

# Haubenspülmaschine EXCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXIIHR

CODICE  
BND211066

MODELLO  
OPEX14OPEXIIHR

SERIE  
WASH



## ALLGEMEINE MERKMALE

Professionelle Geschirrspüler für die effiziente und schnelle Reinigung von Geschirr und Utensilien in kommerziellen Umgebungen, wie Restaurants, Hotels und ähnlichen Einrichtungen. Die Geräte von Olis sind so konzipiert, dass sie eine große Menge an Geschirr handhaben und hohe Hygienestandards in gewerblichen Einrichtungen gewährleisten.

## TECHNISCHE DATEN

■ Wir haben einfach die höchsten technischen Spezifikationen und die neueste Technologie mit dem Namen und den bewährten Eigenschaften kombiniert. ■ EXCELLENT PLUS ist unsere Antwort auf die neuen hohen Hygiene- und Sauberkeitsstandards auf dem Weltmarkt, wobei unsere Betriebskosten so niedrig wie immer bleiben

■ Dank des Rinse-Systems. HYGIENE + Zyklus sorgt für sicheres Arbeiten unter Beibehaltung der höchsten Hygienestandards.

# Haubenspülmaschine EXCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXIIHR

CODICE  
BND211066

MODELLO  
OPEX14OPEXIIHR

SERIE  
WASH

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BND211066
DEFINITION	OPEX14OPEXIIHR LAVAST.CAPOTTA EL. 500
DIM. BREITE	720 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	735 mm
DIM. HÖHE	2095 mm
NETTOGEWICHT	144 Kg
VOLUMEN (netto)	1,109
LÄNGE DES PAKETS	760 mm
BREITE DES PAKETS	840 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1750 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,117 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	160 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50Hz
ZERTIFIKAT NR	H+/50/90/120/180/300 sec
WASCHPUMPE	900W
ZERTIFIKAT NR	9900W
WASSERVERBRAUCH	3,5 lt

# Haubenspülmaschine EXCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXIIHR

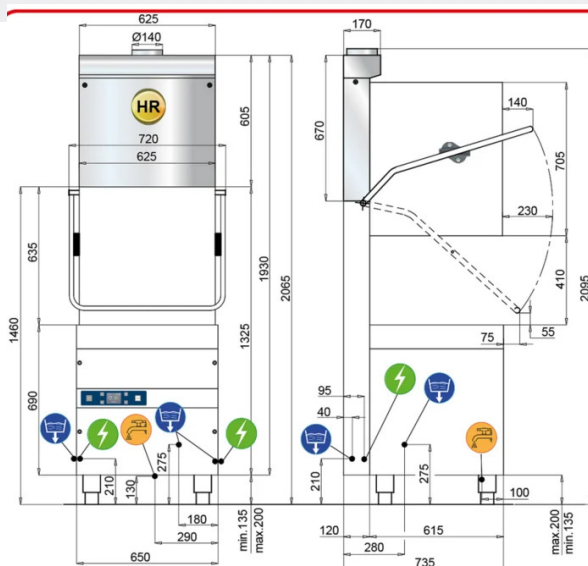


weinnovate cooking

CODICE  
BND211066

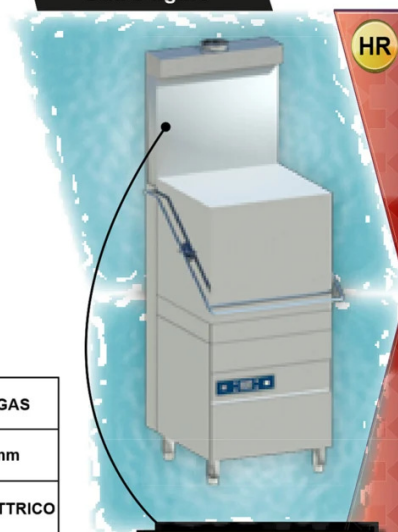
MODELLO  
OPEX14OPEXIIHR

SERIE  
WASH



	ENTRATA ACQUA 3/4" GAS
	SCARICO ACQUA Ø24mm
	ALLACCIAMENTO ELETTRICO

## Dati e figure



### DATI TECNICI

#### DIMENSIONI ESTERNE

larghezza	720 mm
profondita'	735 mm
altezza(piedino avvitato)	2095 mm
PESO NETTO (versione base)	145 kg
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	400V 3N 50Hz
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	9900 W
DUREZZA ACQUA	< 8 °F
CONDUCIBILITA' ACQUA	> 200 µS/cm
PRESSIONE ACQUA ALIMENTAZIONE	200-400 kPa

TEMPERATURA ARIA  
IN USCITA:  
25°C

UMIDITA':  
60%

PORTATA D'ARIA:  
105 m³/h

RECUPERO ORARIO:  
6 kW/h  
(DATI CALCOLATI SUL  
CICLO PIÙ CORTO)

#### 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)(**) <b>H+</b> 1 (50) 2 (90) 3(120) 4(180) 5(300)

#### ALIMENTAZIONE ACQUA 10°C

produzione cesti(*) (1) Cesti/h	/	5	45	40	30	20	12
CONSUMO ACQUA PER CICLO				3.5 L			
CAPACITA' BOILER				15 L			
RESISTENZA BOILER				9000 W			
SET. TEMPERATURA RISCIAQUO	70°C÷90°C(**)	87°C		82°C			
CAPACITA' VASCA				20 L			
RESISTENZA VASCA				2700 W			
SET. TEMPERATURA VASCA	50°C÷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 finale 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

# Haubenspülmaschine EXCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXIIHR

CODICE  
BND211066

MODELLO  
OPEX14OPEXIIHR

SERIE  
WASH



Geringerer Verbrauch von Wasser, Reiniger, Klarspüler und Strom dank des innovativen, optimierten Klarspülsystems



PLUS SYSTEM Spülen bei konstanter Temperatur und konstantem Wasserdruck



8 Waschgänge, davon 6 mit Teil- und 2 mit Vollwaschwasserabgabe



Das ENERGY RECOVERY-System gewinnt den von der laufenden Maschine erzeugten Dampf zurück, um das kalte Speisewasser vorzuwärmen.



Sofortige Einsparung von 35 % des Energieverbrauchs und Verbesserung der Temperatur in der Arbeitsumgebung, die nicht mehr durch die von der Maschine erzeugte Feuchtigkeit gesättigt ist.