

ELEKTRO FRITEUSE LT.10+10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE
CR0854339

MODELLO
OF66ERP

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

■ ELEKTRISCHE FRITTEUSE Liter 10+10. Friteusen haben eine hohe spezifische Leistung, um eine hohe Qualität des Frittierguts zu gewährleisten, indem die Menge des aufgenommenen Öls reduziert wird. 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+10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE
CR0854339

MODELLO
OF66ERP

SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0854339
DEFINITION	FRIGG.RP/ROV.EL 2X10L 60 M60 OF66ERP
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	31 Kg
VOLUMEN (netto)	0,106
LÄNGE DES PAKETS	640 mm
BREITE DES PAKETS	780 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,340 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	39.4 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	18,000 kW
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	OF66ERP

ELEKTRO FRITEUSE LT.10+10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

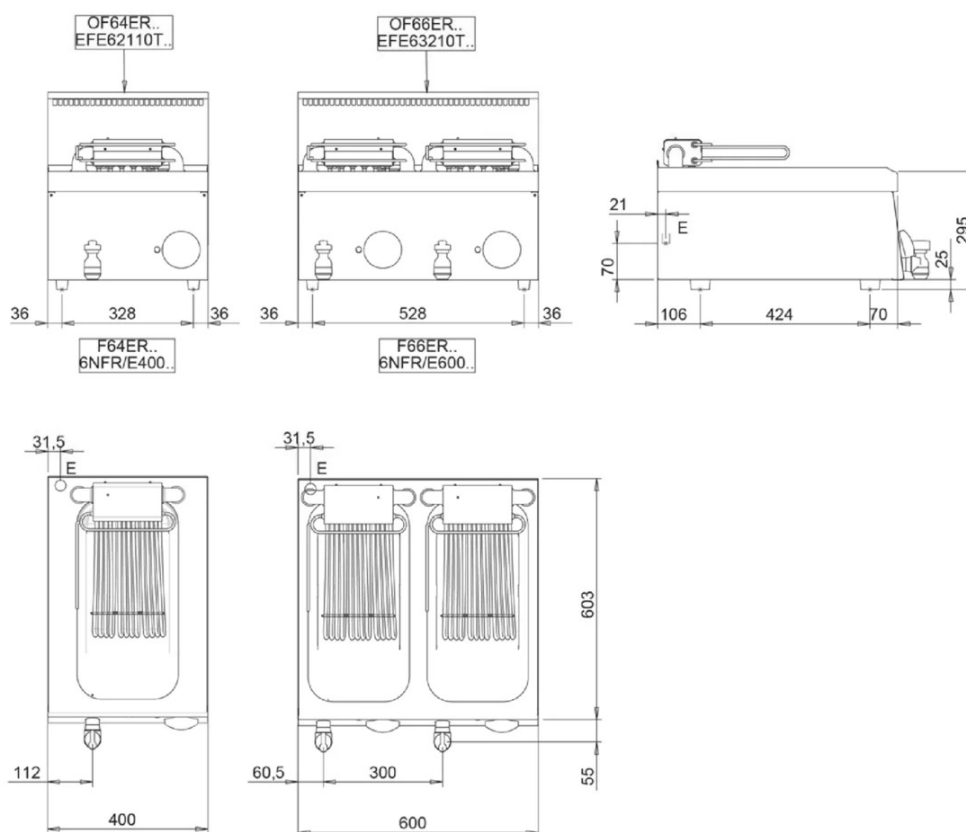
CODICE
CR0854339

MODELLO
OF66ERP

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 etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

ELEKTRO FRITEUSE LT.10+10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE
CR0854339

MODELLO
OF66ERP

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+10 MIT SCHWENKBEREM HEIZELEMENT

CODICE
CR0854339

MODELLO
OF66ERP

SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	OPEN BASE Größe 60cm Serie 650
CR0858049	OCS60	SCHUBLADEN-PAAR
MA10405246900	ONC-1/2M	OFQE Frittierkorb 1/2 Modul 8.5x30x10.5
CR0858059	OP60D/S	tür pro Fach 60 - 100
MA10405230900	ONC-1M	Korb für Wanne 10 lt TOP17,5x30x10,5 cm NUR TOP VERSION