

CR0854289

MODELLO OF64G8 **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

■ GASBRENNER Liter 8 Friteusen haben eine hohe spezifische Leistung, um eine hohe Qualität der frittierten Produkte zu gewährleisten, da sie die Menge des aufgenommenen Öls reduzieren. Die angegebenen spezifischen Leistungen von 1 kW/l sind typisch für große professionelle Maschinen. Die Empfindlichkeit des Thermostats mit dem in der Mitte des Tanks positionierten Fühler gewährleistet eine maximale Temperaturkontrolle mit schnellen Reaktionszeiten auf Temperaturabfälle. Piezozündung, Zündflamme und Ventil mit Thermoelement für maximale Sicherheit. Einstellbare Temperatur von 60 bis 190°C. ■ Bei der Gasfritteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme. ■ Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabfluss zu erleichtern.





CODICE CR0854289 MODELLO OF64G8 **SERIE**SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0854289
DEFINITION	FRIGGITRICE G.8L 60 M40 OF64G8
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	25 Kg
VOLUMEN (netto)	0,077
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	780 mm
VERPACKUNGSHÖHE	670 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,231 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	31 Kg
GAS POWER	7,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	6,65
ZERTIFIZIERTES MODELL	OF64G8





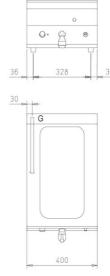
CODICE CR0854289 MODELLO OF64G8 **SERIE**SERIE 650

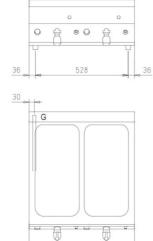
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALLACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

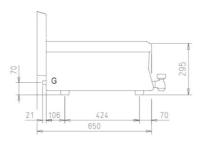
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

F64G8	OF64G8
6NFR/G400	EFG62108T

F66G8	OF66G8
6NFR/G600	EFG63208T







Legenda - Legende - Key - Legenda - Legenda - Legenda

600

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







CODICEMODELLOSERIECR0854289OF64G8SERIE 650



Bei der Gasfritteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme.



Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabfluss zu erleichtern.





CODICEMODELLOSERIECR0854289OF64G8SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE Größe 40cm Serie 650
CR0858009	OCS40	10kw
MA10405097900	OC-1/2M	OFQG Frittierkorb 1/2 Modul 10x28x11,5
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer
MA10405096900	OC-1M	Korb für Wanne 8 Lt 1St. 20x28x11,5 cm

