

## Fornelloni gas 2 fuochi - da appoggio



weinnovate cooking

CODICE  
CR0998569

MODELLO  
32FOGV103

SERIE  
SERIE 650



### CARATTERISTICHE GENERALI

La linea SNACK 650 di OLIS è stata studiata con un design che caratterizza tutte le apparecchiature sia nella versione top che monoblocco, con manopole di grandi dimensioni e una forma ergonomica dei cruscotti.

L'ampia scelta di macchine e le elevate prestazioni, fanno di questa gamma la scelta ideale per ambienti non molto spaziosi ma che necessitano comunque di macchine performanti.

La modularità della gamma permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano oppure su tavoli.

### SPECIFICHE TECNICHE



azienda associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001



Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: [olis.it](http://olis.it) - Mail: [info@olis.it](mailto:info@olis.it)

# Fornelloni gas 2 fuochi - da appoggio

CODICE  
CR0998569

MODELLO  
32FOGV103

SERIE  
SERIE 650

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>CR0998569</b>
DEFINIZIONE	32 FOGV103 10,5Kw FORNELL. 2F DA BANCO
<b>LINEA COMMERCIALE</b>	<b>FORNELLONI</b>
ALIMENTAZIONE	GAS
<b>DIM. LARGHEZZA</b>	<b>900 mm</b>
DIM. PRODONDITÀ	450 mm
<b>DIM. ALTEZZA</b>	<b>250 mm</b>
PESO NETTO	0 Kg
<b>VOLUME (netto)</b>	<b>0,101</b>
LUNGHEZZA IMBALLO	710 mm
<b>LARGHEZZA IMBALLO</b>	<b>690 mm</b>
ALTEZZA IMBALLO	560 mm
<b>VOLUME IMBALLO</b>	<b>0,274 m3</b>
PESO LORDO IMBALLO	0 Kg
<b>POTENZA GAS</b>	<b>10,50</b>
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	9,00
<b>N. FUOCHI / PIASTRE</b>	<b>DUE FUOCHI</b>
MODELLO CERTIFICATO	32 FOGV