

# Cuisinière GAZ à 4 feux avec four électrique à ventilateur

OLIS

weinnovate cooking

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La gamme OLIS SNACK 650 a un design qui caractérise tous les appareils, aussi bien dans la version top que dans la version monobloc, avec de larges boutons et un tableau de bord ergonomique.

Le large choix de machines et les performances élevées font de cette gamme le choix idéal pour les environnements peu spacieux mais qui nécessitent des machines performantes.

La modularité de la gamme permet des combinaisons infinies avec l'installation sur des bases de compartiments ou des tables.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Les tables de cuisson au gaz professionnelles ont des puissances spécifiques aux grands modèles. ■ La plaque de cuisson est moulée en une seule pièce, en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec une finition Scotch Brite, avec de grands rayons et une grande capacité pour recueillir les liquides qui débordent. ■ Grilles en fonte émaillée pour une longue durée de vie. ■ Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec une flamme pilote, un thermocouple et un robinet pour garantir une sécurité maximale. ■ Fours de taille GN 1/1 avec température réglable de 140 à 280°C. ■ Poignées ergonomiques

montées sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité.

■ Brûleurs 2 x 3,85kW et 2 x 5,7kW ■ Les grilles en fonte sur le dessus avec de longs rayons permettent d'y placer même de petites casseroles. ■ Brûleurs d'une puissance de 3,85 kW et 5,7 kW, robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale. ■ Brûleur en fonte avec couronne amovible pour un nettoyage facile et flamme pilote séparée pour un fonctionnement optimal. ■ Fours GN 1/1 avec parois intérieures en acier inoxydable dans la version statique à gaz et fours électriques statiques et ventilés avec éléments chauffants blindés en haut et en bas.

# Cuisinière GAZ à 4 feux avec four électrique à ventilateur

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
<b>MATÉRIAU</b>	<b>CR1355559</b>
DÉFINITION	ONC6FEV7GB 4 FUOCHI FORNO EL/V.60 M70
<b>LIGNE COMMERCIALE</b>	<b>SERIE 600</b>
FOURNITURE	MIXTE
<b>DIM. LARGEUR</b>	<b>700 mm</b>
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
<b>DIM. HAUTEUR</b>	<b>870 mm</b>
POIDS NET	64.2 Kg
<b>VOLUME (net)</b>	<b>0,396</b>
LONGUEUR DU PAQUET	750 mm
<b>LARGEUR DU PAQUET</b>	<b>650 mm</b>
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
<b>VOLUME DU PAQUET</b>	<b>0,570 m3</b>
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	78 Kg
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD</b>	<b>380-415V 3N</b>
FRÉQUENCE	50-60 Hz
<b>L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE</b>	<b>4,200 kW</b>
GAS POWER	19,10
<b>PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)</b>	<b>18,40</b>
N. FEUX/PLAQUES	QUATTRO FUOCHI
<b>GRADE IP</b>	<b>IPX3</b>
MODÈLE CERTIFIÉ	ONC6FEV7G

# Cuisinière GAZ à 4 feux avec four électrique à ventilateur

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650



Les grilles en fonte sur le dessus avec de longs rayons permettent d'y placer même de petites casseroles.



Brûleurs d'une puissance de 3,85 kW et 5,7 kW, robinets et thermocouple à flamme stabilisée pour une sécurité maximale.



Brûleur en fonte avec couronne amovible pour un nettoyage facile et flamme pilote séparée pour un fonctionnement optimal.



Fours GN 1/1 avec parois intérieures en acier inoxydable dans la version statique à gaz et fours électriques statiques et ventilés avec éléments chauffants blindés en haut et en bas.

# Cuisinière GAZ à 4 feux avec four électrique à ventilateur

CODICE  
CR1355559

MODELLO  
ONC6FEV7GB

SERIE  
SERIE 650

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE taille 40cm Série 650
MA10405042900	OR40	Etagère 40cm
CR0858009	OCS40	2 tiroirs avec plateau en plastique GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	porte pour compartiment 40 -80