

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERILLT CHROMPLATTE - THERMOSTAT

CODICE
CR0999459

MODELLO
ONFTT68GMC

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 PLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERILLT CHROMPLATTE - THERMOSTAT

CODICE
CR0999459

MODELLO
ONFTT68GMC

SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0999459
DEFINITION	ONFTT68GMC FTG MC 60 M80 TERM.
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	80 Kg
VOLUMEN (netto)	0,153
LÄNGE DES PAKETS	840 mm
BREITE DES PAKETS	780000 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,445 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	88 Kg
GAS POWER	13,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	12,50
ZERTIFIZIERTES MODELL	ONFTT68GMC

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 2/3 GLATT 1/2

GERILLT CHROMPLATTE - THERMOSTAT

CODICE
CR0999459

MODELLO
ONFTT68GMC

SERIE
SERIE 650

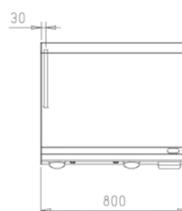
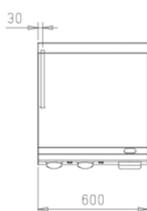
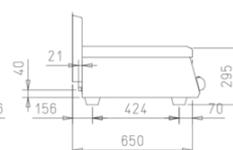
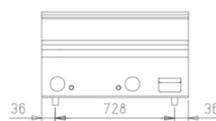
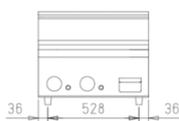
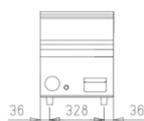
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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 PLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERILLT CHROMPLATTE - THERMOSTAT

CODICE
CR0999459

MODELLO
ONFTT68GMC

SERIE
SERIE 650



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

GAS-GRILLPLATTEN PLATTE 2/3 GLATT 1/2
GERILLT CHROMPLATTE - THERMOSTAT

CODICE
CR0999459

MODELLO
ONFTT68GMC

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