



FREIDORAS A GAS

Modelo

OF66G8

Codigo

CR0854299

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.

FREIDORA A GAS 8+8LT.



Precio de exposición 1.790 € + IVA

Características técnicas/funcionales

Las freidoras tienen cubas estampadas con fondo inclinado para favorecer la descarga del aceite. en la versión a gas, el quemador es externo a la cuba y es de acero inoxidable con llama estabilizada. encendido piezoeléctrico y seguridad garantizada por válvula con termopar y llama piloto. la regulación se realiza mediante termostato de 60 a 190 °c.

Datos técnicos

Modelo	OF66G8
Anchura (mm)	600,00
Profundidad (mm)	650,00
Altura (mm)	295,00
VOLUMEN	0,23
PESO	44,00
TIPO ALIMENTACION	GAS
Potencia total GAS	14
Potencia total ELÉCTRICA	
Medidas interiores horno	
CAPACIDAD HORNO	
Medidas placa (mm)	
DIMENSIONES CUBAS	2 - 240x420
Capacidad nominal cuba (l)	8+8Lt.

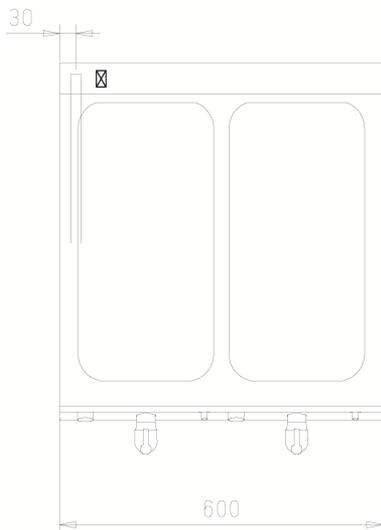
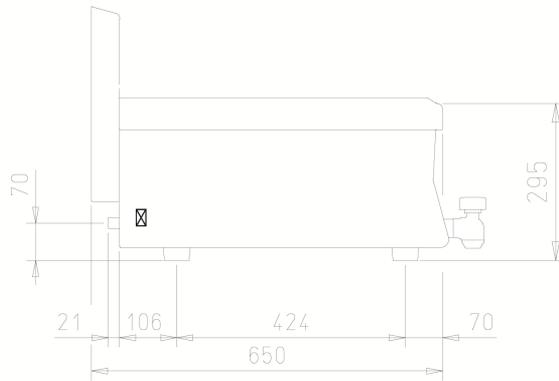
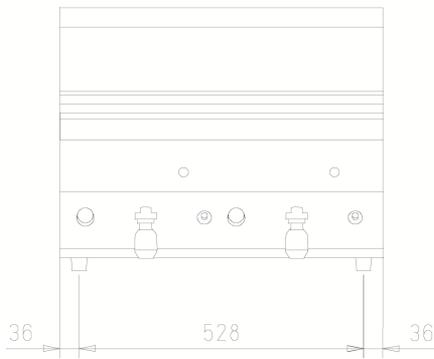


FREIDORAS A GAS

Modelo
OF66G8

Código
CR0854299

OF66G8



LEGENDA

- E** entrada linea electrica
- G** union de gas
- H2O** unión de agua
- S** desagadero

CONEXION	POTENCIA	DIAMETRO	ALIMENTACION
Conexión gas	14	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)			