CODICE
CR0853849MODELLO
OEN61SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852889	OBV610	OPEN BASE Größe 100cm Serie 650
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer
CR0858059	OP60D/S	tür pro Fach 60 - 100