

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

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

■ Cucine a gas professionale piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. ■ Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiature e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti. ■ Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo. ■ I piani a gas sono stati progettati con fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per

garantire il massimo della sicurezza. ■ Forni di dimensioni GN 1/1 con temperatura regolabile da 140-280°C. ■ Manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità. ■ Bruciatori da 4 x 7kW ■ Griglie in ghisa sul piano con lunghe razze permettono l'appoggio anche di piccole pentole. ■ Bruciatori con potenze da 7kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza. ■ Bruciatore in ghisa con corona removibile per facilitare la pulizia e fiamma pilota separata a garanzia di ottimale funzionamento.

CODICE
CR1355589MODELLO
ONC68GSERIE
SERIE 650

Technical Information

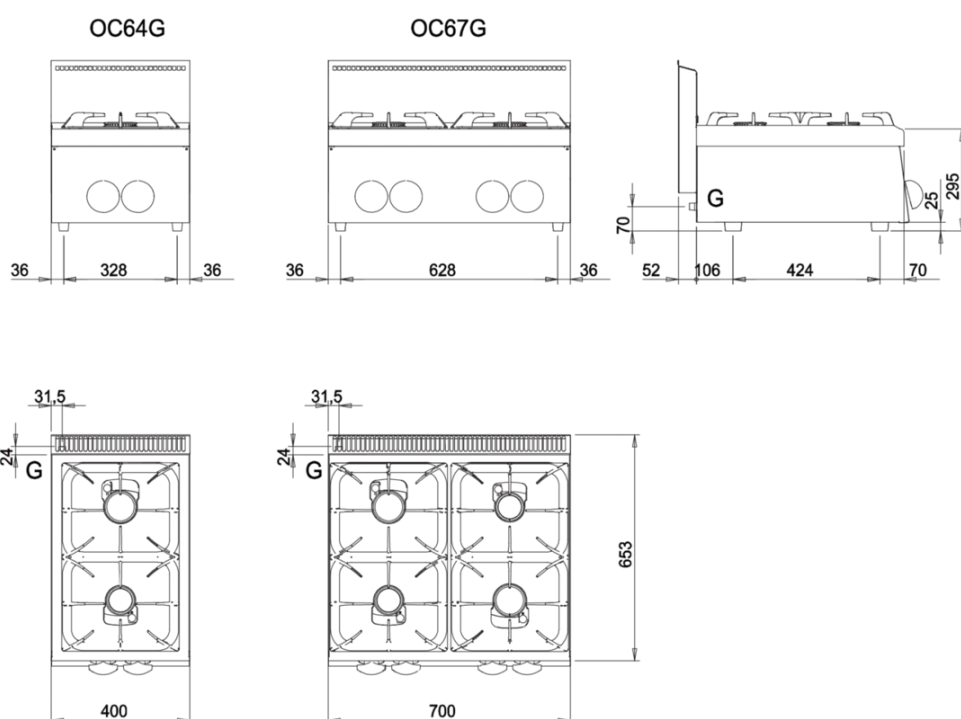
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1355589
DEFINIZIONE	ONC68G 4 FUOCHI POTENZIATA 60 M80
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	35 Kg
VOLUME (netto)	0,153
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	780 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,233 m3
PESO LORDO IMBALLO	45 Kg
POTENZA GAS	30,80
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	26,40
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
MODELLO CERTIFICATO	ONC68G

Cucina GAS 4 Fuochi

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



Cucina GAS 4 Fuochi

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



Le Griglie in ghisa con lunghe razze permettono non solo l'appoggio sicuro di pentole di grandi dimensioni, ma offrono anche il supporto ideale per le pentole più piccole.



La fiamma pilota separata assicura un funzionamento ottimale del bruciatore, garantendo una combustione efficiente e uniforme.



Bruciatori con potenze da 3,85kW e 5,7kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza.



Piano stampato in acciaio inox AISI304 con finitura Scotch Brite realizzato in un unico pezzo per facilitare le fasi di pulizia ed evitare le infiltrazioni di acqua e sporco.



Il nostro bruciatore in ghisa con corona removibile è stato progettato appositamente per semplificare il processo di pulizia. Con la corona removibile, potrai facilmente accedere a tutte le parti del bruciatore, garantendo una pulizia completa e accurata.

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE APERTA dimensioni 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Ripiano 40cm
CR0858009	OCS40	2 cassette con bacinella in plastica GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	porta per vano da 40 -80