

# 4 FLAMMEN GASTISCHHERD AUF elektrischer Konvektionsofen

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

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

■ Cucine a gas professionale piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. ■ Das Kochfeld ist aus einem Stück gegossen, aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Scotch Brite-Finish, mit großen Rädern und einem großen Überlaufvolumen. ■ 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. ■ Brenner von 2 x 3,85 kW und 2 x 5,7 kW ■ Die gusseisernen Gitter an der Oberseite mit langen Speichen ermöglichen es, auch kleine Töpfe darauf zu stellen. ■ Brenner mit einer Leistung von 3,85 kW und 5,7 kW, Ventilhähne und stabilisiertes Flammthermoelement für maximale Sicherheit. ■ Brenner aus Gusseisen mit abnehmbarem Kranz zur einfachen Reinigung und separater Zündflamme für optimalen Betrieb. ■ Backöfen der Größe GN 1/1 mit Innenwänden aus rostfreiem Stahl in der statischen Gasversion und statische und belüftete Elektrobacköfen mit gepanzerten Heizelementen an der Ober- und Unterseite.

# 4 FLAMMEN GASTISCHHERD AUF elektrischer Konvektionsofen

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1355559
DEFINITION	ONC6FEV7GB 4 FUOCHI FORNO EL/V.60 M70
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	MIXED
DIM. BREITE	700 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	64.2 Kg
VOLUMEN (netto)	0,396
LÄNGE DES PAKETS	750 mm
BREITE DES PAKETS	650 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1170 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,570 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	78 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	4,200 kW
GAS POWER	19,10
GAS POWER (G25.3/25mbar)	18,40
N. BRÄNDE/PLATTEN	QUATTRO FUOCHI
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	ONC6FEV7G

## 4 FLAMMEN GASTISCHHERD AUF elektrischer Konvektionsofen

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650



Die gusseisernen Gitter an der Oberseite mit langen Speichen ermöglichen es, auch kleine Töpfe darauf zu stellen.



Brenner mit einer Leistung von 3,85 kW und 5,7 kW, Ventilhähne und stabilisiertes Flammthermoelement für maximale Sicherheit.



Brenner aus Gusseisen mit abnehmbarem Kranz zur einfachen Reinigung und separater Zündflamme für optimalen Betrieb.



Backöfen der Größe GN 1/1 mit Innenwänden aus rostfreiem Stahl in der statischen Gasversion und statische und belüftete Elektrobacköfen mit gepanzerten Heizelementen an der Ober- und Unterseite.

## 4 FLAMMEN GASTISCHHERD AUF elektrischer Konvektionsofen

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650

### ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE Größe 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Regal 40cm
CR0858009	OCS40	10kw
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer