

# ELEKTRO FRITEUSE LT.10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE  
CR0854329

MODELLO  
OF64ERP

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

■ VERBESSERTE ELEKTRISCHE FRITEUSE Liter 10 Fritteusen 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 0,9 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. Temperaturregelung, Sicherheitsthermostat, Betriebskontrollleuchten und vollständig herausnehmbare Heizelemente zur einfachen Reinigung. Einstellbare Temperatur von 100 bis 190°C. ■ Bei der Gasfriteuse 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 Ölabbfluss zu erleichtern. ■ Bei der elektrischen Version sind die Heizelemente für eine optimale Reinigung komplett aus dem Tank herausnehmbar.

# ELEKTRO FRITEUSE LT.10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE  
CR0854329

MODELLO  
OF64ERP

SERIE  
SERIE 650

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0854329
DEFINITION	FRIGGITRICE RP/ROV.EL.10L 60 M40 OF64ERP
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	19 Kg
VOLUMEN (netto)	0,071
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	780 mm
VERPACKUNGSHÖHE	670 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,231 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	25 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	9,000 kW
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	OF64ERP

# ELEKTRO FRITEUSE LT.10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

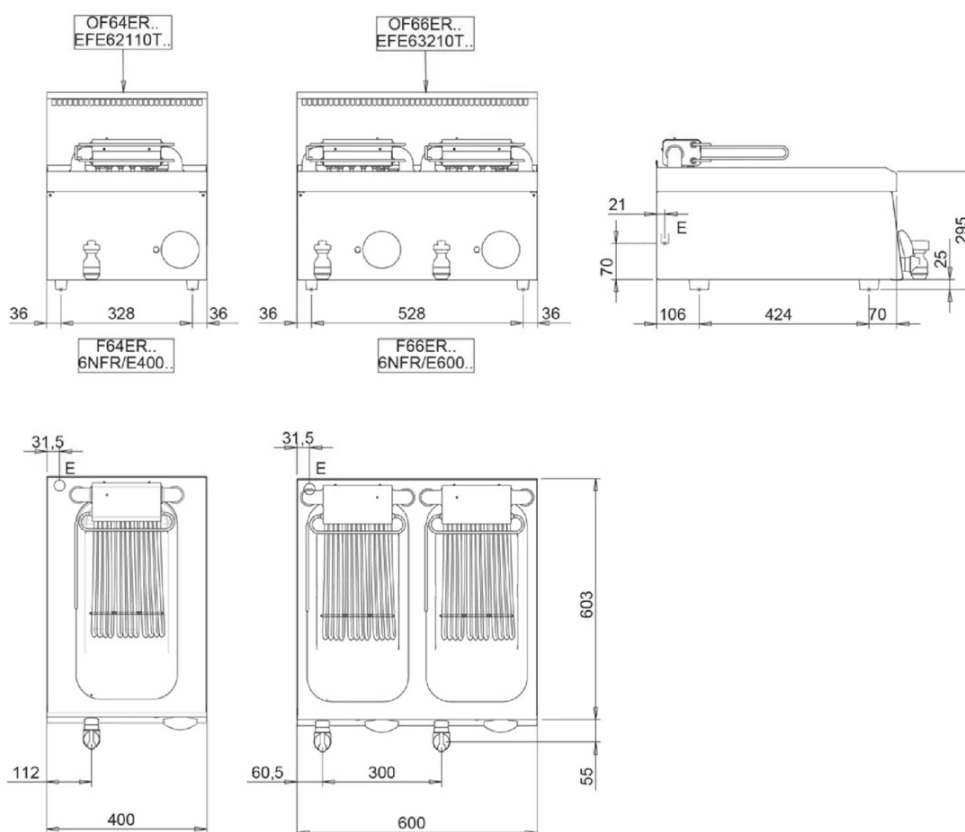
CODICE  
CR0854329

MODELLO  
OF64ERP

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



## LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

# ELEKTRO FRITEUSE LT.10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE  
CR0854329

MODELLO  
OF64ERP

SERIE  
SERIE 650



Bei der Gasfriteuse 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 Ölabbfluss zu erleichtern.



Bei der elektrischen Version sind die Heizelemente für eine optimale Reinigung komplett aus dem Tank herausnehmbar.

# ELEKTRO FRITEUSE LT.10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE  
CR0854329

MODELLO  
OF64ERP

SERIE  
SERIE 650

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	OPEN BASE Größe 40cm Serie 650
CR0858009	OCS40	10kw
MA10405246900	ONC-1/2M	OFQE Frittierkorb 1/2 Modul 8.5x30x10.5
CR0858029	OP40D/S	tür für 40 -80 Fächer
MA10405230900	ONC-1M	Korb für Wanne 10 lt TOP17,5x30x10,5 cm NUR TOP VERSION