

CODICE  
CR0854339

MODELLO  
OF66ERP

SERIE  
SERIE 650



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La gamme OLIS SNACK 650 a un design qui caractérise tous les appareils, aussi bien dans la version top que dans la version monobloc, avec de larges boutons et un tableau de bord ergonomique.

Le large choix de machines et les performances élevées font de cette gamme le choix idéal pour les environnements peu spacieux mais qui nécessitent des machines performantes.

La modularité de la gamme permet des combinaisons infinies avec l'installation sur des bases de compartiments ou des tables.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ **FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE Litres 10+10.** Les friteuses ont des puissances spécifiques élevées afin de garantir un produit frit de haute qualité en réduisant la quantité d'huile absorbée. Les puissances spécifiques fournies de 0,9 kW/l sont typiques des grandes machines professionnelles. La sensibilité du thermostat avec bulbe positionné au centre de la cuve assure un contrôle maximal de la température avec des temps de réponse rapides aux baisses de température. Contrôle de la température, thermostat de sécurité,

voyants de puissance et éléments chauffants entièrement amovibles pour faciliter le nettoyage. Température réglable de 100 à 190°C. ■ Dans la friteuse à gaz, le brûleur est extérieur à la cuve et est en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité assurée par un robinet avec thermocouple et flamme pilote.

■ Les friteuses ont des cuves moulées avec des fonds inclinés pour faciliter l'écoulement de l'huile. ■ Dans la version électrique, les éléments chauffants sont entièrement retirés du réservoir pour un nettoyage optimal.

CODICE  
CR0854339

MODELLO  
OF66ERP

SERIE  
SERIE 650

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
<b>MATÉRIAU</b>	<b>CR0854339</b>
DÉFINITION	FRIGG.RP/ROV.EL 2X10L 60 M60 OF66ERP
<b>LIGNE COMMERCIALE</b>	<b>SERIE 600</b>
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
<b>DIM. LARGEUR</b>	<b>600 mm</b>
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
<b>DIM. HAUTEUR</b>	<b>295 mm</b>
POIDS NET	31 Kg
<b>VOLUME (net)</b>	<b>0,106</b>
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
<b>LARGEUR DU PAQUET</b>	<b>780 mm</b>
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	680 mm
<b>VOLUME DU PAQUET</b>	<b>0,340 m3</b>
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	39.4 Kg
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD</b>	<b>380-415V 3N</b>
FRÉQUENCE	50-60 Hz
<b>L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE</b>	<b>18,000 kW</b>
GRADE IP	IPX3
<b>MODÈLE CERTIFIÉ</b>	<b>OF66ERP</b>

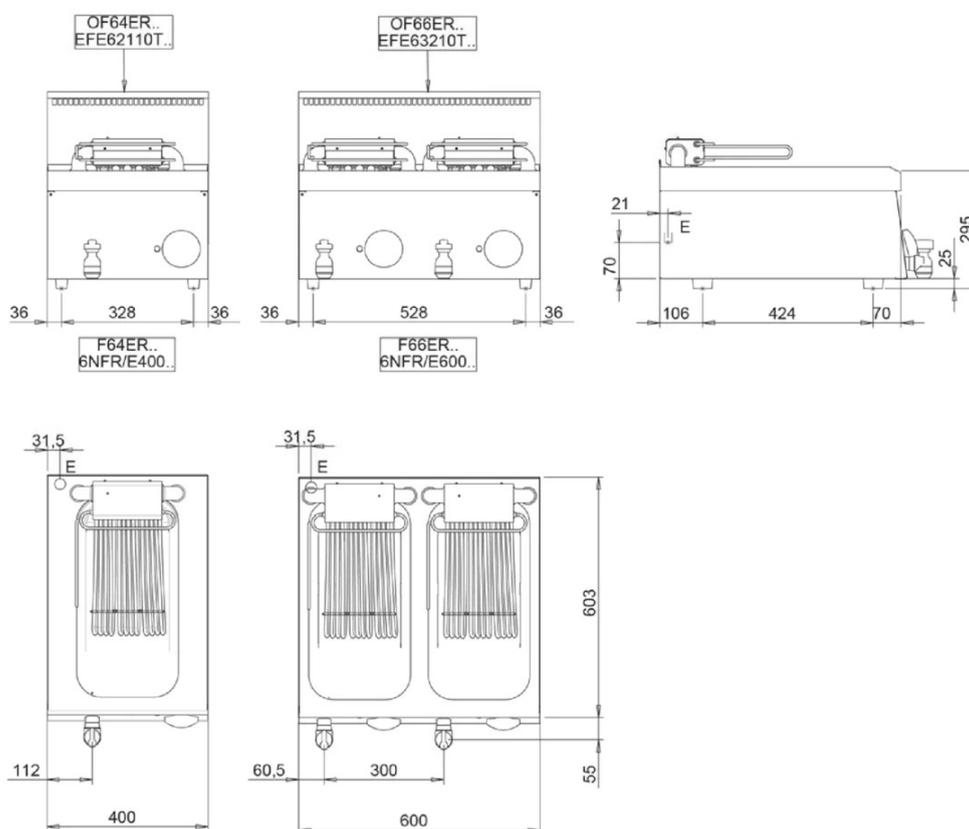
CODICE  
CR0854339

MODELLO  
OF66ERP

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



**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

## CUISINE ÉLECTRIQUE PUISSANTE Litres 10+10

CODICE  
CR0854339

MODELLO  
OF66ERP

SERIE  
SERIE 650



Dans la friteuse à gaz, le brûleur est extérieur à la cuve et est en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité assurée par un robinet avec thermocouple et flamme pilote.



Les friteuses ont des cuves moulées avec des fonds inclinés pour faciliter l'écoulement de l'huile.



Dans la version électrique, les éléments chauffants sont entièrement retirés du réservoir pour un nettoyage optimal.

CODICE  
CR0854339

MODELLO  
OF66ERP

SERIE  
SERIE 650

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0852859	OBV66	OPEN BASE taille 60cm Série 650
CR0858049	OCS60	Paire de tiroirs
MA10405246900	ONC-1/2M	OFQE panier de friteuse 1/2 module 8.5x30x10.5
CR0858059	OP60D/S	porte par compartiment 60 - 100
MA10405230900	ONC-1M	Panier pour bac 10 Lt TOP17,5x30x10,5 cm UNIQUEMENT VERSION TOP