



COCINAS A GAS

Modelo

OC67G

Codigo

CR0853879

Características generales

La línea SNACK 650 de OLIS ha sido estudiada con un diseño que caracteriza todos los aparatos tanto en la versión top como monobloque, con empuñaduras de grandes dimensiones y una forma ergonómica de los tableros. La amplia elección de máquinas y las elevadas prestaciones, hacen que esta gama sea la elección ideal para ambientes no muy espaciosos pero que de todos modos precisan máquinas eficaces. La modularidad de la gama permite infinitas combinaciones con instalaciones en apoyo sobre bases compartimientos bien sobre mesas.

4 FUEGOS A GAS



Precio de exposición 790 € + IVA

Características técnicas/funcionales

los planos de cocción a gas están disponibles con 4 quemadores. potencias de 3,5 kW y 5,5 kW para quemadores del plano, con grifos con válvulas con termopar y lama piloto para garantizar la máxima seguridad. parrillas de hierro fundido con largas barras que permiten el apoyo incluso de pequeñas marmitas

Datos técnicos

Modelo	OC67G
Anchura (mm)	700,00
Profundidad (mm)	650,00
Altura (mm)	295,00
VOLUMEN	0,23
PESO	27,00
TIPO ALIMENTACION	GAS
Potencia total GAS	18
Potencia total ELÉCTRICA	
Medidas interiores horno	
CAPACIDAD HORNO	
Medidas placa (mm)	
DIMENSIONES CUBAS	
Capacidad nominal cuba (l)	

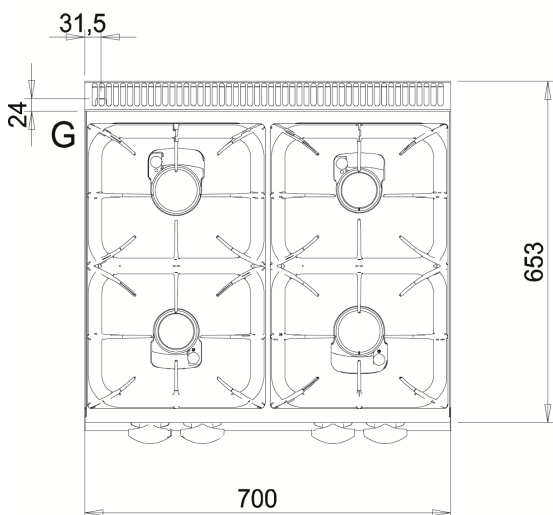
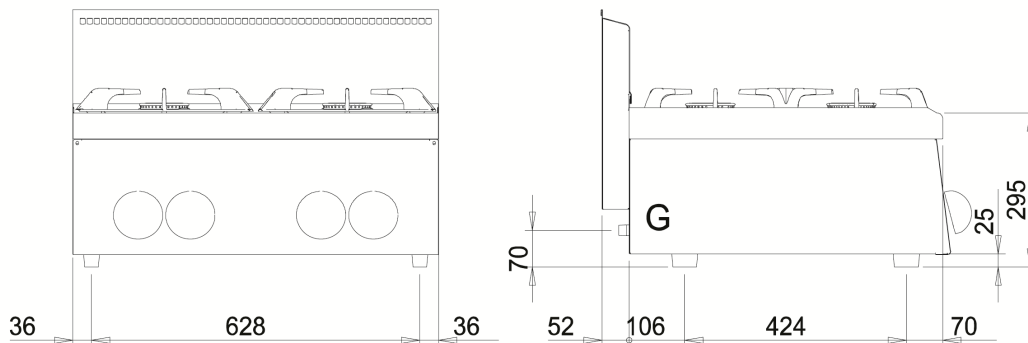


COCINAS A GAS

Modelo
OC67G

Codigo
CR0853879

OC67G



LEGENDA

E entrada linea electrica

G union de gas

H2O unión de agua

S desaguadero

CONEXION	POTENCIA	DIAMETRO	ALIMENTACION
Conexión gas	18	1/2"	
Conexión eléctrica			
Conexión de agua fría			
Conexión de agua caliente			
Conexión de agua descalcificada			
Descarga del agua (Ø)			
2º Descarga del agua (Ø)			