

Cocina de GAS de 4 fuegos con horno de gas

OLIS

weinnovate cooking

CODICE
CR1355539

MODELLO
ONC6FG7GB

SERIE
SERIE 650



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La gama OLIS SNACK 650 tiene un diseño que caracteriza a todos los equipos, tanto en versión top como monobloque, con grandes mandos y una forma ergonómica del salpicadero.

La amplia gama de máquinas y las altas prestaciones hacen de esta gama la opción ideal para entornos poco espaciosos pero que requieren máquinas de altas prestaciones.

La modularidad de la gama permite infinitas combinaciones con instalación en bases de compartimentos o mesas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Las placas de gas profesionales tienen potencias específicas para los modelos grandes. ■ La placa de cocción está moldeada en una sola pieza, fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite, con grandes radios y una gran capacidad para recoger los líquidos desbordados. ■ Parrillas de hierro fundido esmaltado para garantizar una larga vida útil. ■ Las placas de gas están diseñadas con llama piloto, termopar y grifo de válvula para garantizar la máxima seguridad. ■ Hornos de tamaño GN 1/1 con temperatura regulable de 140-280°C. ■ Empuñaduras ergonómicas

montadas en un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad. ■ Quemadores 2 x 3,85 kW y 2 x 5,7 kW ■ Las rejillas de hierro fundido de la parte superior con radios largos permiten colocar sobre ellas incluso ollas pequeñas. ■ Quemadores con potencias de 3,85 kW y 5,7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad. ■ Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto separada para un funcionamiento óptimo. ■ Hornos GN de tamaño 1/1 con paredes interiores de acero inoxidable en la versión estática de gas y hornos eléctricos estáticos y ventilados con elementos calefactores blindados en la parte superior e inferior.

CODICE
CR1355539

MODELLO
ONC6FG7GB

SERIE
SERIE 650

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1355539
DEFINICIÓN	ONC6FG7GB 4 FUOCHI FORNO G.60 M70
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	700 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
DIM. ALTURA	830 mm
PESO NETO	75 Kg
VOLUMEN (neto)	0,378
LONGITUD DEL PAQUETE	740 mm
ANCHO DEL PAQUETE	740 mm
ALTURA DEL ENVASE	1160 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,635 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	85 Kg
POTENCIA DE GAS	24,10
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	23,40
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	ONC6FG7G

Cocina de GAS de 4 fuegos con horno de gas

CODICE
CR1355539

MODELLO
ONC6FG7GB

SERIE
SERIE 650



Las rejillas de hierro fundido de la parte superior con radios largos permiten colocar sobre ellas incluso ollas pequeñas.



Quemadores con potencias de 3,85 kW y 5,7 kW, grifos de válvula y termopar de llama estabilizada para una máxima seguridad.



Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto separada para un funcionamiento óptimo.



Hornos GN de tamaño 1/1 con paredes interiores de acero inoxidable en la versión estática de gas y hornos eléctricos estáticos y ventilados con elementos calefactores blindados en la parte superior e inferior.

Cocina de GAS de 4 fuegos con horno de gas

CODICE
CR1355539

MODELLO
ONC6FG7GB

SERIE
SERIE 650

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE ABIERTA tamaño 40cm Serie 650
MA10405042900	OR40	Estante 40cm
CR0858009	OCS40	2 cajones con bandeja de plástico GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	puerta para compartimento 40 -80