

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L600 - THERMOSTATO

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

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

■ Le piastre cromate sono riscaldate da bruciatori gas. Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sughii, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. Tutti i modelli

cromati dispongono di un controllo termostatico della temperatura, di termostato di sicurezza e spie luminose di accensione. Accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza. Regolazione della temperatura da 90°C a 280°C con valvola termostatica. ■ I fry top sono dotati di alzatina perimetrale paraspruzzi e cassetto raccoglisughi estraibile.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L600 - THERMOSTATO

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0999479
DEFINIZIONE	ONFTT66GLA FTG L 430 60 M60 TERM.
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	600 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	50 Kg
VOLUME (netto)	0,115
LUNGHEZZA IMBALLO	640 mm
LARGHEZZA IMBALLO	780 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,339 m3
PESO LORDO IMBALLO	60.8 Kg
POTENZA GAS	13,00
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	12,50
MODELLO CERTIFICATO	ONFTT66GLA

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L600 - TERMOSTATO

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

FT64G..
6NFT/G400..
OFT64G..
EBG62T..

FT66G..
6NFT/G600..
OFT66G..
EBG63T..

FT68G..
6NFT/G800..
OFT68G..
EBG64T..



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L600 - THERMOSTATO

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650



I fry top sono dotati di alzatina
perimetrale paraspruzzi e cassetto
raccoglisughi estraibile.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L600 - TERMOSTATO

CODICE
CR0999479

MODELLO
ONFTT66GLA

SERIE
SERIE 650

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	BASE APERTA dimensioni 60cm Serie 650
CR0858049	OCS60	Coppia cassetti
CR0858059	OP60D/S	porta per vano da 60 - 100