

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXII

CODICE
BND211064

MODELLO
OPEX14OPEXII

SERIE
LAVAGGIO



CARATTERISTICHE GENERALI

Lavastoviglie professionali progettate per soddisfare le esigenze di pulizia efficiente e rapida di stoviglie e utensili in ambienti commerciali, come ristoranti, hotel e strutture alimentari simili. Le attrezzature olis sono progettate per gestire un volume elevato di stoviglie e garantire standard igienici elevati in contesti commerciali.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. ■ ECCELLENTE PLUS è la nostra risposta ai nuovi elevati standard di igiene e pulizia del mercato mondiale, mantenendo i nostri costi operativi bassi come sempre ■

Grazie al sistema Rinse. Il ciclo HYGIENE + garantisce di lavorare in sicurezza mantenendo i massimi livelli di igiene.

CODICE
 BND211064

 MODELLO
 OPEX14OPEXII

 SERIE
 LAVAGGIO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BND211064
DEFINIZIONE	OPEX14OPEXII LAVAST.CAPOTTA EL. 500
DIM. LARGHEZZA	720 mm
DIM. PRODONDITÀ	735 mm
DIM. ALTEZZA	1445 mm
PESO NETTO	125 Kg
VOLUME (netto)	0,765
LUNGHEZZA IMBALLO	760 mm
LARGHEZZA IMBALLO	840 mm
ALTEZZA IMBALLO	1500 mm
VOLUME IMBALLO	0,958 m3
PESO LORDO IMBALLO	141 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	10.5 kW
CICLI LAVAGGIO	H+/50/90/120/180/300 sec
POMPA DI LAVAGGIO	900W
ASSORBIMENTO TOTALE	9900W
CONSUMO ACQUA	3,5 lt

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXII

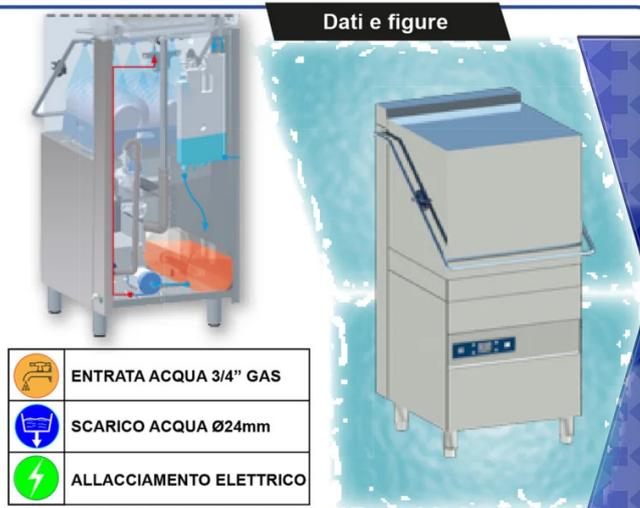
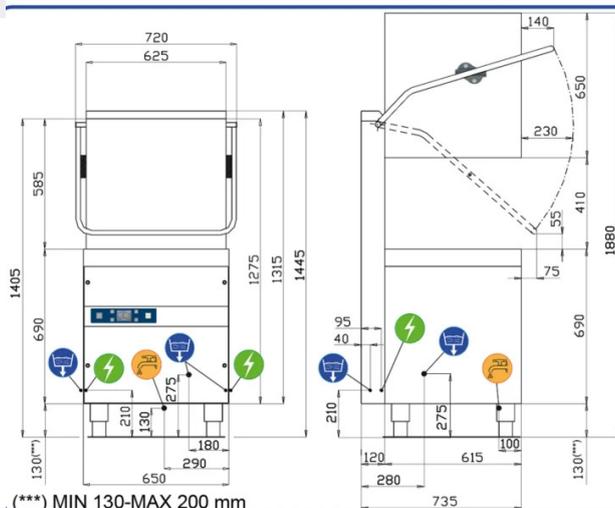


weinnovate cooking

CODICE
BND211064

MODELLO
OPEX14OPEXII

SERIE
LAVAGGIO



DATI TECNICI								
DIMENSIONI ESTERNE								
larghezza		720 mm						
profondita'		735 mm						
altezza (piedino avvitato)		1445/1880(open hood) mm						
PESO NETTO (versione base)		125 kg						
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE		400V 3N 50Hz						
POTENZA MASSIMA ASSORBITA		9900 W						
DUREZZA ACQUA		2-8 °F						
PRESSIONE ACQUA ALIMENTAZIONE		200-400 kPa						
ALTEZZA UTILE & CESTI								
diametro piatti		410 mm						
vassoi		GASTRONORM 1/1 (530x325)						
DIMENSIONE CESTI		500X500 mm						
DOTAZIONE CESTI		2XC40 - 1XC44 - 2X15060						
N° CICLI	(sec)	0(21+680)(**)	H+	1 (50)	2 (90)	3(120)	4(180)	5(300)
ALIMENTAZIONE ACQUA 55°C								
produzione cesti(*) (1)	Cesti/h	/	5	72	40	30	20	12
ALIMENTAZIONE ACQUA 10°C								
produzione cesti(*) (1)	Cesti/h	/	5	31	31	30	20	12
CONSUMO ACQUA PER CICLO		3.5 L						
CAPACITA' BOILER		15 L						
RESISTENZA BOILER		9000 W						
SET. TEMPERATURA RISCACQUO	70+90°C(**)	87°C	82°C					
CAPACITA' VASCA		20 l						
RESISTENZA VASCA		2700 W						
SET. TEMPERATURA VASCA	50+70°C(**)	65°C	60°C					
POTENZA POMPA lavaggio / risciacquo		900W (500 l/min***)/250 W						
pompa scarico		25 W (40 l/min***)						
RUMOROSITA'		63.6±0.7 dB(A)						

(*) TERMOSTOP DI SERIE / (***) PORTATA MASSIMA / (**) CICLO PERSONALIZZATO / (H+) 600" con 65°C in vasca

1) In caso di alimentazione con acqua fredda e/o in caso di più lavaggi consecutivi si potrebbero allungare i tempi di riscaldamento dell'acqua del risciacquo inale fino al raggiungimento della temperatura ottimale. Conseguentemente, il tempo totale del ciclo di lavaggio potrebbe aumentare.

N.B. A TERMINE DI LEGGE CI RISERVIAMO LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DI RENDERLO NOTO A TERZI O A DITTE CONCORRENTI SENZA NOSTRO CONSENSO SCRITTO

PAGE 1 / 1



Olis Ali Group S.r.l.
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy
Web: olis.it - Mail: info@olis.it

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXII

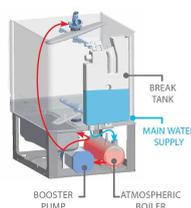
CODICE
BND211064

MODELLO
OPEX14OPEXII

SERIE
LAVAGGIO



Riduzione dei consumi di acqua, detersivo, brillantante e di energia elettrica grazie all'innovativo sistema di risciacquo ottimizzato



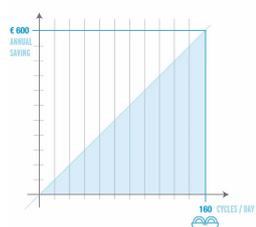
SISTEMA PLUS Risciacquo a temperatura e pressione idrica costante



8 cicli di lavaggio, di cui 6 a scarico parziale e 2 a scarico totale dell'acqua di lavaggio



Il sistema ENERGY RECOVERY consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.



Risparmio immediato del 35% sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta della macchina.