

# FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L400 - THERMOSTATO

CODICE  
CR0999469

MODELLO  
ONFTT64GLA

SERIE  
SERIE 650



## CARATTERISTICHE GENERALI

La linea SNACK 650 di OLIS è stata studiata con un design che caratterizza tutte le apparecchiature sia nella versione top che monoblocco, con manopole di grandi dimensioni e una forma ergonomica dei cruscotti.

L'ampia scelta di macchine e le elevate prestazioni, fanno di questa gamma la scelta ideale per ambienti non molto spaziosi ma che necessitano comunque di macchine performanti.

La modularità della gamma permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano oppure su tavoli.

## SPECIFICHE TECNICHE

■ Le piastre cromate sono riscaldate da bruciatori gas. Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sugh, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. Tutti i modelli

cromati dispongono di un controllo termostatico della temperatura, di termostato di sicurezza e spie luminose di accensione. Accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza. Regolazione della temperatura da 90°C a 280°C con valvola termostatica. ■ I fry top sono dotati di alzatina perimetrale paraspruzzi e cassetto raccoglisughi estraibile.

# FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L400 - THERMOSTATO

CODICE  
CR0999469

MODELLO  
ONFTT64GLA

SERIE  
SERIE 650

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0999469
DEFINIZIONE	ONFTT64GLA FTG L 430 60 M40 TERM.
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	31 Kg
VOLUME (netto)	0,077
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	740 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,221 m3
PESO LORDO IMBALLO	41 Kg
POTENZA GAS	6,50
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	6,25
MODELLO CERTIFICATO	ONFTT64GLA

# FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L400 - TERMOSTATO

CODICE  
CR0999469

MODELLO  
ONFTT64GLA

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

FT64G..  
6NFT/G400..  
OFT64G..  
EBG62T..

FT66G..  
6NFT/G600..  
OFT66G..  
EBG63T..

FT68G..  
6NFT/G800..  
OFT68G..  
EBG64T..



### Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

## FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L400 - THERMOSTATO

CODICE  
CR0999469

MODELLO  
ONFTT64GLA

SERIE  
SERIE 650



I fry top sono dotati di alzatina  
perimetrale paraspruzzi e cassetto  
raccoglisughi estraibile.

# FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA AISI 430 L400 - TERMOSTATO

CODICE  
CR0999469

MODELLO  
ONFTT64GLA

SERIE  
SERIE 650

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852849	OBV64	BASE APERTA dimensioni 40cm Serie 650
CR0858009	OCS40	2 cassetti con bacinella in plastica GN1/1 H15cm
CR0858029	OP40D/S	porta per vano da 40 -80