

GAS-GRILLPLATTEN GLATTE PLATTE AISI 430 L800 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999489

MODELLO
ONFTT68GLA

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

■ Die verchromten Platten werden mit Gasbrennern beheizt. Die Platten sind mit einem Spritzschutz ausgestattet, der die perfekte Sauberkeit und Hygiene der Kochfläche gewährleistet. Die Arbeitsplatte ist leicht geneigt, so dass Saucen, Fette und Gewürze in die großvolumige Auffangschublade geleitet werden können. Alle

verchromten Modelle haben eine thermostatische Temperaturregelung, ein Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten. Piezozündung, Zündflamme, Thermoelement und Ventilhahn für maximale Sicherheit. Temperaturregelung von 90°C bis 280°C mit Thermostatventil. ■ Die Frittierplatten sind mit einem umlaufenden Spritzschutz und einer herausnehmbaren Tropfschale ausgestattet.

GAS-GRILLPLATTEN GLATTE PLATTE AISI 430 L800 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999489

MODELLO
ONFTT68GLA

SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|-----------------------------------|
| MATERIAL | CR0999489 |
| DEFINITION | ONFTT68GLA FTG L 430 60 M80 TERM. |
| KOMMERZIELLE LINIE | SERIE 600 |
| SUPPLY | GAS |
| DIM. BREITE | 800 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 650 mm |
| DIM. HÖHE | 295 mm |
| NETTOGEWICHT | 63 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0,153 |
| LÄNGE DES PAKETS | 840 mm |
| BREITE DES PAKETS | 780 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 680 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,446 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 73 Kg |
| GAS POWER | 13,00 |
| GAS POWER (G25.3/25mbar) | 12,50 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | ONFTT68GMC |

GAS-GRILLPLATTEN GLATTE PLATTE AISI 430 L800

- THERMOSTAT

CODICE
CR0999489

MODELLO
ONFTT68GLA

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)

GAS-GRILLPLATTEN GLATTE PLATTE AISI 430 L800 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999489

MODELLO
ONFTT68GLA

SERIE
SERIE 650



Die Frittierplatten sind mit einem umlaufenden Spritzschutz und einer herausnehmbaren Tropfschale ausgestattet.

GAS-GRILLPLATTEN GLATTE PLATTE AISI 430 L800 - THERMOSTAT

CODICE
CR0999489

MODELLO
ONFTT68GLA

SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|---------|--------------------------------|
| CR0852879 | OBV68 | OPEN BASE Größe 80cm Serie 650 |
| CR0858009 | OCS40 | 10kw |
| CR0858029 | OP40D/S | tür für 40 -80 Fächer |