

EXCELLENTE PLUS CANOPY - OPEX14OPEXHRIIDA

CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
WASHING



GENERAL CHARACTERISTICS

Professional dishwashers designed to meet the needs for efficient and rapid cleaning of dishes and utensils in commercial settings, such as restaurants, hotels, and similar food facilities. Olis equipment is designed to handle a high volume of tableware and ensure high hygiene standards in commercial settings.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

■ We have simply combined the highest technical specifications and the latest technology with the name and time-tested features. ■ EXCELLENT PLUS is our answer to the new high standards of hygiene and cleanliness in the world market, while keeping our operating costs

as low as ever ■ Thanks to the Rinse system. HYGIENE + cycle ensures safe working while maintaining the highest levels of hygiene.

EXCELLENTE PLUS CANOPY - OPEX14OPEXHRIIDA

CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
WASHING

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIAL	BND211067
DEFINITION	OPEX14OPEXHRIIDA LAVAST.CAPOTTA EL. 500
DIM. WIDTH	720 mm
DIM. PRODUCTIVITY	735 mm
DIM. HEIGHT	2095 mm
NET WEIGHT	144 Kg
VOLUME (net)	1,109
PACKAGE LENGTH	760 mm
PACKAGE WIDTH	840 mm
PACKAGING HEIGHT	1750 mm
PACKAGE VOLUME	1,117 m3
GROSS PACKING WEIGHT	160 Kg
STANDARD POWER SUPPLY	380-415V 3N
FREQUENCY	50Hz
CERTIFICATE NR	H+/50/90/120/180/300 sec
WASH PUMP	900W
CERTIFICATE NR	9900W
WATER CONSUMPTION	3,5 lt

EXCELLENTE PLUS CANOPY - OPEX14OPEXHRIIDA

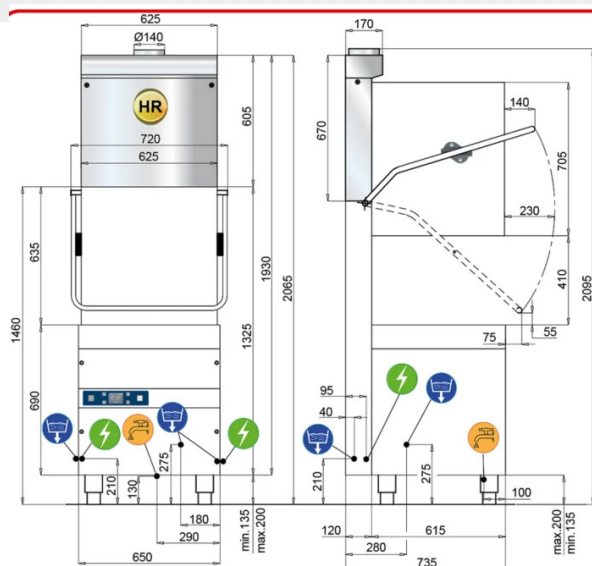


weinnovate cooking

CODICE
BND211067

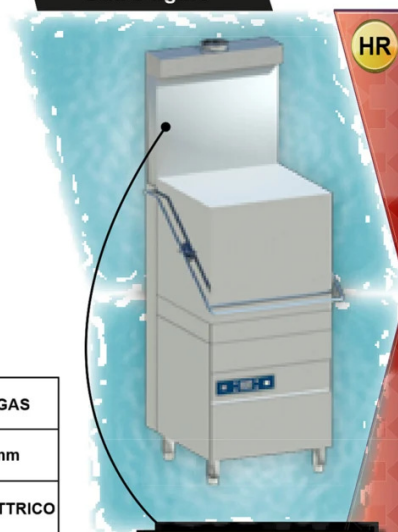
MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
WASHING



	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	
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 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)		

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)

(*) 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

EXCELLENTE PLUS CANOPY - OPEX14OPEXHRIIDA

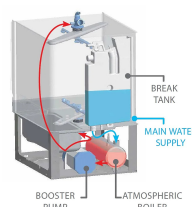
CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
WASHING



Reduced consumption of water, detergent, rinse aid and electricity thanks to the innovative optimised rinse system



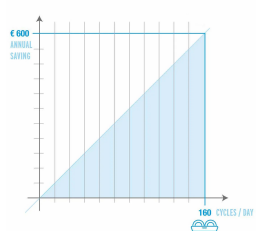
PLUS SYSTEM Rinsing at constant temperature and water pressure



8 wash cycles, of which 6 with partial and 2 with total wash water discharge



The ENERGY RECOVERY system recovers the steam produced by the running machine to preheat the cold feed water.



Immediate savings of 35 percent on energy consumption and improved temperature in the working environment, no longer saturated by the humidity produced by the machine.