OLIS
we innovate cooking

CUISINES
SERIE 650

CUISIEURS A PATE ELECTRIQUE

Modele
OPC64E

Référence
CR0854349

CUISEUR A PATES ELECTRIQUE LT.18,5

Caractéristiques générals

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.

Caractéristiques techniques/fonctionnelles

Les appareils disposent de puissances élevées pour assurer le maintien de l'ébullition de l'eau. La cuve a une surface suffisamment ample pour garantir le drainage de la mousse due à l'amidon libéré et pour en empêcher la sortie L'appareil dispose de thermostat de sécurité et d'un voyant de fonctionnement.Les angles de la cuve sont complètement rayonnés. les cuiseurs à pâtes sont dotés de robinet.

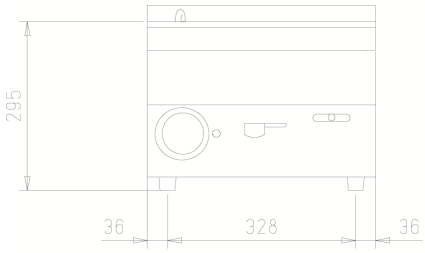
Données techniques

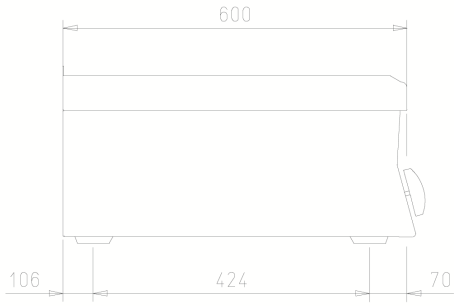
Modele	OPC64E
Largeur (mm)	400,00
Profondeur (mm)	650,00
Hauteur (mm)	295,00
VOLUME	0,13
POIDS	21,00
TYPE ALIMENTATION	EL
Puissance totale GAZ	
Puissance éléctrique total	5.67
Dimensions interieures des fours	
CAPACITE FOUR	
Dimensions plaque (mm)	
DIMENSIONS DES CUVES	308x340x180h
Capacité cuve (l)	18,5Lt.

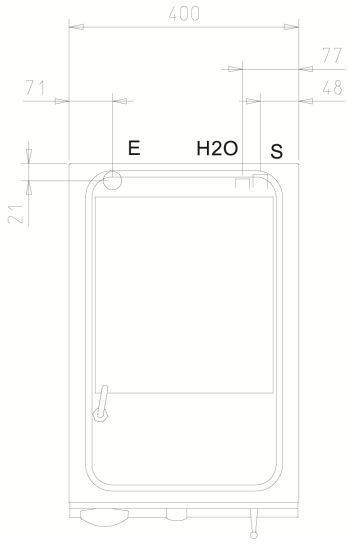
CUISIEURS A PATE ELECTRIQUE

Modele	Référence
OPC64E	CR0854349

OPC64E







LÉGENDE

E puissance électrique

G arrivée gaz

H2O arrivée eau

S vidange de l'eau

BRANCHEMENT	PUISSANCE	DIAMETRE	ALIMENTATION
Raccordement gaz			
Raccordement électrique	5.67	400	
Raccordement eau froide		1/2"	0
Raccordement eau chaude			
Raccordement eau adoucie			
Vidange de l'eau (Ø)		1/2"	
2° Vidange de l'eau (Ø)			