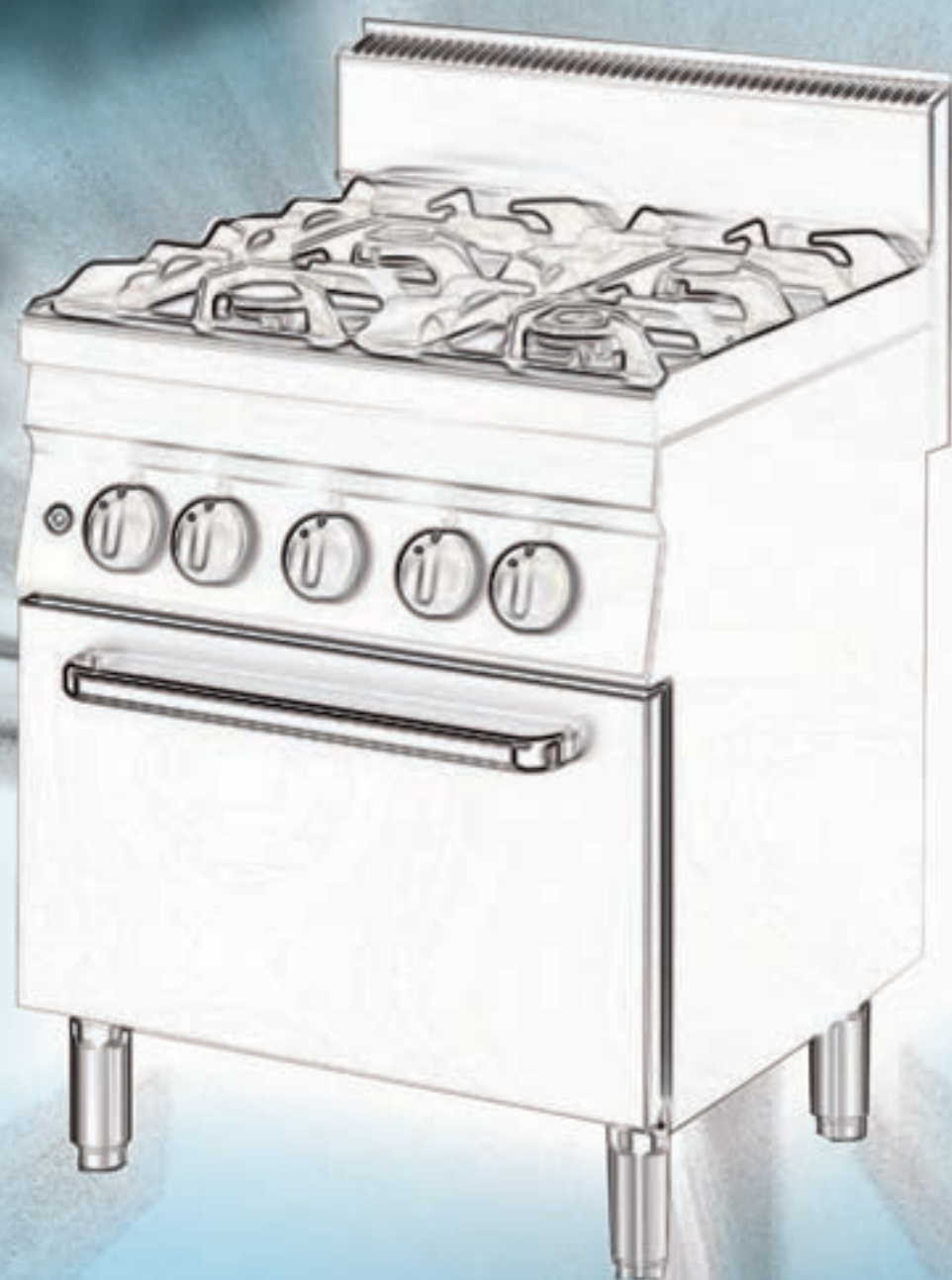


## Serie 650



<b>INDICE</b>	Página
Cocinas a gas .....	250
Cocinas eléctricas .....	251
Cocinas eléctricas vitrocerámica .....	252
Cocinas eléctricas a inducción .....	253
Baño maría • Contenedor eléctrico caliente Parrilla para salchichas • Sartén Multiuso eléctrica .....	254
Fry-top a gas .....	255
Fry-top eléctricos .....	256
Barbacoa de piedra lávica • Cuece-pastas eléctricos .....	257
Freidoras a gas y eléctricas .....	258
Elementos neutros • Mesas refrigeradas GN 1/1 .....	259
Accesorios .....	260-261



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 COMPARTIMENTOS O BIEN SOBRE MESAS.

---

LA LINEA SNACK 650 DI OLIS É 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 ENVIRONMENTS 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 EINBAUHERDAUSFÜHRUNG 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.

---

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
2 Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • 2 Gas burners boiling top • Gas-Kocher mit 2 Kochstellen • 2 Feux à gaz						
<b>OC64G</b>	 CR0853869	40x65x29,5/49h	9 1x3,5Kw 1x5,5Kw			0,15 / 19
4 Fuegos a gas • 4 Fuochi gas • 4 Gas burners boiling top • Gas-Kocher mit 4 Kochstellen • 4 Feux à gaz						
<b>OC67G</b>	 CR0853879	70x65x29,5/49h	18 2x3,5Kw 2x5,5Kw			0,23 / 27
4 Fuegos con horno a gas • 4 fuochi con forno a gas • 4 burners boiling top with gas oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und Gas Backofen 4 Feux à gaz avec four à gaz						
<b>OC6FG7G</b>	 CR0853899	70x65x87/106,5h	23 2x3,5Kw 2x5,5Kw + 5Kw oven			0,38 / 80
4 Fuegos con horno eléctrico estático • 4 fuochi con forno elettrico statico 4 burners boiling top with static assisted electric oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und statischer Elektro-Backofen 4 Feux à gaz avec four électrique statiques						
<b>OC6FES7G</b>	 CR0853909	70x65x87/106,5h	18 2x3,5Kw 2x5,5Kw	+ 4.2	400V 3N	0,4 / 68 
4 Fuegos con horno eléctrico ventilado • 4 fuochi con forno elettrico ventilato • 4 burners boiling top with fan assisted electric oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und Heissluftbackofen 4 Feux à gaz avec four électrique ventilé						
<b>OC6FEV7G</b>	 CR0853919	70x65x87/106,5h	18 2x3,5Kw 2x5,5Kw	+ 4.2	400V 3N	0,4 / 68
6 Fuegos con horno a gas • 6 fuochi con forno a gas • 6 burners boiling top with gas oven Gas-Kocher mit 6 Kochstellen und Gas Backofen 6 Feux à gaz avec four à gaz						
<b>OC6FG11G</b>	 CR0853929	110x65x87/106,5h	32 3x3,5Kw 3x5,5Kw + 5Kw oven			0,5 / 120 



# COCINAS ELÉCTRICAS

CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC RANGES • ELEKTROHERDE  
FORNEAUX ELECTRIQUES

## SERIE 650



Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	----------------	-------	--------	--------------------

Elemento eléctrico con 2 planchas • Elemento elettrico con 2 piastre • 2 electric plates boiling top  
E-Kocher mit 2 Kochplatten • Élément électrique avec deux plaques

<b>OC64E</b>	⚡ CR0853939	40x65x29,5/49h	4,1 1 x 2.6 kW 1 x 1.5 kW	400V 3N 230V 3	0,11 / 18
<b>OC64EP*</b>	⚡ CR0853949	40x65x29,5/49h	5,2 2 x 2.6 kW	400V 3N 230V 3	0,11 / 18

\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus



Elemento eléctrico con 4 planchas • Elemento elettrico con 4 piastre • 4 electric plates boiling top  
E-Kocher mit 4 Kochplatten • Élément électrique avec quatre plaques

<b>OC67E</b>	⚡ CR0853959	70x65x29,5/49h	8,2 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	400V 3N 230V 3	0,16 / 25
<b>OC67EP*</b>	⚡ CR0853969	70x65x29,5/49h	10,4 4 x 2.6 kW	400V 3N 230V 3	0,16 / 25

\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus



Elemento eléctrico con 4 planchas con horno eléctrico estatico  
Cucina elettrica 4 piastre su forno el.statico  
4 electric plates boiling top with static assisted electric oven  
E-Herd mit 4 Kochplatten mit statischem Umluftofen  
Élément électrique quatre plaques avec four électrique stàtique

<b>OC6FES7E</b>	⚡ CR0853979	70x65x87/106,5h	12,4 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64
<b>OC6FES7EP*</b>	⚡ CR0853989	70x65x87/106,5h	14,6 4 x 2.6 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64

\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus



Elemento eléctrico con 4 planchas • Cucina elettrica 4 piastre su forno el. ventilato  
4 electric plates boiling top with fan assisted electric oven  
E-Kocher mit 4 Kochplatten mit Heissluftbackofen • Élément électrique quatre plaques avec four électrique ventilé

<b>OC6FEV7E</b>	⚡ CR0853999	70x65x87/106,5h	12,4 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64
<b>OC6FEV7EP*</b>	⚡ CR0854009	70x65x87/106,5h	14,6 4 x 2.6 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64

\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial • Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale

Special voltage: pls. check applicability with sales dept • Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung ueberpruefen • Voltage spécial: verifier l' applicabilité avec le service des ventes

° Equipamiento las màquinas commutable a 230V • Apparecchiature commutabili a 230V • Appliances switchable 230V • Gerate umschaltbar 230V • Appareils commutable 230V

Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	----------	--------	--------------------

Cocinas eléctricas vitrocerámica • Cucine elettriche vetroceramica • Electric ranges with ceramic glass • Elektroherde Glaskeramik • Electriques verre ceramique

<b>OV64E</b> ◦ ⚡	CR0854019	40x65x29,5/49h	4.3 1x 2,5 kw ø 22 cm 1x 1,8 kw ø 18 cm	400 V 3N 230 V 3	0,11 / 18
<b>OV64EP*</b> ◦ ⚡	CR0854029	40x65x29,5/49h	5 2 x 2,5 kw ø 22 cm	400 V 3N 230 V 3	0,1 1/ 18



\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus

Cocinas eléctricas vitrocerámica • Cucine elettriche vetroceramica • Electric ranges with ceramic glass • Elektroherde Glaskeramik • Electriques verre ceramique

<b>OV67E</b> ◦ ⚡	CR0854039	70x65x29,5/49h	8 2 x 2,5 kw ø 22 cm 1 x 1,8 kw ø 18 cm 1x 1,2 kw ø 14,5 cm	400 V 3N 230 V 3	0.16 / 25
<b>OV67EP*</b> ⚡	CR0854049	70x65x29,5/49h	10 4 x 2,5 kw ø 22 cm	400 V 3N 230 V 3	0.16 / 25



\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus

Cocinas eléctricas vitrocerámica con horno eléctrico ventilado  
Cucine elettriche vetroceramica con forno ventilato  
Electric ranges with ceramic glass with ventilated oven  
Elektroherde Glaskeramik mit Heissluftbackofen  
Electriques verre ceramique ventilé verre ceramique

<b>OV6FEV7E</b> ⚡	CR0854059	70x65x87/106,5h	12.2 2 x 2.5 Kw ø 22 1 x 1.8 Kw ø 18 1 X 1.2 kW ø 14.5 + 4.2 oven	400 V 3N	0.4 / 64
<b>OV6FEV7EP*</b> ⚡	CR0854069	70x65x87/106,5h	14.2 4 x 2.5 Kw ø 22 + 4.2 oven	400 V 3N	0.4 / 64



\*Potenciada • \*Potenziata • \*Enhanced • \*Potenziert • \*Plus



# COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN


CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES • INDUKTION GLASKERAMIK  
ELECTRIQUES INDUCTION

## SERIE 650




Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	----------	--------	--------------------

Cocinas eléctricas a inducción • Cucine a induzione • Induction range • Induktionherd  
Electriques induction

<b>OI64E</b>	 CR0854079	40x65x29,5/49h	5 1 x 5 kW ø 22 cm	400V 3N	0.11 / 18
--------------	---	----------------	-----------------------	---------	-----------




Cocinas eléctricas a inducción • Cucine a induzione • Induction range • Induktionsherd  
Electriques induction

<b>OI67E</b>	 CR0854089	70x65x29,5/49h	10 2 x 5 kW ø 22 cm	400V 3N	0.16 / 25
--------------	---	----------------	------------------------	---------	-----------



WOK Cocinas eléctricas a inducción • WOK Cucine a induzione • WOK Induction range  
WOK Induktionsherd • WOK Electriques induction

<b>OIW64E</b>	 CR0854459	40x65x29,5/49h	5 1 x 5 kW ø 30 cm	400V 3N	0.11 / 20
---------------	---	----------------	-----------------------	---------	-----------



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial • Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale  
Special voltage: pls. check applicability with sales dept • Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: verifier l'applicabilité avec le service des ventes

**Serie 650**  
650 Serie



## BAÑO MARÍA • CONTENEDOR ELÉCTRICO CALIENTE PARRILLA PARA SALCHICHAS • SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA **SERIE 650**

BAGNO MARIA • CONTENITORE CALDO • CUOCI WURSTEL • MULTIPLA MONOBLOCCO  
 BAIN MARIE • WARM ELECTRIC CONTAINER • ELECTRIC HOT-DOG • ELECTRIC MULTI - PERFORMANCES  
 E-BAIN MARIE • ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK • ELEKTRISCHER WURSTBRÄTER • ELEKTROMULTIBRÄTER  
 BAIN MARIE ÉL. • BAC CHAUFFANT ÉLECTRIQUE • GRILL-SAUCISSES EL. • MULTIPLA ÉLECTRIQUE

Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	----------------	-------	--------	--------------------

Baño maría eléctrico • Bagno maria elettrico • Electric bain marie • E-Bain-marie  
 Bain marie électrique

<b>OB64E</b> ⚡	CR0854389	40x65x29,5/49h	1	230/ 1N	0,11 / 15
<b>OB66E</b> ⚡	CR0854399	60x65x29,5/49h	1.8	230/ 1N	0,16 / 19
<b>OB68E</b> ⚡	CR0854409	80x65x29,5/49h	2	230/ 1N	0.25 / 26



Ver página x15 • Vedi pagina x15 • See page x15 • Siehe Seite x15 • Voir page x15

	OB66E	OB68E



Contenedor eléctrico caliente • Contenitore caldo elettrico • Warm electric container  
 Elektrischer warmhalteschrank • Bac chauffant électrique

<b>OSP64E</b> ⚡	CR0854419	40x65x29,5/49h	2	230/ 1N	0,18 / 21
-----------------	-----------	----------------	---	---------	-----------



Parrilla para salchichas • Cuociwurstel elettrico • Electric hot dog plate • Elektrischer Wurstbräter  
 Grill-saucisses électrique

<b>OCW64E</b> ⚡	CR0854269	40x65x29,5/49h	4.08	400V 3N	0,13 / 24
<b>OCW68E</b> ⚡	CR0854279	80x65x29,5/49h	8.16	400V 3N	0.25 / 33



Sartén multiuso eléctrica • Multipla monoblocco • Electric multi-performances • Elektromultibräter  
 Multipla électrique

<b>OVB64E</b> ⚡	CR0854369	40x65x87/106,5h 13 lt	4.05	400V 3N	0,22 / 27
<b>OVB66E</b> ⚡	CR0854379	60x65x87/106,5h 21lt	8.1	400V 3N	0,32 / 45

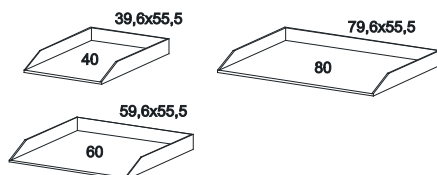


Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Voltage special: verificare applicabilità con ufficio commerciale • Special voltage: pls. check applicability with sales dept  
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l'applicabilité avec le service des ventes

## FRY TOP A GAS

FRY TOP A GAS  
GAS GRIDDLE PLATES  
GAS-GRILLPLATTEN  
GRILLES GAZ



## SERIE 650



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	-----------	--------	--------------------

Versión con plancha lisa • Versione con piastra liscia • Smooth plate version  
Ausführung mit glatter Platte • Plaque lisse

<b>OFT64GL</b>	CR0854099	40x65x29,5/49h	5	0,15 / 38	
<b>OFT66GL</b>	CR0854119	60x65x29,5/49h	5+5	0,23 / 56	
<b>OFT68GL</b>	CR0853689	80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25	0.30 / 75	



Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada • Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata • 1/2 grooved and 1/2 smooth Platte  
1/2 gerillte Eisenplatte • Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée

<b>OFT66GM</b>	CR0854129	60x65x29,5/49h	5+5	0,23 / 56	
<b>OFT68GM</b>	CR0854469	80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25	0.24 / 75	



Versión con plancha cromada lisa • Versione con piastra cromata liscia  
Chromium smooth Platte version • Ausführung mit Chromplatte • Version chromée

<b>OFT64GLC</b>	CR0854109	40x65x29,5/49h	5	0,15 / 38	
<b>OFT66GLC</b>	CR0854139	60x65x29,5/49h	5+5	0,23 / 56	
<b>OFT68GLC</b>	CR0854149	80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25	0,30 / 75	



Version con placha cromada 1/3 lisa 2/2 rayada • Piastra 1/3 liscia 2/2 rigata cromata  
Chromium smooth plate 1/3 grooved and 2/2 smooth plate  
Chromplatte 1/3 glatt 2/2 gerillte • 1/3 lisse 2/2 nervurée Version Chromée

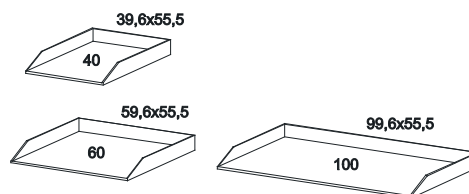
<b>OFT68GMC</b>	CR0854159	80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25	0.30 / 75	
-----------------	-----------	----------------	-------------	-----------	--



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial  
Votaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale • Special voltage: pls. check applicability with sales dept  
Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l'applicabilité avec le service des ventes

## FRY TOP ELÉCTRICOS

FRY TOP ELETTRICI  
ELECTRIC GRIDDLE PLATES  
ELEKTRO-GRILLPLATTEN  
GRILLADES ELECTRIQUE



Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	----------------	-------	--------	--------------------

Versión con plancha lisa • Versione con piastra liscia • Smooth plate version  
Ausführung mit glatter Platte • Plaque lisse

<b>OFT64EL</b> ⚡	CR0854169	40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30
<b>OFT66EL</b> ⚡	CR0854199	60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51
<b>OFT610EL</b> ⚡	CR0854229	100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67



Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada • Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata • 1/2 grooved and 1/2 smooth Plate  
1/2 gerillte Eisenplatte • Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée

<b>OFT66EM</b> ⚡	CR0854209	60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51
<b>OFT610EM</b> ⚡	CR0854239	100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67



Plancha rayada • Piastra rigata • Grooved plate • Gerillte Eisenplatte • Plaque nervurée

<b>OFT64ER</b> ⚡	CR0854179	40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30
------------------	-----------	----------------	-----	---------	-----------



Versión con plancha cromada lisa • Versione con piastra cromata liscia  
Chromium smooth plate version • Ausführung mit glatter Chromplatte  
Plaque lisse chromée

<b>OFT64ELC</b> ⚡	CR0854189	40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30
<b>OFT66ELC</b> ⚡	CR0854219	60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51



Version con placha cromada 1/3 lisa 2/2 rayada • Piastra 1/3 liscia 2/2 rigata cromata  
Chromium smooth plate 1/3 grooved and 2/2 smooth plate  
Chromplatte 1/3 glatt 2/2 gerillt • Plaque chrome 1/3 lisse 2/2 nervurée

<b>OFT610EMC</b> ⚡	CR0853699	100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67
--------------------	-----------	-----------------	------	---------	-----------



**BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA - CUECE-PASTAS ELÉCTRICOS**
**SERIE 650**

GRIGLIA PIETRA LAVICA - CUOCIPASTA ELETTRICO • LAVA ROCK GRILL - ELECTRIC PASTA-COOKER  
LAVASTEINGRILLS - ELEKTRO NUDELKOCHER • GRILLES A PIERRE VOLCANIQUE . CUISIEURS A PATE EL.



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	-----------	----------	--------	--------------------

Barbacoa de piedra lávica • Griglia pietra lavica

Lava rock grill • Lavasteingrills • Grilles a pierre volcanique

\* De serie con parrilla pescado Standard griglia pesce • Fish grid standard • Standard mit Fischrost

Grille poisson incluse

<b>OGPL64G</b> 	CR0854249	40x65x29,5/49h	7			0,15 / 38
<b>OGPL68G</b> 	CR0854259	80x65x29,5/49h	14			0,25 / 70



Parrilla carne de acero • Griglia carne in acciaio inox

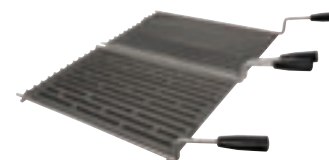
Stainless steel meat grid • Fleischrost aus Edelstahl • Grille viande en acier

<b>OGCG</b>	10405093900	33x58				
-------------	-------------	-------	--	--	--	--

Parrilla carne de hierro fundido • Griglia carne in ghisa

Cast iron meat grid • Fleischrost auf Guss • Grille viande en fonte

<b>OGCGG40</b>	10405324900	33x58				
----------------	-------------	-------	--	--	--	--





Parrilla carne de hierro fundido 2 pcs • Griglia carne in ghisa 2 pcs • Cast iron meat grid 2pcs

Fleischrost auf Guss 2pcs • Grille viande en fonte 2pcs

<b>OGCGG80</b>	10405325900	33x58				
----------------	-------------	-------	--	--	--	--

Cocedor eléctrico • Cuocipasta elettrico • Electric pasta cooker - E-Nudelkocher

Cuiseur à pâtes électrique

<b>OPC64E*</b> 	CR0854349	40x65x29,5/49h lt. 18.5	5.67	400V 3N	0,13 / 21	
<b>OPC66E**</b> 	CR0854359	60x65x29,5/49h lt. 28	9	400V 3N	0,18 / 28	



\* 2 cestas • 2 cesti - 2 baskets - 2 Körbe - 2 bacs

\*\* 3 cestas - 3 cesti - 3 baskets - 3 Körbe - 3 bacs

Cesta inox 1/4 para cocedor • Cesto per cuocipasta 1/4 inox • Basket for pasta-cooker 1/4 inox

Körbe 1/4 inox • Panier pour cuiseur à pâte 1/4 inox

<b>OCCP</b>	CR0858170	14.5x31x12.5h				
-------------	-----------	---------------	--	--	--	--



## FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE  
GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS  
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN  
FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

## SERIE 650

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m <sup>3</sup> /Kg
Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas fryer • Gas Friteuse • Friteuse à gaz 1 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac						
<b>OF64G8</b>	CR0854289	40x65x29,5/49h lt. 8	7			0.15 / 26
Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas fryer • Gas Friteuse • Friteuse à gaz 2 x OC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac						
<b>OF66G8</b>	CR0854299	60x65x29,5/49h lt. 8+8	14			0.23 / 44
Freidora eléctrica con resistencia elevable • Friggitrice elettrica con resistenza ribaltabile Electric fryer with tilting power pack E-Friteuse mit schwenkbarem Heizelement • Friteuse électrique avec résistance basculante * 1 x OC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac ** 2 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac						
<b>OF64ER*</b>	CR0854309	40x65x29,5/49h lt. 10		6	400V 3N	0,13 / 18
<b>OF66ER**</b>	CR0854319	60x65x29,5/49h lt. 10+10		12	400V 3N	0,15 / 31
Freidora eléctrica con resistencia elevable • Friggitrice elettrica con resistenza ribaltabile Electric fryer with tilting power pack E-Friteuse mit schwenkbarem Heizelement • Friteuse électrique avec résistance basculante * 1 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac Potenciada • Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus ** 2 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac Potenciada • Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus						
<b>OF64ERP*</b>	CR0854329	40x65x29,5/49h lt. 10		9	400V 3N	0.13 / 18
<b>OF66ERP**</b>	CR0854339	60x65x29,5/49h lt. 10+10		18	400V 3N	0.15 / 31
Canasto 1 módulo para freidora OFQG • Cestello un modulo per friggitrice OFQG • Basket for OFQG Korb OFQG • Panier 1 module pour friteuse OFQG						
<b>OC-1M</b>	10405096900	20x28x11,5h				
Canasto 1/2 módulo para freidora OFQG • Cestello 1/2 modulo per friggitrice OFQG Basket 1/2 for fryer OFQG • Korbe 1/2 OFQG • Panier 1/2 module pour friteuse OFQG						
<b>OC-1/2M</b>	10405097900	10x28x11,5h				
Canasto 1 módulo para freidora OFQE • Cestello un modulo per friggitrice OFQE • Basket for OFQE Korb OFQE • Panier 1 module pour friteuse OFQE						
<b>ONC-1M</b>	10405230900	17,5x30x10,5h				
Canasto 1/2 módulo para freidora OFQE • Cestello 1/2 modulo per friggitrice OFQE Basket 1/2 for fryer OFQE • Korbe 1/2 OFQE • Panier 1/2 module pour friteuse OFQE						
<b>ONC-1/2M</b>	10405246900	8,5x30x10,5h				



Tapa incluida - Coperchio friggitrice in dotazione - lid are included - Korb deckel inbegriffen - Couvercle compris dans le prix

Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial  
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale • Special voltage: pls. check applicability with sales dept  
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l'applicabilité avec le service des ventes



## ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS • EDELSTAHL MOEBEL  
ELEMENTS NEUTRES

## SERIE 650



Mod.	Code	L x P x H (cm)	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	--------------------

Elemento neutro sin cajón • Top neutro senza cassetto • Neutral element without drawer  
Neutral-Element ohne Schublade • Élément neutre sans tiroir

<b>OEN64</b>	CR0853799	40x65x29,5/49h	0,11 / 12
<b>OEN66</b>	CR0853819	60x65x29,5/49h	0,16 / 21



Elemento neutro con 1 cajón • Top neutro con 1 cassetto • Neutral element with 1 drawer  
Neutral-Element mit 1 Schublade • Élément neutre avec 1 tiroir

<b>OEN64C</b>	CR0853809	40x65x29,5/49h	0,13 /
<b>OEN66C</b>	CR0853829	60x65x29,5/49h	0,20 /



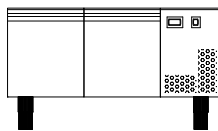
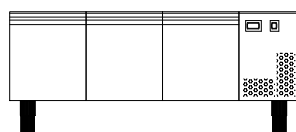
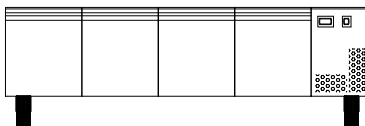
Fregadero • Lavello • Sink • Spülbecken • Plonge

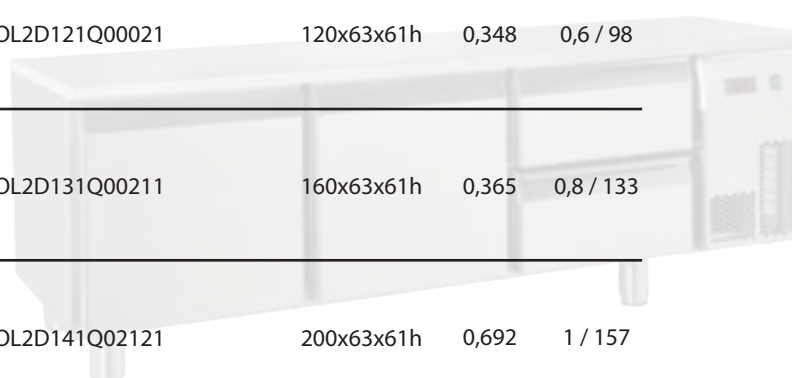
<b>OLA66</b>	CR0853839	60x65x29,5/49h	0,18 / 16
--------------	-----------	----------------	-----------



## MESAS REFRIGERADAS GN 1/1

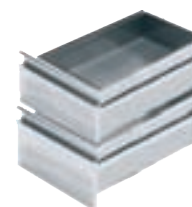
TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 • REFRIGERATED COUNTERS GN 1/1 • KÜHLTISCHE GN 1/1 • TABLES REFRIGÉRÉES GN 1/1

Mod.	Code	L x P x H (cm)	Ac230V kW	m <sup>3</sup> /Kg
	<b>OLKST6/02TN</b> OL2D121Q00021	120x63x61h	0,348	0,6 / 98
	<b>OLKST6/03TN</b> OL2D131Q00021	160x63x61h	0,365	0,8 / 133
	<b>OLKST6/04TN</b> OL2D141Q002121	200x63x61h	0,692	1 / 157



Cajón • Cassettiera • Drawer • Schubladenblock • Tiroir

<b>OLCR 21</b>	20602610	1/2+1/2
----------------	----------	---------



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial  
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale • Special voltage: pls. check applicability with sales dept  
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

Mod.	Code	L x P x H (cm)	m <sup>3</sup> /Kg
------	------	-------------------	--------------------

Base • Base • Base • Underbau • Base

<b>OBV64</b>	CR0852849	40x53,5x60h	0,12 / 10
<b>OBV66</b>	CR0852859	60x53,5x60h	0,18 / 12
<b>OBV67</b>	CR0852869	70x53,5x60h	0,34 / 22



Base • Base • Base • Underbau • Base

<b>OBV68</b>	CR0852879	80x53,5x60h	0,25 / 16
<b>OBV610</b>	CR0852889	100x53,5x60h (60cm sx; 40cm dx)	0,28 / 18



Puerta • Porta • Door • Tür • Porte

<b>OP 40D/S</b>	CR0858029	40x21x42,2	/ 4
<b>OP 60D/S</b>	CR0858059	60x21x42,2	/ 4
<b>OP 70D/S</b>	CR0858039	2 x 35x21x42,2	/ 4



Estantes • Ripiani • Shelves • Fach • Rayon

<b>OR 40</b>		40x53,5x35	/ 2
<b>OR 60</b>		60x53,5x35	/ 2
<b>OR 70</b>	CR0858079	70x53,5x35	/ 2



Doble cajón GN1/1 H=15cm • Coppia cassettei completi di bacinelle in plastica GN1/1 H=15cm. • Pair of drawer GN1/1 H=15cm • Paire de tiroirs GN1/1 H=15cm

<b>OCS 40</b>	CR0858009	40	0,05 / 8
---------------	-----------	----	----------

Doble cajón • Coppia cassettei • Pair of drawer • Paire de tiroirs

<b>OCS 60</b>	CR0858049	60	0,05 / 8
---------------	-----------	----	----------

