

SERIES 650



IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE



*FOOD SERVICE EQUIPMENT
GROSSKUECHENANLAGEN
EQUIPMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE
MAQUINARIA PARA LA RESTAURACION*



SERIES

650 NEW

La linea **SNACK 650** di **OLIS** è stata studiata con un design che caratterizza tutte le apparecchiature sia nella versione top che monoblocco, con manopole di grandi dimensioni e una forma ergonomica dei cruscotti. L'ampia scelta di macchine e le elevate prestazioni, fanno di questa gamma la scelta ideale per ambienti non molto spaziosi ma che necessitano comunque di macchine performanti. La modularità della gamma permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano oppure su tavoli.

*The **SNACK 650** range by **OLIS** has been created with a distinctive design for all its equipment, both in the top and single-unit version, with large knobs and an ergonomic shape for the control panels. The wide selection of machines and their high performance make this range the ideal choice for rooms with a limited amount of space that still need efficient machines. The range's modularity allows for endless combinations with installations placed on cabinet bases or tables.*

*Das Design der Linie **SNACK 650** von **OLIS** charakterisiert alle Geräte sowohl in der Aufsatz- als auch in der Einbauserienausführung und verfügt über große Reglerknöpfe und eine ergonomische Form der Bedienblenden. Die reiche Auswahl an leistungsstarken Geräten macht diese Baureihe zur idealen Lösung für kleinere Räume, in denen dennoch großer Wert auf die Effizienz des Produkts gelegt wird. Die modulare Bauweise der Reihe bietet unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten für eine Installation auf Unterbauten oder Tischen.*

*La ligne **SNACK 650** de **OLIS** a été étudiée avec un design qui caractérise tous les appareils aussi bien dans la version top que monobloc, avec des poignées de grandes dimensions et une forme ergonomique des tableaux de bord. Le vaste choix de machines et leurs hautes performances rendent cette gamme un choix idéal pour des locaux qui ne sont pas très spacieux mais qui nécessitent quand même de machines performantes. La modularité de la gamme permet des combinaisons infinies avec des installations en appui sur des bases compartiment ou bien tables.*

*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.*



02

READY TO GIVE ITS BEST.
BEREIT IHR BESTES ZU GEBEN.

High Design



Technology



Hygiene



snack line

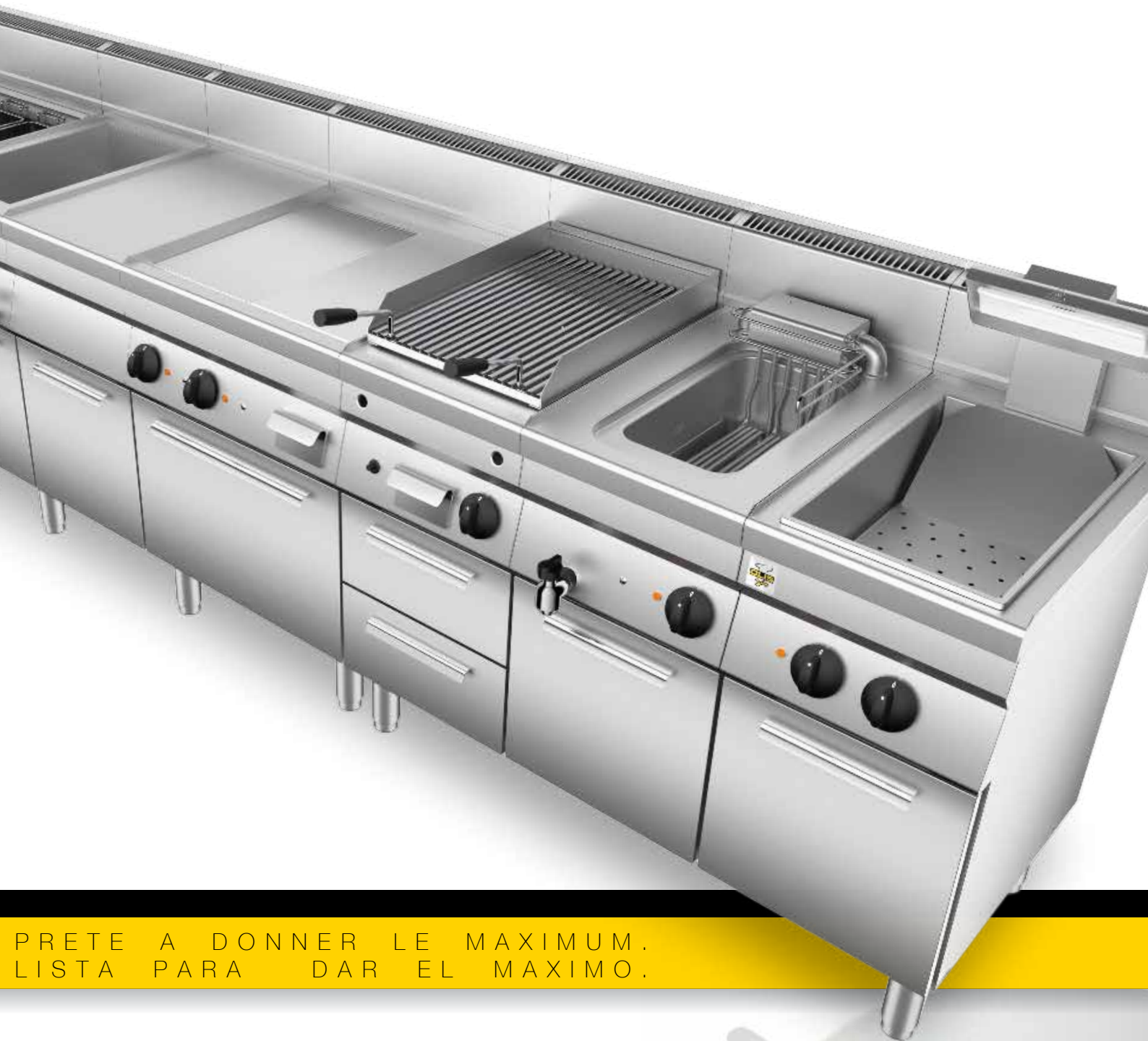
PRONTA

PER

DARE

IL

MASSIMO.



PRETE A DONNER LE MAXIMUM.
LISTA PARA DAR EL MAXIMO.

OLIS QUALITY - ECOPROJECT



Cucine a gas su forno

Le cucine sono disponibili con 4 o 6 bruciatori con potenze da 3,5kW e 5,5kW, rubinetti valvolati e termocoppia a fiamma stabilizzata per garantire la massima sicurezza. Forni di dimensioni GN 1/1 con pareti interne in acciaio inox nella versione gas statica completi di valvola termostatica (140-280°C) e accensione piezoelettrica e forni elettrici statici e ventilati dotati di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo con regolazione indipendente e termostato regolabile da 110 a 280°C. Griglie in ghisa sul piano con lunghe razze che permettono l'appoggio anche di piccole pentole.

GAS COOKERS WITH OVEN

The cookers are available with 4 or 6 burners with powers ranging from 3.5kW to 5.5kW, valve cocks and thermocouple with stabilised flame to ensure maximum safety. GN 1/1 size ovens with stainless steel surfaces on the inside in the static gas version, complete with thermostatic valve (140-280°C) and piezoelectric ignition. Static and ventilated electric ovens fitted with upper and lower protected heating elements with independent control, along with an adjustable thermostat (110 - 280°C). Cast iron pan stands with long supports to support even small pans.

GASHERDE MIT BACKOFEN

Die Herde sind mit 4 oder 6 Kochstellen mit einer Leistung von 3,5 kW bis 5,5 kW, Sicherheitsventilen und Thermoelement mit Flammenschutzsicherung erhältlich, um absolute Sicherheit zu gewährleisten. Backöfen in der statischen gasbeheizten Ausführung in den Abmessungen GN 1/1 mit Innenwänden aus Edelstahl mit Thermostatventil (140-280°C) und piezoelektrischer Funkenzündung, sowie statisch und mit Umluft betriebene Elektrobacköfen mit gussgekapselten Heizwiderständen an der Decke und am Boden mit unabhängiger Regelung und einem von 110 bis 280°C regulierbaren Thermostat. Auf der Kochfläche befindliche Roste aus Gusseisen mit langen Stäben, auf denen auch kleine Kochtöpfe abgestellt werden können.

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR

Les cuisinières sont disponibles avec 4 ou 6 avec brûleurs gaz avec des puissances de 3,5kW et 5,5kW, robinets à sécurité et thermocouple à flamme stabilisée pour garantir le maximum de sécurité. Fours aux dimensions GN 1/1 avec des parois internes en acier inoxydable dans la version gaz statique ils sont équipés de vanne thermostatique (140°-280°C) et allumage piézoélectrique et fours statiques et ventilés dotés de résistances cuirassées placées en haut et au fond avec réglage indépendant et thermostat réglable de 110 à 280°C. Grilles en fonte sur la table de cuisson avec de longs rayons qui permettent d'y poser également de petites casseroles.

COCINAS A GAS SOBRE HORNO

Las cocinas se encuentran disponibles con 4 ó 6 quemadores con potencias de 3,5 kW y 5,5 kW, grifos con válvulas y termopar con llama estabilizada para garantizar la máxima seguridad. Hornos de dimensiones GN 1/1 con paredes internas de acero inoxidable en la versión gas estática con válvula termostática (140-280°C) y encendido piezoeléctrico y hornos eléctricos estáticos y ventilados con resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280°C. Parrillas de hierro fundido en el plano con largas barras que permiten apoyar incluso pequeñas marmitas.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Bruciatori Gas burner Gasbrenner Bruleurs a gaz Quemadores	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dimensiones horno	Forno Oven Ofen Four Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
cm	N° - kW	cm	Kw gas kW el.	Kw v-/Hz
OC6FG7G	70x65x87/106.5h 2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	57x53x29,5h	5	23
OC6FES7G	70x65x87/106.5h 2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	57x53x29,5h	4.2	22.2 400V 3N
OC6FEV7G	70x65x87/106.5h 2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	57x49x29,5h	4.2	22.2 400V 3N
OC6FG11G	110x65x87/106.5h 3 x 3.5 kW 3 x 5.5 kW	57x53x29,5h	5	32



04



Cucine elettriche su forno

Le cucine elettriche con piastre in ghisa rotonde sono disponibili in due versioni: standard con una potenza totale di 12,4 kW (2 piastre da 2,6 kW e diam 22 cm, 2 piastre da 1,5 kW e diam. 18 cm e forno elettrico da 4,2 kW) e potenziata da 14,6 kW (4 piastre da 2,6 kW e diam 22 cm e forno elettrico da 4,2 kW). Le piastre sono fissate ermeticamente al piano che ha un invaso per la raccolta dei liquidi ed è completamente liscio per una più facile pulizia. Il forno elettrico ha dimensioni GN 1/1 e disponibile in versione statica o ventilata ed è dotato di resistenze corazzate e termostato regolabile da 110 a 280°C.

ELECTRIC COOKERS WITH CAST IRON HOTPLATES AND OVEN
Electric cookers with round cast iron hotplates come in two versions: a standard one with an overall power of 12.4 kW (2 2.6 kW hotplates diam. 22 cm, 2 1.5 kW hotplates diam. 18 cm and 4.2 kW electric oven) and a more powerful 14.6 kW version (4 2.6 kW hotplates diam. 22 cm and 4.2 kW electric oven). The hotplates are hermetically secured to the top, which has a concave design to collect liquids and a smooth surface to make it easier to clean. The GN 1/1 electric oven is available in the static or ventilated version and is fitted with protected heating elements and an adjustable thermostat from 110 to 280°C.

ELEKTROHERDE MIT PLATTEN AUS GUSSEISEN UND BACKOFEN
Die Elektroherde mit Platten aus Gusseisen sind in zwei Ausführungen erhältlich: Standard mit einer Gesamtleistung von 12,4 kW (2 Platten zu 2,6 kW, Durchmesser 22 cm, 2 Platten zu 1,5 kW, Durchmesser 18 cm und Elektrobackofen zu 4,2 kW) und verstärkt mit einer Gesamtleistung 14,6 kW (4 Platten zu 2,6 kW, Durchmesser 22 cm und Elektrobackofen zu 4,2 kW). Die Platten sind hermetisch an der Kochfläche befestigt; diese ist dank der vollkommen glatten Oberfläche problemlos zu reinigen und besitzt eine Auffangrinne für Flüssigkeiten. Der Elektrobackofen mit Abmessungen GN 1/1 ist in statischer oder Umluftausführung erhältlich und verfügt über gussgekapelte Heizwiderstände und Thermostat mit Regulierung von 110 bis 280°C.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE SUR FOUR
Les cuisinières électriques avec plaques en fonte rondes sont disponibles en deux versions: standard, d'une puissance totale de 12,4 kW (2 plaques de 2,6 kW et diamètre 22 cm, 2 plaques de 1,5 kW et diamètre 18 cm et four électrique de 4,2 kW) et augmentée, d'une puissance de 14,6 kW (4 plaques de 2,6 kW et diamètre 22 cm et four électrique de 4,2 kW). Les plaques sont fixées hermétiquement au plan qui a un rebord pour recueillir les liquides et est complètement lisse pour un nettoyage plus facile. Le four électrique aux dimensions GN 1/1 est disponible en version statique ou ventilée et est doté de résistances cuirassées et thermostat réglable de 110 à 280°C.

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO

Las cocinas eléctricas con planchas en hierro fundido redondas están disponibles en dos versiones: estándar con una potencia total de 12,4 kW (2 planchas de 2,6 kW y diám 22 cm, 2 planchas de 1,5 kW y diám. 18 cm y horno eléctrico de 4,2 kW) y potenciada de 14,6 kW (4 planchas de 2,6 kW y diám 22 cm y horno eléctrico de 4,2 kW). Las planchas están fijadas herméticamente al plano que posee una ranura para la recolección de líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza. El horno eléctrico tiene dimensiones GN 1/1 está disponible en versión estática o ventilada y posee resistencias revestidas y termostato regulable de 110 a 280 °C.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dimensiones horno	Forno Oven Ofen Four Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total		
cm	N° - kW	cm	Kw el.	Kw el	v/-/Hz	
OC6FES7E	70x65x87/106.5h 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	57x53x29,5h	4.2	12.4	400 V 3N	
OC6FES7EP*	70x65x87/106.5h 4 x 2.6 kW	57x53x29,5h	4.2	14.6	400 V 3N	
OC6FEV7E	70x65x87/106.5h 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	57x49x29,5h	4.2	12.4	400 V 3N	
OC6FEV7EP*	70x65x87/106.5h 4 x 2.6 kW	57x49x29,5h	4.2	14.6	400 V 3N	

*Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus • Potenciada



Cucine in vetroceramica su forno

Il piano vetroceramico di queste cucine é infrangibile a tenuta d'acqua con zona circolare di cottura. Le cucine vetroceramica sono disponibili in due versioni: standard con potenza complessiva di 16.4 kW e potenziata con 18.4 kW totali. La regolazione della temperatura avviene tramite regolatore di energia che permette di selezionare due ampiezze della zona di riscaldamento secondo la dimensione del fondo della pentola. Una spia indica l'eventuale calore residuo ancora presente sul piano. Il forno elettrico di dimensioni GN 1/1 é dotato di resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo con regolazione indipendente e termostato regolabile da 110 a 280°C.

GLASS-CERAMIC COOKERS WITH OVEN

The glass-ceramic top fitted on these cookers is splinter-proof, water-tight and features a round cooking area. Glass-ceramic cookers come in two versions: a standard one with an overall power equal to 16.4 kW and a more powerful version with 18.4 kW in total. The temperature is adjusted with an energy regulating device that allows to select two widths for the heating area depending on the size of the bottom of the pan. A light indicates if there is still any residual heat on the hob. The GN 1/1 electric oven is fitted with upper and lower protected heating elements with independent control and an adjustable thermostat from 110 to 280°C.

ELEKTROHERDE MIT CERANKOCHFELDERN UND BACKOFEN

Die Cerankochfläche dieser Herde ist bruchsicher, wasserdicht und mit rundem Kochbereich. Die Elektroherde mit Cerankochfeldern sind in zwei Ausführungen erhältlich: Standard mit Gesamtleistung von 16.4 kW und verstärkt mit Gesamtleistung 18.4 kW. Die Temperaturregelung erfolgt mittels Energieregler, mit dem je nach Abmessungen des Topfbodens zwischen zwei Größen des Heizbereichs gewählt werden kann. Eine Kontrollleuchte zeigt die evtl. auf der Kochfläche verbliebene Restwärme an. Der Elektrobackofen in den Abmessungen GN 1/1 verfügt über gussgekapselte Heizwiderständen an der Decke und am Boden mit unabhängiger Regelung und einem von 110 bis 280°C regulierbaren Thermostat.

CUISINIÈRES EN VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR

La table vitrocéramique de ces cuisinières est infrangible à tenue d'eau avec zone circulaire de cuisson. Les cuisinières en vitrocéramique sont disponibles en deux versions: standard, d'une puissance totale de 16.4 kW et augmentée, d'une puissance de 18.4 kW au total. La température est réglée au moyen du régulateur d'énergie qui permet de sélectionner deux largeurs de la zone de chauffage en fonction des dimensions de la base de la casserole. Un voyant indique l'éventuelle chaleur résiduelle encore présente sur la table. Le four électrique aux dimensions GN 1/1 est équipé de résistances cuirassées placées en haut et au fond avec réglage indépendant et thermostat réglable de 110 à 280°C.

COCINAS VITROCERÁMICA SOBRE HORNO

El plano vitrocerámico de estas cocinas es irrompible, estanco al agua con zona circular de cocción. Las cocinas vitrocerámica están disponibles en dos versiones: estándar con potencia global de 16.4 kW y potenciada con 18.4 kW totales. La regulación de la temperatura se realiza mediante un regulador de energía que permite seleccionar dos amplitudes de la zona de calentamiento según la dimensión del fondo de la marmita. Un indicador luminoso informa el eventual calor residual todavía presente en el plano. ¡El horno eléctrico de dimensiones GN 1/1 posee resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280 °C



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dimensiones horno	Forno Oven Ofen Four Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
cm	N° - cm	cm	Kw el.	Kw el.	v/-/Hz
OV6FEV7E	70x65x87/106.5h 2 x 2.5 Kw ø 22 1 x 1.8 Kw ø18 1 X 1.2 kW ø14.5	57x49x29,5h	4.2	12.2	400 V 3N
OV6FEV7EP*	70x65x87/106.5h 4 x 2.5 Kw ø 22	57x49x29,5h	4.2	14.2	400 V 3N



06

*Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus • Potenciada



Piani di cottura vetroceramica

I piani di cottura vetroceramica sono disponibili con 2 o 4 zone, in versione standard o potenziata. Il piano vetroceramica é infrangibile a tenuta d'acqua con zona di circolare di cottura. La regolazione della temperatura avviene tramite regolatore. Una spia indica l'eventuale calore residuo ancora presente sul piano.

GLASS-CERAMIC HOBS

Glass-ceramic hobs are available with 2 or 4 areas, in either a standard or a more powerful version. Glass-ceramic tops are splinter-proof, water-tight and feature a round cooking area. The temperature is adjusted with a regulating device. A light indicates if there is still any residual heat on the hob.

CERANKOCHFLÄCHEN

Die Cerankochflächen sind mit 2 oder 4 Bereichen sowie in Standard- oder verstärkter Ausführung erhältlich. Die Cerankochfläche ist bruchsicher, wasserdicht und mit rundem Kochbereich. Temperaturregelung mittels Regler. Eine Kontrollleuchte zeigt die evtl. auf der Kochfläche verbliebene Restwärme an.

TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Les tables de cuisson vitrocéramiques sont disponibles avec 2 ou 4 foyers radiants, en version standard ou augmentée. La table vitrocéramique est infrangible à tenue d'eau avec zone circulaire de cuisson. La température est réglée au moyen du régulateur. Un voyant indique l'éventuelle chaleur résiduelle encore présente sur la table.

PLANOS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA

Los planos de cocción vitrocerámica están disponibles con 2 ó 4 zonas, en versión estándar o potenciada. El plano vitrocerámico es irrompible, estanco al agua con zona circular de cocción. La regulación de la temperatura se realiza mediante un regulador. Un indicador luminoso informa el eventual calor residual todavía presente en el plano.



	Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
	cm	N° - cm	Kw el.	vI-/Hz
OV64E °	40x65x29,5/49h	1 x 2.5 Kw ø 22 1 x 1.8 Kw ø 18	4.3	400 V 3N 230 V 3
OV64EP* °	40x65x29,5/49h	1 x 2.5 Kw ø 22	5	400 V 3N 230 V 3
OV67E °	70x65x29,5/49h	2 x 2.5 Kw ø 22 1 x 1.8 Kw ø 18 1 x 1.2 Kw ø 14.5	8	400 V 3N 230 V 3
OV67EP* °	70x65x2,95/49h	4 x 2.5 Kw ø 22	10	400 V 3N 230 V 3



*Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus • Potenciada

° Apparecchiature commutabili a 230V • Appliances switchable 230V • Geräte umschaltbar 230V
Appareils commutable 230V • Equipamiento las máquinas commutable a 230V

S E R I E S **650**

Piani di cottura a gas

I piani di cottura a gas sono disponibili con 2 o 4 bruciatori. Potenze da 3,5 kW e 5,5 kW per i bruciatori del piano, corredati di rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota per garantire la massima sicurezza. Griglie in ghisa con lunghe razze che permettono l'appoggio anche di piccole pentole.

GAS HOBS

Gas hobs come with either 2 or 4 burners. The top comes with 3.5kW and 5.5 kW burners fitted with valve cocks with thermocouple and pilot flame to ensure maximum safety. Cast iron pan stands with long elements to support even small pans.

GASKOCHFLÄCHEN

Die Gaskochflächen sind mit 2 oder 4 Kochstellen erhältlich. Leistungen der Kochstellen von 3,5kW und 5,5 kW, mit Sicherheitsventilen mit Thermoelement und Zündflamme zur Gewährleistung absoluter Sicherheit. Roste aus Gusseisen mit langen Stäben, auf denen auch kleine Kochtöpfe abgestellt werden können.

TABLES DE CUISSON GAZ

Les tables de cuisson à gaz sont disponibles avec 2 ou 4 brûleurs. Puissances de 3,5 kW et 5,5 kW pour les brûleurs de la table, équipés de robinets à sécurité avec thermocouple et flamme pilote pour garantir un maximum de sécurité. Grilles en fonte avec de longs rayons pour poser même de petites casseroles.

PLANOS DE COCCIÓN A GAS

Los planos de cocción a gas están disponibles con 2 ó 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.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Bruciatori Gas burner Gasbrenner Bruleurs a gaz Quemadores	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	--	---

cm

N°

Kw gas

v/-/Hz

OC64G

40x65x29,5/49h

1 x 3.5 kW
1 x 5.5 kW

9



OC67G

70x65x29,5/49h

2 x 3.5 kW
2 x 5.5 kW

18



08



Piani di cottura elettrici

I piani di cottura elettrici sono disponibili con 2 o 4 piastre rotonde in ghisa in versione standard o potenziata. Le piastre sono fissate ermeticamente al piano che ha un invaso per la raccolta dei liquidi ed é completamente liscio per una piú facile pulizia. La temperatura viene regolata per mezzo di un selettore a 7 posizioni e sul cruscotto é posta la spia che segnala l'attivazione del riscaldamento. Un termostato limita accidentali temperature eccessive.



ELECTRIC HOBS

Electric hobs come with either 2 or 4 round cast iron hotplates in the standard version or powered version. The hotplates are hermetically secured to the top, which has a concave design to collect liquids and a smooth surface to make it easier to clean. The temperature is adjusted with a selector switch with 7 positions and the control panel has a heating indication light. A thermostat limits accidental excessive temperatures.

ELEKTROKOCHFLÄCHEN

Die Elektrokochflächen sind mit 2 oder 4 runden Gusseisenplatten ausgestattet und mit 2 unterschiedlichen Leistungen verfügbar. Die Platten sind hermetisch an der Kochfläche befestigt; diese ist dank der vollkommen glatten Oberfläche problemlos zu reinigen und besitzt eine Auffangrinne für Flüssigkeiten. Die Temperatur wird mit einem Wahlschalter mit 7 Betriebsstellungen geregelt; an der Bedienblende befindet sich die Kontrollleuchte für die Beheizung. Ein Thermostat verhindert die ungewollte Einstellung zu hoher Temperaturen.



TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Les tables de cuisson électriques sont disponibles avec 2 ou 4 plaques rondes en fonte en version standard et de puissance augmentée. Les plaques sont fixées hermétiquement au plan qui a un rebord pour recueillir les liquides et est complètement lisse pour un nettoyage plus facile. La température est réglée au moyen d'un sélecteur à 7 positions et un voyant est placé sur le tableau pour signaler l'activation du chauffage. Un thermostat limite les températures accidentelles excessives.

PLANOS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS

Los planos de cocción eléctricos están disponibles con 2 ó 4 planchas redondas en hierro fundido en versión estándar y potenciada. Las planchas están fijadas herméticamente al plano que posee una ranura para la recolección de líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza. La temperatura se regula por medio de un selector de 7 posiciones y en el tablero se encuentra el indicador luminoso que señala la activación del calentamiento. Un termostato limita temperaturas excesivas accidentales.



	Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
	cm	N°	Kw el	v/-/Hz
OC64E °	40x65x29,5/49h	1 x 2.6 kW 1 x 1.5 kW	4.1	400 V 3N 230 V 3
OC64EP* °	40x65x29,5/49h	2 x 2.6 kW	5.2	400 V 3N 230 V 3
OC67E °	70x65x29,5/49h	2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	8.2	400 V 3N 230 V 3
OC67EP* °	70x65x29,5/49h	4 x 2.6 kW	10.4	400 V 3N 230 V 3

*Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus • Potenciada

° Apparecchiature commutabili a 230V • Appliances switchable 230V • Geräte umschaltbar 230V
Appareils commutable 230V • Equipamiento las máquinas commutable a 230V



Piani di cottura ad induzione e wok

Le cucine ad induzione sono disponibili con 1 zona, 2 zone e in versione wok. Le zone cottura sono contrassegnate da una serigrafia circolare del diam. di 22 cm (30 cm per il wok), per una potenza di 5 kW a zona. Il riscaldamento è ottenuto con una induttanza posta sotto la lastra in vitroceramica. Un dispositivo rileva la presenza della pentola e attiva il riscaldamento, in caso di utilizzo anomalo, invece, uno speciale dispositivo contro il surriscaldamento ne blocca il funzionamento. Una spia di controllo sul cruscotto segnala l'attività di riscaldamento.

INDUCTION AND WOK HOBS

Induction cookers are available with 1 area, 2 areas and a wok version. The cooking areas are marked with a round silk-screen print with a diameter measuring 22cm (30 cm for the wok) and with a power of 5 kW for each area. Heating is achieved with an inductance placed under the glass-ceramic slab. A device detects the presence of the pan and activates the heating. In case of anomalous use a special device stops it from operating to prevent overheating. The control panel is fitted with a heating indication light.



INDUKTIONS- UND WOK-KOCHFLÄCHEN

Die Induktionsherde sind mit 1 Bereich, 2 Bereichen oder in der Wok-Ausführung erhältlich. Die Kochbereiche sind durch einen runden Siebdruck mit Durchmesser 22 cm (30 cm für Wok) gekennzeichnet; Leistung 5 kW je Bereich. Die Beheizung erfolgt mittels einer Induktivität, die sich unterhalb der Ceranplatte befindet. Eine Vorrichtung erfasst den Kochtopf und aktiviert die Beheizung. Bei einer falschen Verwendung blockiert ein spezieller Überhitzungsschutz den Betrieb. Eine Kontrollleuchte an der Bedienblende zeigt die Beheizung an.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION ET WOK

Les cuisinières à induction sont disponibles avec 1 foyer, 2 foyers et en version wok. Les zones de cuisson sont marquées par une sérigraphie circulaire au diamètre de 22cm (30 cm pour le wok), pour une puissance de 5 kW par foyer radiant. Le chauffage est obtenu avec une inductance placée sous la plaque en vitrocéramique. Un dispositif relève la présence de la casserole et active le chauffage, en cas d'utilisation anormale en revanche, un dispositif spécial contre la surchauffe en bloque le fonctionnement. Un voyant de contrôle sur le tableau signale l'activité de chauffage.

PLANOS DE COCCIÓN A INDUCCIÓN Y WOK

Las cocinas a inducción están disponibles con 1 zona, 2 zonas y en versión wok. Las zonas de cocción están marcadas por una serigrafía circular de 22 cm de diámetro (30 cm para el wok), para una potencia de 5 kW por zona. El calentamiento se obtiene con una inductancia ubicada debajo de la placa de vitrocerámica. Un dispositivo registra la presencia de la marmita y activa el calentamiento, en caso de utilización anómala, en cambio, un dispositivo especial contra el sobrecalentamiento bloquea su funcionamiento. Un indicador luminoso de control en el tablero señala la actividad de calentamiento.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	---

cm	N° - cm	Kw el.	v/-Hz
----	---------	--------	-------

OI64E	40x65x29,5/49h	1 x 5 kW ø 22	5	400 V 3N
-------	----------------	---------------	---	----------

OI67E	70x65x29,5/49h	2. x 5 kW ø 22	10	400 V 3N
-------	----------------	----------------	----	----------

OIW64E	40x65x29,5/49h	1 x 5 kW ø 30	5	400 V 3N
--------	----------------	---------------	---	----------



10



Bagno maria elettrico

I bagnomaria hanno vasche adatte a contenere bacinelle GN con altezza max 15 cm, sono completi di falsofondo forato e rubinetto di scarico. Il fondo é inclinato verso lo scarico per facilitare il drenaggio dell'acqua.

Temperatura controllata termostaticamente (30-90°C), termostato di sicurezza, resistenze adesive e spia luminosa per segnalare l'attività di riscaldamento.

ELECTRIC DOUBLE BOILERS

The double boilers are fitted with tanks suited to contain GN trays max. 15cm high and come with a perforated bottom and drain cock.

They have a sloped bottom towards the drain to help remove water. Thermostatic temperature control (30-90°C), safety thermostat, adhesive heating elements and heating indication lights.

ELEKTRISCHES WASSERBAD

Geeignet zur Aufnahme von GN-Behältern mit Höhe von max. 15 cm, mit gelochtem Bodeneinsatz und Ablasshahn. Der Boden ist in Richtung Ablass geneigt, um den Ablauf des Garwassers zu erleichtern. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90°C), Sicherheitsthermostat, haftende Heizwiderstände und Kontrollleuchte für Beheizung.

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES

Les bain-marie ont des cuves adaptées à contenir des bacs GN d'une hauteur max 15cm, sont équipés de faux fond perforé et robinet de vidange. Le fond est incliné vers l'évacuation pour faciliter le drainage de l'eau. Température contrôlée thermo statiquement (30-90°C), thermostat de sécurité, résistances adhésives et voyant lumineux pour signaler l'activité de chauffage.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

Los baños María tienen cubas aptas para contener recipientes GN con 15 cm de altura máx., poseen falso fondo agujereado y grifo de descarga. El fondo está inclinado hacia la descarga para facilitar el drenaje del agua.

Temperatura controlada termostáticamente (30-90°C), termostato de seguridad, resistencias adhesivas e indicadores luminosos para señalar la actividad de calentamiento.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	---

cm	cm	Kw el.	v-/Hz
----	----	--------	-------

OB64E	40x65x29,5/49h	30x51x17h	1	230/1 N
-------	----------------	-----------	---	---------

OB66E	60x65x29,5/49h	51x51x17h	1.8	230/1 N
-------	----------------	-----------	-----	---------

OB68E	80x65x295/49h	63x51x17h	2	230/1 N
-------	---------------	-----------	---	---------



Cuociwurstel

Il cuociwurstel elettrico é dotato di un gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentare a sezione ovale per per cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Il gruppo resistenze é montato su un supporto basculante, è mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio. La pulizia della superficie di cottura avviene per effetto pirólisi con l'ausilio di un rastrello opportunamente sagomato sulla geometria delle resistenze

FRANKFURTER COOKER

The electric frankfurter cooker is fitted with a set of heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. The set of heating elements is installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin. The cooking surface is cleaned by means of pyrolysis with the support of a rake specially designed to fit with the design of the heating elements

ROSTBRÄTER

Der elektrische Rostbräter besitzt eine Gruppe elektrischer Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt für eine Zubereitung ohne Behälter. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettfangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten. Die Reinigung der Kochfläche erfolgt durch Pyrolyse unter Zuhilfenahme einer Reinigungsbürste, deren Form den Heizwiderständen angepasst ist

CUISEUR À WURSTEL

Le cuiseur à wurstel électrique est doté d'un groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Le groupe de résistances est monté sur un support basculant, est maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage. Le nettoyage de la surface de cuisson se produit par effet pyrolyse à l'aide d'un spécialement modelé sur la géométrie des résistances

CUECE SALCHICHAS

El cuece salchichas eléctrico posee un grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. El grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante, es mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo. La limpieza de la superficie de cocción se verifica por efecto pirólisis con el auxilio de un rastrello oportunamente perfilado en la geometría de las resistencias



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni griglia Grill rack dim. Grillfläche Abm. Dim. de la grille Dim. parilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	--	---

cm

cm

Kw el.

v/-Hz

OCW64E

40x65x29,5/49h

27,4x44

4,08

400 V 3N



OCW68E

80x65x29,5/49h

46,6x44

8,16

400 V 3N



12



Multipla monoblocco



La multipla, con vasca completamente in acciaio inox AISI 304, ha resistenze poste sotto il fondo della vasca per una omogenea distribuzione della temperatura regolabile da 110-280°C. Una spia posta sul cruscotto segnala il funzionamento della brasiera.

SINGLE-UNIT MULTIPLE COOKER

The multiple cooker, fitted with a tank made entirely of AISI 304 stainless steel, has heating elements located under the bottom of the tank to allow for an even distribution of the adjustable temperature (110-280°C). A light on the control panel indicates the operation of the tilting bratt pan.

EINTEILIGER MULTIBRÄTER

Die Heizwiderstände des Multibräters mit Behälter vollständig aus Edelstahl AISI 304 befinden sich unter dem Behälterboden, um eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur zu gewährleisten, die von 110-280°C regulierbar ist. Eine Kontrollleuchte an der Bedienblende zeigt den Bräterbetrieb an.

MULTIPLE MONOBLOC

Le multiple, avec cuve complètement en acier inoxydable AISI 304, a des résistances placées sous le fond de la cuve pour une distribution homogène de la température réglable de 110-280°C. Un voyant placé sur le tableau signale le fonctionnement de la sauteuse.

MÚLTIPLE MONOBLOQUE

La múltiple, con cuba completamente de acero inoxidable AISI 304, tiene resistencias ubicadas debajo del fondo de la cuba para una distribución homogénea de la temperatura regulable de 110 a 280 °C. Un indicador luminoso ubicado en el tablero señala el funcionamiento de la sartén.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Capacità vasca Tank capacity Fassungsvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	--	---

cm	cm	lt	Kw el.	v/-/Hz
----	----	----	--------	--------

OVB64E	40x65x87/106,5h	32x48x92h	13	4.05	400 V 3N
--------	-----------------	-----------	----	------	----------

OVB66E	60x65x87/106,5h	52x48x92h	21	8.1	400 V 3N
--------	-----------------	-----------	----	-----	----------



Fry-top a gas

Grande varietà di modelli con piastre lisce, miste e cromate, con moduli da 40, 60, 80 cm. I fry top sono dotati di alzatina perimetrale paraspruzzi e cassetto raccogliughi estraibile. La versione a gas è provvista di bruciatori a fiamma stabilizzata con regolazione termostatica da 120 a 280°C e da 90 a 250°C per i modelli con piastra cromata e spia luminosa di funzionamento. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota.

GAS FRY TOPS

A wide variety of models with smooth, mixed and chromed hotplates with 40, 60, 80 cm modules. The fry tops have a protective edge against splashes and a removable deep fat tray. The gas version is fitted with burners with stabilised flame and thermostatic adjustment from 120 to 280°C and from 90 to 250°C for models with chromed hotplates. Piezoelectric ignition and safety guaranteed by valve cocks with thermocouple and pilot flame.

GASBEHEIZTE GRILLPLATTEN

Umfassende Modellauswahl mit glatten, gemischten und verchromten Platten, mit Modulen zu 40, 60, 80 cm. Die Grillplatten verfügen über einen umlaufenden Spritzschutzrand und ausziehbare Fangschale. Die gasbeheizte Ausführung besitzt Brenner mit Flammschutzsicherung mit Thermostatregelung von 120 bis 280°C, sowie von 90 bis 250°C für Modelle mit Chromplatte. Piezoelektrische Funkenentzündung und garantierte Sicherheit durch Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

FRY TOP GAZ

Une grande variété de modèles avec plaques lisses, mixtes et chromées, avec modules de 40, 60, 80 cm. Les fry top sont équipés de rebord de pourtour anti-projections et tiroir pour collecter les sauces extractible. La version à gaz a des brûleurs à flamme stabilisée avec régulation thermostatique de 120 à 280°C et de 90 à 250°C pour les modèles avec plaque chromée. Allumage piézoélectrique et sécurité garantie par les robinets à sécurité avec thermocouple et flamme pilote.



















FRY TOP A GAS

Gran variedad de modelos con planchas lisas, mixtas y cromadas, con módulos de 40, 60, 80 cm. Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble. La versión a gas está provista de quemadores con llama estabilizada con regulación termostática de 120 a 280 °C y de 90 a 250 °C para los modelos con plancha cromada. Encendido piezoeléctrico y seguridad garantizada por grifos con válvulas con termopar y llama piloto.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni piastra Griddle plate dim. Plattenabmessungen Dim. de la plaque Dim. de la planch	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	--	---

cm	cm	Kw gas
----	----	--------

OFT64GL	40x65x29,5/49h	39,6x55,5	5		
OFT66GL	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	5+5		
OFT68GL	80x65x29,5/49h	79,6x55,5	6.25 + 6.25		
OFT66GM	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	5+5		
OFT68GM	80x65x29,5/49h	79,6x55,5	6.25 + 6.25		
OFT64GLC	40x65x29,5/49h	39,6x55,5	5		
OFT66GLC	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	5+5		
OFT68GLC	80x65x29,5/49h	79,6x55,5	6.25 + 6.25		
OFT68GMC	80x65x29,5/49h	79,6x55,5	6.25 + 6.25		

14



Fry-top elettrici

Grande varietà di modelli con piastre lisce, rigate, miste e cromate, con moduli da 40, 60 e 100 cm. I fry top sono dotati di alzatina perimetrale paraspruzzi e cassetto raccogliughi estraibile. La versione elettrica ha resistenze corazzate, termostato di sicurezza. Controllo termostatico della temperatura con regolazione termostatica da 0 a 300°C spia e luminosa di funzionamento.



ELECTRIC FRY TOPS

A wide variety of models with smooth, splined, mixed and chromed hotplates with 40, 60 and 100 cm modules. The fry tops have a protective edge against splashes and a removable deep fat tray. The electric version is fitted with protected heating elements and safety thermostat. Thermostatic temperature control with thermostatic adjustment from 0 to 300°C, fitted with operating light.

ELEKTRISCH GRILLPLATTEN

Umfassende Modellauswahl mit glatten, gerillten, gemischten und verchromten Platten, mit Modulen zu 40, 60 und 100 cm. Die Grillplatten verfügen über einen umlaufenden Spritzschutzrand und ausziehbare Fangschale. Die elektrisch beheizte Ausführung besitzt gussgekapelte Heizwiderstände und Sicherheitsthermostat. Temperaturkontrolle mittels Thermostat von 0 bis 300°C; Betriebskontrollleuchte.

FRY TOP ET ÉLECTRIQUES

Une grande variété de modèles avec plaques lisses, rainurées, mixtes et chromées, avec modules de 40, 60 et 100 cm. Les fry top sont équipés de rebord de pourtour anti-projections et tiroir pour collecter les sauces extractible. La version électrique a des résistances cuirassées et thermostat de sécurité. Contrôle thermostatique de la température avec régulation thermostatique de 0 à 300°C et voyant lumineux de fonctionnement.













FRY TOP Y ELÉCTRICOS

Gran variedad de modelos con planchas lisas, acanaladas, mixtas y cromadas, con módulos de 40, 60 y 100 cm. Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble. La versión eléctrica tiene resistencias revestidas y termostato de seguridad. Control termostático de la temperatura con regulación termostática de 0 a 300 °C e indicador luminoso de funcionamiento.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni piastra Griddle plate dim. Plattenabmessungen Dim. de la plaque Dim. de la planch	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	--	---

cm	cm	Kw el.	vI-/Hz
----	----	--------	--------

OFT64EL	40x65x29,5/49h	39,6x55,5	3.9	400 V 3N		
OFT66EL	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	7.8	400 V 3N		
OFT610EL	100x65x29,5/49h	99,6x55,5	11.7	400 V 3N		
OFT64ER	40x65x29,5/49h	39,6x55,5	3.9	400 V 3N		
OFT66EM	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	7.8	400 V 3N		
OFT610EM	100x65x29,5/49h	99,6x55,5	11.7	400 V 3N		
OFT64ELC	40x65x29,5/49h	39,6x55,5	3.9	400 V 3N		
OFT66ELC	60x65x29,5/49h	59,6x55,5	7.8	400 V 3N		
OFT610EMC	100x65x29,5/49h	99,6x55,5	11.7	400 V 3N		



S E R I E S **650**

Griglia a pietra lavica

Le griglie pietralavica sono disponibili con 2 moduli: da 40 e 80 cm. Le griglie di cottura sono inclinabili per una cottura più facile ed efficace. Il riscaldamento è ottenuto per irraggiamento della pietra lavica portata ad alta temperatura dai bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata.

LAVA STONE PAN STAND

Lava stone pan stands are available with 2 modules: 40 and 80 cm. The pan stands can be tilted to allow for easier and more effective cooking. Heating by means of radiation of the lava stone brought to high temperatures by the steel burners with stabilised flame.

LAVASTEINGRILL

Die Lavasteingrills sind mit 2 Modulen erhältlich: zu 40 und 80 cm. Die Bratgrillmodelle können für eine einfachere und effiziente Zubereitung geneigt werden. Die Beheizung wird durch die Strahlung des Lavasteins erzielt, der von den Edelstahlbrennern mit Flammenschutzsicherung auf eine hohe Temperatur gebracht wird.

GRILLE À PIERRE LAVIQUE

Les grilles à pierre lavique sont disponibles avec 2 modules: de 40 et 80 cm. Les grilles de cuisson sont inclinables pour une cuisson plus facile et efficace. Chauffage obtenu par irradiation de la pierre lavique portée à haute température par les brûleurs en acier à flamme stabilisée.

PARRILLA DE PIEDRA VOLCÁNICA

Las parrillas de piedra volcánica están disponibles con 2 módulos: de 40 y 80 cm. Las parrillas de cocción se inclinan para una cocción más fácil y eficaz. Calentamiento obtenido por irradiación de la piedra volcánica llevada a alta temperatura por los quemadores de acero con llama estabilizada.



	Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni griglia Grill rack dim. Grillfläche Abm. Dim. de la grille Dim. parrilla	Superficie griglia Grill rack surface Grillfläche Ober. Sup. grille Sup. parrilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
	cm	cm	m ²	Kw gas
OGPL64G	40x65x29,5/49h	33x58	0.19	7
OGPL68G	80x65x29,5/49h	N°2 x 33x58	0.38	14

16



Cuocipasta elettrico

Due i modelli disponibili per la gamma dei cuocipasta elettrici: un modulo da 40 cm con capacità vasca 18,5 litri e un modulo da 60 cm con capacità vasca da 28 litri. La vasca ha gli angoli completamente raggiati. I cuocipasta sono dotati di rubinetto.



ELECTRIC PASTA COOKER

The range of electric pasta cookers comprises two models: a 40 cm module with a 18.5-litre tank capacity and a 60 cm module with a 28-litre tank capacity. The tank has fully radial corners. The pasta cookers are fitted with a water inlet tap.

ELEKTRO-NUDELKOCHER

Die Serie der Elektro-Nudelkocher umfasst zwei Modelle: ein Modul zu 40 cm mit Fassungsvermögen des Behälters von 18,5 Litern, und ein Modul zu 60 cm mit Fassungsvermögen des Behälters von 28 Litern. Die Ecken des Behälters sind abgerundet. Die Nudelkocher sind mit einem Hahn ausgestattet.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Deux modèles sont disponibles pour la gamme des cuiseurs à pâtes électriques: un module de 40 cm avec une capacité de la cuve de 18,5 litres et un module de 60 cm avec une capacité de la cuve de 28 litres. Les angles de la cuve sont complètement rayonnés. Les cuiseurs à pâtes sont dotés de robinet.

COCEDOR ELÉCTRICO

Dos son los modelos disponibles para la gama de los cocedor eléctricos: un módulo de 40 cm con capacidad de la cuba de 18,5 litros y un módulo de 60 cm con capacidad de la cuba de 28 litros. La cuba tiene los ángulos completamente radiados. Los cuece pastas poseen grifos.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
cm	cm - lt	Kw el. vI-/Hz

OPC64E	40x65x29,5/49h 30,8x34x18h 18.5 lt	5.67 400V 3N	2 cesti - 2 baskets 2 Körbe - 2 bacs 2 cestas
--------	--	-----------------	---



OPC66E	60x65x29,5/49h 49x34x18h 28 lt	9 400V 3N	3 cesti - 3 baskets 3 Körbe - 3 bacs 3 cestas
--------	--------------------------------------	--------------	---



Friggitrici a gas

Le friggitorici hanno vasche stampate con fondo inclinato per favorire lo scarico dell'olio. Nella versione a gas, il bruciatore é esterno alla vasca ed é in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola con termocoppia e fiamma pilota. La regolazione avviene tramite termostato da 60 a 190°C.

GAS FRYERS

The fryers have moulded tanks with a sloped bottom to help drain oil. In the gas version, the burner is outside the tank, is made with stainless steel and has a stabilised flame. Piezoelectric ignition and safety ensured by a valve with a thermocouple and pilot flame. Adjustment carried out via a thermostat, from 60 to 190°C.

GASBEHEIZTE FRITTEUSEN

Die Fritteusen sind mit pressgeformten Becken mit geneigtem Boden ausgestattet, um den Öl Ablauf zu erleichtern. Bei den gasbeheizten Modellen befindet sich der Edelstahlbrenner außen am Behälter und verfügt über eine Flammenschutzsicherung. Piezoelektrische Funkenzündung und garantierte Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme. Thermostatregelung von 60 bis 190°C.

FRITEUSES À GAZ

Les friteuses ont des cuves imprimées avec fond incliné pour faciliter l'évacuation de l'huile. Dans la version à gaz, le brûleur est à l'extérieur de la cuve et est en acier inoxydable à flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité garantie par la vanne avec thermocouple et flamme pilote. La régulation se fait par un thermostat de 60 à 190°C.

FREIDORAS A GAS

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.



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	---

cm	cm - lt	Kw gas
----	---------	--------

OF64G8	40x65x29,5/49h	24x42 8 lt	7	1 x OC-1M Cesto - Basket Korb - Bac - Cesta	
OF66G8	60x65x29,5/49h	2 x 24x42 8+8 lt	14	2 x OC-1M Cesto - Basket Korb - Bac - Cesta	

18



Friggitrici elettriche

Le friggitrici hanno vasche stampate con fondo inclinato per favorire lo scarico dell'olio. La versione elettrica è disponibile con potenza da 6 kW o 9 kW cada vasca. Le resistenze sono completamente estraibili dalla vasca per consentire una ottimale pulizia della stessa. Controllo termostatico della temperatura regolabile da 100 a 190°C, termostato di sicurezza e spie luminose per segnalare l'attività di riscaldamento



ELECTRIC FRYERS

The fryers have moulded tanks with a sloped bottom to help drain oil. The electric version is available with a power equal to 6 kW or 9 kW for each tank. Fully removable heating elements to allow for optimal cleaning of the tank. Thermostatic temperature control adjustable from 100 to 190°C, safety thermostat and heating indication lights

ELEKTRISCH FRITTEUSEN

Die Fritteusen sind mit pressgeformten Behältern mit geneigtem Boden ausgestattet, um den Ölablauf zu erleichtern. Die elektrisch beheizten Modelle sind mit einer Leistung von 6 kW oder 9 kW pro Behälter erhältlich. Die Heizwiderstände können für eine optimale Reinigung vollständig aus dem Behälter entnommen werden. Temperaturkontrolle mittels Thermostat von 100 bis 190°C, Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten für Beheizung

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Les friteuses ont des cuves imprimées avec fond incliné pour faciliter l'évacuation de l'huile. La version électrique est disponible avec une puissance de 6 kW ou 9 kW pour chaque cuve. Les résistances sont complètement extractibles de la cuve pour permettre un nettoyage optimal de celle-ci. Contrôle thermostatique de la température réglable de 100 à 190°C, thermostat de sécurité et voyants lumineux pour signaler l'activité de chauffage

FREIDORAS A GAS

Las freidoras tienen cubas estampadas con fondo inclinado para favorecer la descarga del aceite. La versión eléctrica está disponible con potencia de 6 kW o 9 kW cada cuba. Las resistencias son completamente extraíbles de la cuba para permitir una limpieza óptima de la misma. Control termostático de la temperatura regulable de 100 a 190 °C, termostato de seguridad e indicadores luminosos para señalar la actividad de calentamiento



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	---

cm	cm - lt	kW el.	vI-Hz
----	---------	--------	-------

OF64ER	40x65x29,5/49h	21x40,5 10 lt	6	400 V 3N
OF64ERP*	40x65x29,5/49h	21x40,5 10 lt	9	400 V 3N
OF66ER	60x65x29,5/49h	2x 21x40,5 10+10 lt	12	400 V 3N
OF66ERP*	60x65x29,5/49h	2x 21x40,5 10+10 lt	18	400 V 3N

1 x ONC-1M
Cesti - Baskets
Körbe - Bacs - Cestas



2 x ONC-1M
Cesti - Baskets
Körbe - Bacs - Cestas



*Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus • Potenciada

Contenitore caldo elettrico

Il contenitore elettrico è riscaldato tramite una resistenza inferiore ed una superiore ad infrarossi. La vasca è adatta a contenere bacinelle GN, con falsofondo forato. La temperatura viene controllata termostaticamente e può essere regolata da 30-90°C. Il contenitore caldo è provvisto di spia luminosa per segnalare l'attività di funzionamento della macchina.

WARM ELECTRIC CONTAINER

The electric container is warmed up by a lower and an upper infrared heating element. The tank is suited to contain GN trays with a perforated false bottom. Thermostatic temperature control adjustable from 30 to 90°C. The warm container has a light that indicates the operating mode of the tank.

ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK

Der elektrische Warmhalteschrank wird mit einem unteren und oberem Infrarot-Heizwiderstand beheizt. Geeignet für GN-Behälter, mit gelochtem Bodeneinsatz. Temperaturkontrolle mittels Thermostat und Regelung von 30-90°C. Der Warmhalteschrank verfügt über eine Betriebskontrolleuchte.

BAC CHAUFFANT ÉLECTRIQUE

Le bac chauffant est réchauffé par une résistance inférieure et une supérieure à infrarouges. La cuve est adaptée pour contenir des bacs, avec faux fond perforé. La température est contrôlée par thermostat et peut être réglée de 30-90°C. Le bac chauffant est doté de voyant lumineux pour signaler l'activité de fonctionnement de la cuve.

CONTENEDOR ELÉCTRICO CALIENTE

El contenedor eléctrico se calienta mediante una resistencia inferior y una superior a infrarrojos. La cuba puede contener recipientes GN, con falso fondo perforado. La temperatura es controlada termostáticamente y puede ser regulada de 30 a 90 °C. El recipiente caliente está provisto de indicador luminoso para señalar la actividad de funcionamiento de la cuba..



Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions cuve Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
--	---	---

cm	cm	kW el.	v-/Hz
----	----	--------	-------

OSP64E	40x65x29,5/49h	30,5x51x17,5h	2	230 /1N
--------	----------------	---------------	---	---------



Piani di lavoro e Lavello

Ampia scelta di elementi neutri con e senza cassetto indispensabili per la preparazione dei piatti. I cassetti sono estraibili su guide telescopiche. Il lavello ha la vasca stampata ed è completo di rubinetto carico acqua e piletta troppopieno. Le basi di appoggio sono disponibili a giorno, o accessoriabili con porte e cassetti.



NEUTRAL ELEMENTS, SINK, SUPPORT BASES
Wide selection of neutral elements with and without drawer, essential to prepare the dishes. The drawers are fitted on telescopic guides and are removable. The sink has a mounded tank and comes with a water inlet cock and an overflow drain. The support bases are provided either as open units or can be fitted with doors and drawers.

ARBEITSPLETTEN, SPÜLBECKEN, UNTERBAUTEN
Große Auswahl an Arbeitsplatten mit und ohne Schubladen; unentbehrlich bei der Zubereitung der Gerichte. Schubladen mit Teleskopführungen. Das pressgeformte Spülbecken ist mit Wassereinlasshahn und Überlaufilter ausgestattet. Die Unterbauten sind offen oder mit Türen und Schubladen erhältlich.

ELÉMENTS NEUTRES, ÉVIER, BASES D'APPUI
Vaste choix d'éléments neutres avec ou sans tiroir indispensables pour la préparation des plats. Les tiroirs sont extractibles sur guides télescopiques. L'évier a la cuve imprimée et est équipé de robinet de remplissage de l'eau et filtre pour le trop-plein. Les bases d'appui sont disponibles ouvertes ou pouvant être équipées de portes et tiroirs.

ELEMENTOS NEUTROS, FREGADEROS, BASES DE APOYO
Amplia elección de elementos neutros con y sin cajón indispensables para la preparación de los platos. Los cajones se extraen sobre guías telescópicas. El fregadero tiene la cuba moldeada y posee grifo de carga de agua y sifón rebosadero. Las bases de apoyo están disponibles abiertas, o equipables con puertas y cajones.



Dimensioni
Dimensions
Größe
Dimensions
Dimensiones

cm

OEN64C	40x65x29,5/49h	
OEN66C	60x65x29,5/49h	
OEN64	40x65x29,5/49h	
OEN66	60x65x29,5/49h	

cm

OLA66	60x65x29,5/49h	
-------	----------------	--

Dimensioni
Dimensions
Größe
Dimensions
Dimensiones

cm

OBV64	40x53,5x60h	
OBV66	60x53,5x60h	
OBV67	70x53,5x60h	
OBV68	80x53,5x60h	
OBV610	100x53,5x60h (60cm sx; 40cm dx)	





ISO 9001:2008



Food Service Equipment

Via del Boscon, n° 424
32100 Belluno - Italia
Tel. +39 0437.8558 r.a.
Fax +39 0437.838274
www.olis.it - E-mail: info@olis.it

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore. / The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice. / Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.