

GAS FRITEUSE LT.8+8

CODICE
CR0854299

MODELLO
OF66G8

SERIE
SERIE 650

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Serie OLIS SNACK 650 zeichnet sich durch ein Design aus, das alle Geräte sowohl in der Top- als auch in der Monoblock-Version kennzeichnet, mit großen Knöpfen und einer ergonomischen Form des Armaturenbretts.

Die große Auswahl an Maschinen und die hohe Leistung machen diese Reihe zur idealen Wahl für Umgebungen, die nicht sehr geräumig sind, aber dennoch leistungsstarke Maschinen erfordern.

Der modulare Aufbau der Serie ermöglicht unendlich viele Kombinationen mit der Installation auf Fächersockeln oder Tischen.



TECHNISCHE DATEN

■ GASBRENNER Liter 8+8 Friteusen haben eine hohe spezifische Leistung, um eine hohe Qualität der frittierten Produkte zu gewährleisten, da sie die Menge des aufgenommenen Öls reduzieren. Die angegebenen spezifischen Leistungen von 1 kW/l sind typisch für große professionelle Maschinen. Die Empfindlichkeit des Thermostats mit dem in der Mitte des Tanks positionierten Fühler gewährleistet eine maximale Temperaturkontrolle mit schnellen

Reaktionszeiten auf Temperaturabfälle. Piezozündung, Zündflamme und Ventil mit Thermoelement für maximale Sicherheit. Einstellbare Temperatur von 60 bis 190°C. ■ Bei der Gasfriteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme. ■ Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabbfluss zu erleichtern.

CODICE
CR0854299MODELLO
OF66G8SERIE
SERIE 650

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0854299
DEFINITION	FRIGGITRICE G.2x8L 60 M60 OF66G8
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	41 Kg
VOLUMEN (netto)	0,115
LÄNGE DES PAKETS	640 mm
BREITE DES PAKETS	780 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,340 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	49 Kg
GAS POWER	14,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	13,30
ZERTIFIZIERTES MODELL	OF66G8

CODICE
CR0854299

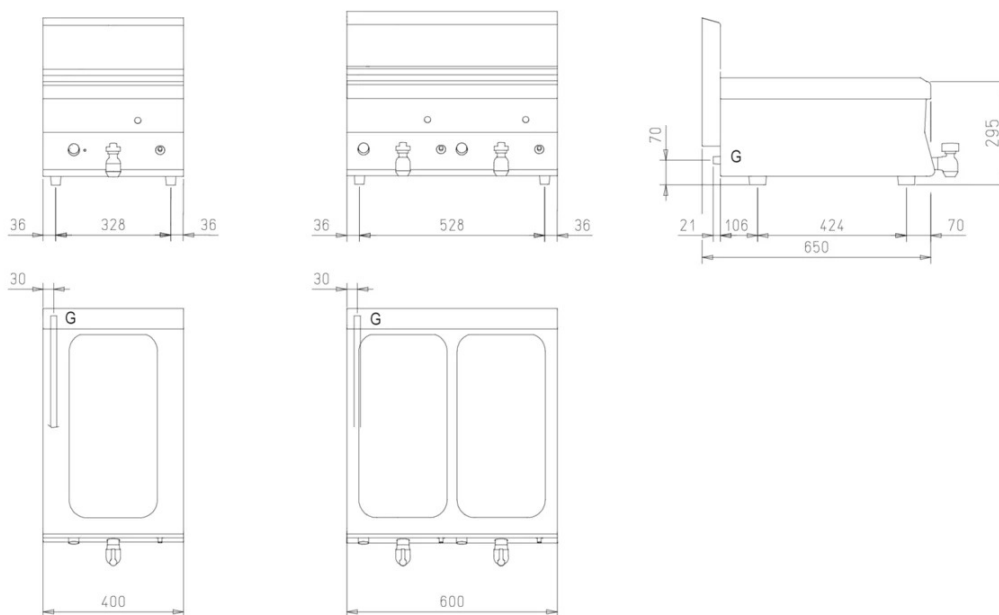
 MODELLO
OF66G8

 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

F64G8	OF64G8	F66G8	OF66G8
6NFR/G400	EFG62108T	6NFR/G600	EFG63208T



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)

GAS FRITEUSE LT.8+8

CODICE
CR0854299

MODELLO
OF66G8

SERIE
SERIE 650



Bei der Gasfriteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme.



Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabbfluss zu erleichtern.

GAS FRITEUSE LT.8+8

CODICE
CR0854299

MODELLO
OF66G8

SERIE
SERIE 650

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	OPEN BASE Größe 60cm Serie 650
CR0858049	OCS60	SCHUBLADEN-PAAR
MA10405097900	OC-1/2M	OFQG Frittierkorb 1/2 Modul 10x28x11,5
CR0858059	OP60D/S	tür pro Fach 60 - 100
MA10405096900	OC-1M	Korb für Wanne 8 Lt 1St. 20x28x11,5 cm