

Cocina de GAS de 4 fuegos

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La gama OLIS SNACK 650 tiene un diseño que caracteriza a todos los equipos, tanto en versión top como monobloque, con grandes mandos y una forma ergonómica del salpicadero. La amplia gama de máquinas y las altas prestaciones hacen de esta gama la opción ideal para entornos poco espaciosos pero que requieren máquinas de altas prestaciones. La modularidad de la gama permite infinitas combinaciones con instalación en bases de compartimentos o mesas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Las placas de gas profesionales tienen potencias específicas para los modelos grandes. ■ La placa de cocción está moldeada en una sola pieza, fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite, con grandes radios y una gran capacidad para recoger los líquidos desbordados. ■ Parrillas de hierro fundido esmaltado para garantizar una larga vida útil. ■ Las placas de gas están diseñadas con llama piloto, termopar y grifo de válvula para

garantizar la máxima seguridad. ■ Hornos de tamaño GN 1/1 con temperatura regulable de 140-280°C. ■ Empuñaduras ergonómicas montadas en un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad. ■ 4 quemadores de 7 kW ■ Las rejillas de hierro fundido de la parte superior con radios largos permiten colocar sobre ellas incluso ollas pequeñas. ■ Quemadores con potencia de 7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad. ■ Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto separada para un funcionamiento óptimo.

Cocina de GAS de 4 fuegos

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650

Información técnica

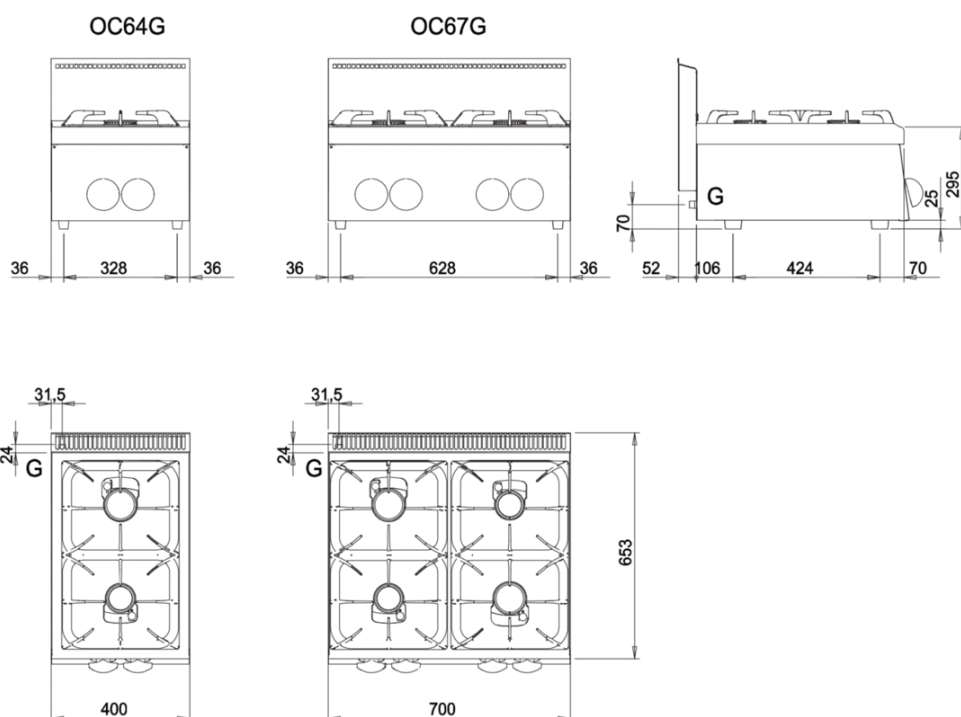
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1355589
DEFINICIÓN	ONC68G 4 FUOCHI POTENZIATA 60 M80
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	35 Kg
VOLUMEN (neto)	0,153
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	780 mm
ALTURA DEL ENVASE	680 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,233 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	45 Kg
POTENCIA DE GAS	30,80
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	26,40
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	ONC68G

Cocina de GAS de 4 fuegos

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



Cocina de GAS de 4 fuegos

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650



Las rejillas de hierro fundido con radios largos no sólo permiten guardar con seguridad ollas grandes, sino que también ofrecen el soporte ideal para ollas más pequeñas.



La llama piloto separada asegura un funcionamiento óptimo del quemador, garantizando una combustión eficiente y uniforme.



Quemadores con potencias de 3,85 kW y 5,7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad.



Encimera estampada de acero inoxidable AISI304 con acabado Scotch Brite fabricada en una sola pieza para facilitar la limpieza y evitar que se filtre el agua y la suciedad.



Nuestro quemador de hierro fundido con corona extraíble está especialmente diseñado para simplificar el proceso de limpieza. Gracias a la corona extraíble, podrá acceder fácilmente a todas las partes del quemador, lo que garantiza una limpieza profunda y a fondo.

Cocina de GAS de 4 fuegos

CODICE
CR1355589

MODELLO
ONC68G

SERIE
SERIE 650

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE ABIERTA tamaño 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Estante 40cm
CR0858009	OCS40	2 cajones con bandeja de plástico GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	puerta para compartimento 40 -80