



S E R I E
650

SERIE COMBINABILE SNACK



**SNACK SERIES 650: PRONTA PER DARE IL MASSIMO**

MASSIMA COMPONIBILITÀ: Olis 650 snack è il sistema modulare che permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano, cavalletti oppure su tavoli. Con queste caratteristiche - profondità 60 cm (el.), 65 cm (gas), larghezza 40, 60, 70, 80, 100, 110 e 120 cm, altezza 27 cm per i top, 85 cm per i top su base con piedini, ogni ambiente può trovare la soluzione più efficace e adeguata alle diverse esigenze. Olis 650 snack esprime tutta la potenzialità della moderna ristorazione veloce.

MASSIMA DURATA: l'assoluta qualità dei materiali impiegati rendono Olis 650 snack un investimento destinato a durare nel tempo.

MASSIMA EFFICACIA: design accurato ed ergonomico, lavorazione artigianale e passione nella cura del dettaglio. Sono queste le prerogative che hanno permesso di ottenere elementi di lavoro efficaci, sicuri e di comodo utilizzo. Il marchio CE su tutti i prodotti garantisce il rispetto delle normativa europee vigenti.

Olis 650 snack è pronta a far crescere il vostro business!

**SNACK SERIES 650: READY TO GIVE IT EVERYTHING!**

MAXIMUM MODULARITY: Olis 650 snack is a modular system offering countless combinations, with installation on unit bases, stands or tables. With these characteristics - depth 60cm (elec.), 65cm (gas), width 40, 60, 70, 80, 100, 110 and 120cm, height 27cm for tops, 85cm for tops mounted on bases with feet - for the best and most efficient solution to meet a multitude of needs. Olis 650 snack expresses all the efficiency of modern, fast food systems.

TOP ENDURANCE: the top quality materials used make Olis 650 snack a lasting investment.

TOP PERFORMANCE: careful, ergonomic design, craftsman manufacture and care to detail, are the qualities featured in these efficient, safe and easy-to-use units. The CE mark on each product guarantees compliance with current European standards.

Olis 650 snack is ready to help your business grow!

SNACK SERIE 650: BEREIT, IHR BESTES ZU GEBEN!

UNBEGRENZTE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN: Olis 650 snack ist ein Modulsystem, das unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten bietet. Die Installation erfolgt auf Unterbauten, Gestellen oder Tischen. Mit diesen Maßen - Tiefe 60 cm (elektrisch), 65 cm (gasbeheizt), Breite 40, 60, 70, 80, 100, 110 und 120 cm, Höhe 27 cm (Geräteoberbau), 85 cm (Gerät auf Unterbau mit Füßen) findet sich für jede Räumlichkeit und Anforderung die optimale und geeignete Lösung. Olis 650 snack genügt allen Bedürfnissen der modernen Küche.



ANGLEBIGKEIT: Dank des hohen Qualitätsstandards sämtlicher verwendeten Materialien ist Olis 650 snack eine Investition, die sich auf Dauer bewährt.

MAXIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT: Ausgereiftes ergonomisches Design und sorgfältige handwerkliche Fertigung mit Liebe zum Detail sind die Voraussetzungen für leistungsstarke, sichere und bedienungsfreundliche Küchencenter. Die CE-Kennzeichnung sämtlicher Produkte gewährleistet die Einhaltung der geltenden europäischen Richtlinien. Olis 650 snack bringt Leben ins Geschäft!

SNACK SÉRIE 650: PRÊTE À DONNER LE MAXIMUM!

MODULARITÉ TOTALE: Olis 650 snack est un système modulaire qui permet d'obtenir mille et une combinaisons montées sur bases de rangement, chevalets ou tables.

Caractéristiques - profondeur 60 cm (élect.), 65 cm (gaz), largeur 40, 60, 70, 80, 100, 110 et 120 cm, hauteur 27 cm pour les top, 85 cm pour les top sur bases avec pieds. Chaque cuisine peut trouver la solution idéale pour mieux répondre aux différentes exigences. Olis 650 snack exprime toutes les possibilités de la restauration rapide actuelle.

LONGÉVITÉ: la qualité des matériaux utilisés font de Olis 650 snack un investissement destiné à durer.

EFFICACITÉ MAXIMALE: design élégant et ergonomique, finition artisanale et passion du détail. Voilà comment nous sommes arrivés à des éléments de travail efficaces, fiables et faciles à vivre. Le label CE sur tous les produits garantit la conformité aux normes européennes en vigueur. Olis 650 snack est prête à développer votre business!

ISNACK SERIE 650 LE DA LO MEJOR!

MÁXIMA MODULARIDAD: Olis 650 snack es el sistema modular que puede combinarse de infinitas maneras apoyado sobre una encimera o un caballete.

Es la solución más eficaz y adecuada para cualquier ambiente gracias a la gama de dimensiones disponibles: longitud 60 cm (eléctrico) ó 65 cm (de gas), anchura 40, 60, 70, 80, 100, 110 ó 120 cm, altura 27 cm (encimeras) ó 85 cm (encimeras sobre base con pies). Olis 650 snack potencia la cocina rápida moderna.

MÁXIMA DURACIÓN: Gracias a la calidad de sus materiales Olis 650 snack es una inversión duradera.

MÁXIMA EFICACIA: Diseño cuidado y ergonómico, procesos artesanales y pasión por el detalle: estos elementos nos permiten obtener herramientas de trabajo eficaces, seguras y fáciles de usar.

La marca CE garantiza que todos nuestros productos son conformes a las normas europeas vigentes. ¡Olis 650 snack hará crecer a su negocio!



Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS DE GAS

Cucine monoblocco con piani di cottura a 4 o 6 bruciatori e griglie in ghisa. Bruciatori in sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Dotate di forno a gas di grandi dimensioni, con pareti interne smaltate, bruciatori a fiamma stabilizzata, valvola termostatica (140-300 °C) accensione piezoelettrica e camino scarico fumi in acciaio inox. Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza. Vano completo per portina per modelli 101-120. **Ideali per una scelta sicura e duratura**

- Single unit cooker with cooktop with 4-6 burners and cast iron grids. Gas valve cocks en-sure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Fitted with large gas oven, enamelled oven walls, stabilized flame burners, thermostatic valve (140-300 °C), piezo-electric ignition and stainless-steel fume extraction hood. Large diameter height-adjustable stainless-steel feet. Empty cabinet complete with door for 101-120 models.
- Ideal for a sure and lasting choice!**

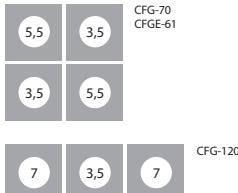
- Einbauherde, Kochflächen mit 4 oder 6 Kochstellen und gusseisernen Kochmuldentiegeln. Absolute Sicherheit der Brenner gewährleisten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Gasbackofen mit großräumiger Backröhre. Innenwände emailliert, Flammenschutzsicherung für den Gasbackofen, Thermostatventil (140-300 °C), piezoelektrische Funkenzündung und Rauchabzugskamin aus Edelstahl. Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers. Neutraler Unterschrank mit Tür für Modelle 101-120.
- Das Ideale für alle, die Sicherheit und Langlebigkeit wählen!**

- Cuisinières monobloc avec tables de cuisson 4 ou 6 feux et grilles en fonte. Brûleurs "sécurité garantie" grâce à des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Four à gaz grandes dimensions, parois intérieures émaillées, brûleurs à flamme stabilisée, soupape thermostatique (140-300 °C) allumage piézo-électrique et conduit d'évacuation des fumées en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable grands diamètres, réglables en hauteur. Logement neutre avec porte pour modèles 101-120.
- Idéales pour un choix sûr et durable!**

- Cocinas monoblock con 4 ó 6 quemadores y parrillas de fundición. La seguridad de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. El horno de gas de grandes dimensiones tiene paredes internas esmaltadas, quemadores de llama estabilizada, válvula termostática (140-300 °C), encendido piezoelectrónico y chimenea de acero inoxidable. Pies de acero inoxidable anchos y de altura regulable. Compartimento neutro con puerta para modelos 101-120.
- ¡Una elección segura y duradera!**



*Disposizione bruciatori
Burner layout
Anordnung Brenner
Disposition brûleurs
Disposición de los quemadores*

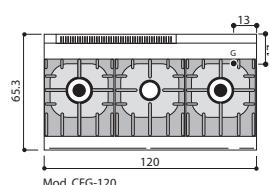


Mod	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	kW	kW	kW	~50/60Hz
OCFG-70	70x65x85	2 (3,5 kW)	+ 2 (5,5 kW)	1	-	-	23	-	
OCFG-120	120x65x85	1 (3,5 kW)	2 (7 kW)	1	-	-	22,5	-	
OCFGE-61	60x60x85	2 (3,5 kW)	+ 2 (5,5 kW)	-	1	2,26	20,26	230V	

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios

Mod

OGR Griglietta di riduzione / reduction grid / Reduktionsgitter / Grille de réduction / Rejilla reductora



Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELÉCTRICAS

Cucine monoblocco, con piano di cottura a 4 piastre in ghisa diam. 22 o 18 cm bordo di te-nuta in acciaio inox. Il piano, con invaso per la raccolta dei liquidi, è completamente liscio per una facile pulizia. Dotate di manopole per la regolazione di diverse temperature e spia lu-minosa di accensione. Forno elettrico di grandi dimensioni con pareti interne smaltate, resistenze corazzate e termostato regolabile (45-300 °C). Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza.

Solide, affidabili ed efficienti: vere macchine da competizione in cucina!

- Single unit cooker, cooktop with 4 cast iron 22 or 18 cm diameter hotplates with stainless steel rims. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning and has control knobs for temperature adjustment and on light. The large electric oven has enamelled walls, protected heating elements and adjustable thermostat (45-300°C). Large height-adjustable stainless steel feet.

Sturdy, reliable and efficient: a real throughbred in the kitchen!

- Einbauherde, Kochfläche mit 4 Platten aus Gusseisen, Durchmesser 22 oder 18 cm, Randprofil aus Edelstahl. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche mit Rinne für austretende Flüssigkeiten. Mit Bedienknöpfen für die Temperatureinstellung und Funktionskontrollleuchte. Elektrobackofen mit großräumiger Backröhre, emaillierten Innenwänden, gussgekapselten Heizwiderständen und Temperatureinstellung mittels Thermostat (45-300 °C). Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers.

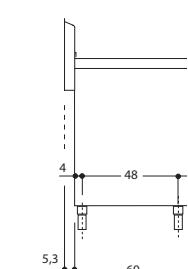
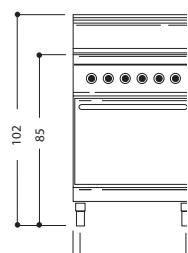
Solide, zuverlässig und leistungsstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!

- Cuisinières monobloc, avec table de cuisson 4 plaques en fonte, Ø 22 ou 18 cm, bord à étanchéité hermétique en acier inox. Le plan, avec récipient pour la récupération des liquides, est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage. Boutons de réglage de la température et témoin lumineux d'allumage. Four électrique grandes dimensions avec parois intérieures émaillées, résistances blindées et thermostat réglable (45-300 °C). Pieds en acier inox grand diamètre, réglables en hauteur.

Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar!

- Cocinas monobloque con 4 planchas de fundición de 22 ó 18 cm de diámetro y borde de acero inoxidable. El plano contiene los líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de encendido. Horno eléctrico de grandes dimensiones con paredes internas esmaltadas, resistencias blindadas y termostato regulable (45-300 °C). Pies de acero inoxidable an-chos y de altura regulable.

Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar.



Cucine con piastre radianti / Cookers with radiant plates / Herde mit Strahlungsplatten / Cuisinières avec plaques chauffantes / Cocinas con placas radiantes

Mod	kw	kw	kW	~50/60Hz
OFCF-60	60x65x85	2xØ22 + 2xØ18	2,2**	9,26

** Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado

Mod	kw	kw	kw max	~50/60Hz
OFOE-60M	60x58x61,5	42x46x33,5	2,56	230V 1



Piani di cottura elettrici

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELÉCTRICAS

Top elettrici a 2 o 4 piastre in ghisa diametro 22 e 18 cm, con bordi a tenuta ermetica in acciaio inox. Manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di funzionamento. Il piano con invaso per la raccolta dei liquidi è completamente liscio per una facile pulizia. Resistenze di elevata potenza.

Massima velocità e sicurezza!

- Electric cooktops with 2 or 4 22 and 18 cm diameter cast-iron plates and stainless-steel watertight rims. Temperature control knobs and plate on light. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning. High output heating elements.

Top speed and safety!

- Elektrische Kochfelder mit 2 und 4 Kochplatten aus Gusseisen, Durchm. 22 und 18 cm mit hermetischen Edelstahlrändern. Bedienknöbel für die Temperaturstellung und Funktionskontrollleuchte. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche mit Vertiefung für austretende Flüssigkeiten. Leistungsstarke Heizwiderstände.

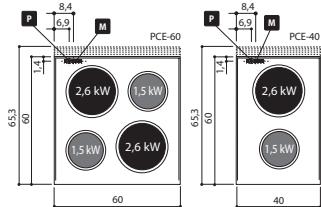
Maximale Geschwindigkeit und Sicherheit!

- Top électriques 2 et 4 plaques en fonte, Ø 22 et 18 cm, avec bords à étanchéité hermétique en acier inox. Boutons de réglage de la température et témoins lumineux de fonctionnement. Le plan avec récipient pour la récupération des liquides est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage. Résistances haute puissance.

Rapidité et sécurité maximum!

- Encimeras eléctricas con 2 placas de fundición de 22 y 18 cm de diámetro con bordes estancos de acero inoxidable. Contienen los líquidos y son completamente lisas para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de funcionamiento. Resistencias de alto rendimiento.

¡Máxima velocidad y seguridad!



Mod	kw	Ø	kw	~50/60Hz
OPCE-40	40x60x29,5	1 Ø22+1 Ø22	4,1	400V 3N - 230V 3
OPCE-60	60x60x29,5	2xØ22 + 2xØ18	8,2	400V 3N - 230V 3



Piani di cottura a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS DE GAS

Top a gas a 2 o 4 bruciatori in ghisa di elevata potenza. La sicurezza è garantita dai rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Angoli del piano raggiati per facilitare le operazioni di pulizia. Griglie in ghisa smaltate e camino scarico fumi in acciaio inox.

Per cuocere con piacere!

- Gas cooktops with 2 or 4 high output cast-iron burners. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Rounded edges of the plan facilitate cleaning. Enamelled cast-iron grids and stainless steel fume flue.

For cooking pleasure!

- Gaskochfläche mit 2 oder 4 Gusseisen-Schnellbrennern. Absolute Sicherheit der Brenner ist dank der Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme gewährleistet. Leicht zu reinigendes Kochfeld mit gestrahlten Kan-ten. Emaillierte Gusseisen-Kochmuldentiegel und Rau-chabzugskamin aus Edelstahl.

So wird Kochen zum Vergnügen!

- Top gaz 2 ou 4 feux en fonte haute puissance. Sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Angles du plan arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Grilles en fonte émaillées et conduit d'évacuation des fumées en acier inox.

Pour cuisiner avec le sourire!

- Encimera de gas con 2 ó 4 quemadores de fundición de gran potencia. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Bordes redondeados para facilitar la limpieza. Parrillas de fundición esmaltadas y chimenea de acero inoxidable.

¡Para cocinar con placer!

Disposizione bruciatori / Burner layout
Brenneranordnung / Disposition brûleurs / Disposición de los quemadores

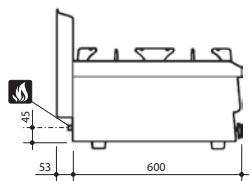
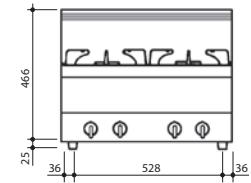
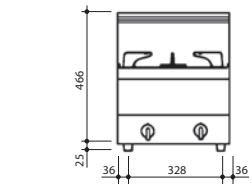


Mod	kw	Ø	kw	
OPCG-41	40x65x46,6	1 (3,5 kW) + 1 (5,5 kW)	9	
OPCG-61	60x65x46,6	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	18	

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios

Mod

OGR Griglietta di riduzione / reduction grid
Reduktionsgitter / Grille de réduction / Rejilla reductora



	GB-IT-ES PT-IE	DE		NL	FR	CH-AT		CH DK-ES	BE	DK-FI-SE		SE	NO
GAS	G20 G30 G31	G20 G25	G30 G31	G110 G12	G140	G25	G20 G25	G30 G31	G20	G30 G31	G110 G120	G30 G31	
P mbar	20	29/37	20	50	8	8	25	20/25	29/37	20	50	8	20/25
OPCG-41	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*
OPCG-61	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*

SERIE

650

Griglia a pietra lavica a gas

LAVA-STONE GAS GRILLS / GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLS / GRILLE PIERRE LAVIQUE À GAZ / PARRILLAS DE GAS CON PIEDRA LÁVICA

Dotata di bordi paraspruzzi perimetrale e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. I grassi e gli oli vengono convogliati in appositi cassetti raccogli grassi facilmente estraibili per la pulizia. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata.

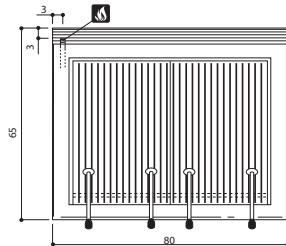
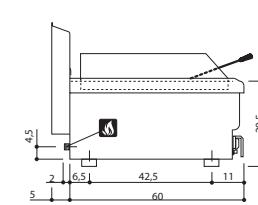
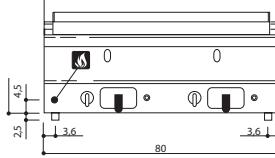
- Fitted with outer rim splash guards and dual position grill for easier and more efficient cooking. Piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Fats and oils run off into the special easy to clean pullout drip-trays. Stabilized flame steel burners. Meat grills available on request. **Tradition and technology, for**

- Rundum mit Spritzschutzrand. Zwei Höhenstufen für die Grillroste ermöglichen leichtes und auf die Speisen abgestimmtes Garen. Piezo-elektrische Funkenentzündung und absolute Sicherheit dank der Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Austretende Flüssigkeit und Fett bzw. Öl fließt in ausziehbare, leicht zu reinigende Fangschalen. Edelstahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Temperaturregelung mittels.

Fleischrost auf Anfrage.
Tradition und Technologie, überzeugende Resultate!

- Avec contour anti-éclaboussures et grille à deux positions pour une cuisson parfaite en toute simplicité. Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Les graisses et l'huile de cuisson sont dirigées vers des tiroirs spéciaux de ré-cupération, faciles à retirer pour le nettoyage. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Grill-viande sur demande.
Tradition et technologie pour de grands résultats!

- Bordes parasalpicaduras y parrilla con altura regulable. Encendido piezoelectrónico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. La grasa y el aceite se recogen en bandejas de drenaje fácilmente extraíbles. Quemadores de acero con llama estabilizada. Parrilla para carne bajo pedido.
Tradición y tecnología, grandes resultados!



Mod			kW
OPLG-40		40x65x46,6	Ac 7
OPLG-80		80x65x46,6	Gh 14

In dotazione: 1 sacco di pietra lavica / 1 pack of lavastones supplied / Mit 1 Packung Lavasteine / Equipée par 1 paquet de pierre lavique 1 paquete de piedra lávica

Cuocipasta elettrico

ELECTRIC PASTA COOKER / ELEKTRISCHER NUDELKOCHER / CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE / COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

Modello con vasca da 28 lt di capacità con spigoli arrotondati, dotato di 4 cestelli per una cottura sempre al dente. Ideale anche per riso e verdure. Rubinetto di carico acqua, co-perchio vasca, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spia luminosa di funzionamento. **Sicuro, facile da pulire, indispensabile!**

- Model with 28 liters well and rounded edges, equipped with 4 baskets to ensure the pasta is always "al dente". Perfect for rice and vegetables. Water tap, well cover, thermostat temperature control, safety thermostat, protected heating elements and on/off lights drain. **Safe, easy to clean, a must!**

- Becken mit 28 l Fassungsvermögen und abgerundeten Kanten. Komplett mit vier Körben für stets bissfeste Speisen. Ideal auch für Reis und Gemüse. Wassereinlasshahn, Beckendeckel, Temperaturkontrolle mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrollleuchte. **Sicher, leicht zu reinigen, unerlässlich!**

- Modèle avec cuve de 28 l, coins arrondis, équipé de 4 pa-niers pour des pâtes toujours "al dente". Idéal également pour le riz et les légumes. Ro-binet de remplissage, couvercle, contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité, résistances blindées et témoignage lumineux de fonctionnement. **Fiable, facile à nettoyer, indispensable!**

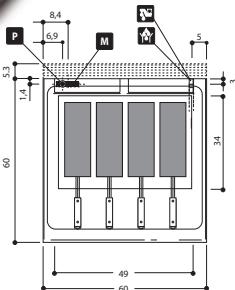
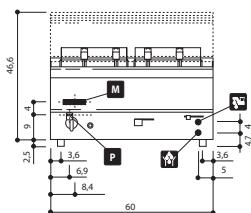
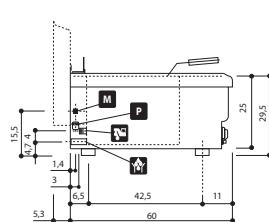
- Modelo con cuba de 28 litros con bordes redondeados para 4 cestos. Ideal también para cocer arroz o verdura. Grifo de llenado, tapa, control termostático de la temperatura, termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigo lu-minoso de funcionamiento. **¡Seguro, fácil de limpiar e indispensable!**



Mod			lt.	kw	~50/60Hz
OCPE-60			28	9	400V 3N

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios

Mod

OCCP Cesto per cuocipasta 1/4 inox / Basket for pasta-cooker 1/4 inox
Körbe 1/4 Inox / Cesta Inox 1/4 para cuecapasta



Fry-tops elettrici e a gas

ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS / GRILLPLATTEN: ELEKTRISCH ODER GASBEHEIZT
FRY-TOPS ÉLECTRIQUES ET À GAZ / FRY-TOP ELÉCTRICOS Y DE GAS

Grande varietà di modelli con piastre lisce, rigate, miste, e cromate. Piastre speciali ad al-tissima efficienza, per ottenere cotture veloci e consentire massima facilità di pulizia. Dotate di bordi paraspruzzi perimetrale, cassetto raccoglisughi estraibile con paletta per pulizia in acciaio inox. Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 300 °C.

Il cuore di ogni ristorazione veloce!

- A wide selection of models featuring smooth, grooved, mixed and chrome-plated hotplates. Special super-efficient hotplates for fast cooking and easy cleaning. Fitted with outer rim splash guard, pull-out drip-tray with cleaning spatula in stainless steel. Electric models with thermostatic temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights. Gas models with piezoelectric ignition and safety guaranteed by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 300°C.

The heart of fast food service!

- Umfassende Modellauswahl mit glatten, gerillten, gemischten und verchromten Platten. Reinigungsfreundliche Schnell-kochplatten mit besonders hoher Wirkungsgrad. Rundum mit Spritzschutzrand. Komplett mit ausziehbarer Edelstahlfangschale für austretende Flüssigkeit und Fett so wie Schaber für die Reinigung. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperaturreinstellung mittels Thermostat (0 - 300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekau-pelten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten. Modelle mit Glaskeramikfeld und Funktionskontrollleuchten. Gasbeheizte Modelle mit piezoelektrischer Funkenzündung. Maximale Sicherheit gewährleisten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Flammenschutzsicherung für die Edelstahlbrenner. Thermostateinstellung zwischen 60 und 300 °C.

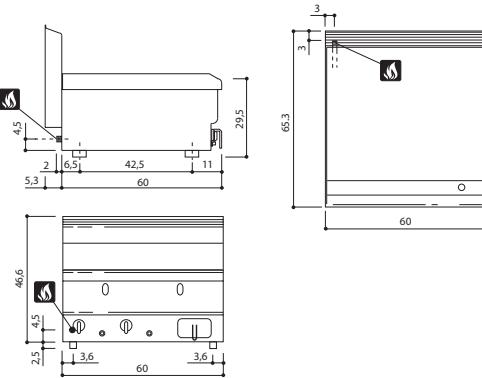
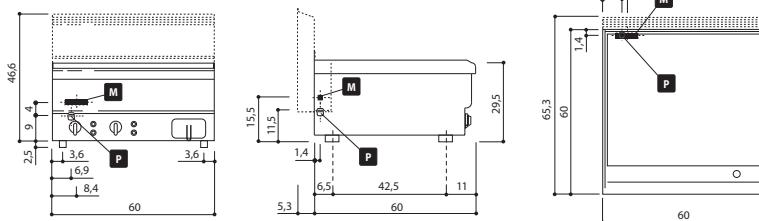
Das Kernstück der modernen Küche!

- Grande variété de modèles avec plaques lisses, rainurées, mixtes, à chromées. Plaques spéciales hautes performances pour une cuisson rapide et un nettoyage en un clin d'œil. Contour anti-éclaboussures, tiroir de récupération du jus, ex-tractible avec palette de nettoyage en acier inox. Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 300 °C.

Le cœur de la restauration rapide!

- Gran variedad de modelos con planchas lisas, rayadas, mixtas o cromadas. Fácil limpieza y muy eficaces. Dotadas de bordes parasalpicaduras y bandeja de drenaje extraíble con rasqueta de acero inoxidable. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: en-cendido piezoelectrónico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Quemado-res de acero con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 300 °C.

¡El corazón de la cocina rápida!.



Mod	□	□	□	kW	~50/60Hz
OFTE-40B	40x60x29,5	Ac	□	1	3,9
OFTE-40BR	40x60x29,5	Ac	■■■	1	3,9
OFTE-60B	60x60x29,5	Ac	□	2	7,8
OFTE-40C	40x60x29,5	Ac Cr	□	1	3,9
OFTE-60C	60x60x29,5	Ac Cr	□	2	7,8
OFTE-60BR	60x60x29,5	Ac 1/2 ■■■ 1/2	□	2	7,8
OFTE-100BR	100x60x29,5	Ac 1/3 ■■■ 2/3	□	3	11,7
OFTE-100CRL	100x60x29,5	Ac Cr	1/3 ■■■ 2/3	□	3
					400V 3N

Mod	□	□	kW
OFTG-40B	40x65x46,6	Ac	□
OFTG-40BR	40x65x29,5	Ac	■■■
OFTG-40BLC	40x65x29,5	Ac	□
OFTG-60B	60x65x46,6	Ac	□
OFTG-60BR	60x65x46,6	Ac	■■■
OFTG-60BRR	60x65x29,5	Ac	■■■
OFTG-60BLC	60x65x46,6	Ac Cr	□
OFTG-80BLC	80x65x29,5	Ac	□

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios

Mod

OXFT-T Tappo per pulizia piastra / Bouchon pour nettoyage plaque / Tapón para limpieza cuba

Brasiere elettriche

ELECTRIC BRATT PANS / ELEKTRISCHE GRILLROSTE
GRILL-VIANDE ÉLECTRIQUES / SARTENAS ELÉCTRICAS

Presentano bordi paraspruzzi perimetrali e piastra di cottura ad alta efficienza fortemente inclinata. Permette di cucinare in modo ideale poiché concede ai grassi che si sciolgono un facile convogliamento nell'ap-posito cassetto raccogli sughii estraibile. Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. **Veloci, efficienti e pratiche, per una cucina sana e gustosa!**

- With outer rim splash guards and high-efficiency inclined cooktops ensure perfect cooking as fats can melt and easily run into the special pull-out drip-tray. Electric models with thermostatic temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements and on/off lights.
- Fast, efficient and practical, for healthy and tasty cooking!**

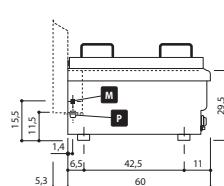
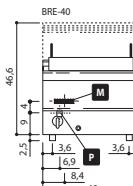
- Rundum mit Spritzschutzrand. Stark geneigte Grillplatte mit hohem Wirkungsgrad, austretende Flüssigkeit oder Fett fließt in die ausziehbare Fangscha-le. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperaturreinstellung mit-tels Thermostat (0-300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgek-seltenen Heizwiderständen und Funktionskontrolleuch-ten.
- Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!**

- Le grill est entouré d'un bord anti-éclaboussures, plaque de cuison haute performance fortement inclinée pour permettre de cuisiner de façon idéale car les graisses qui fondent sont dirigées vers un conduit spécial qui les fait tomber dans un ti-roir extractible de récupération des jus de cuison.
- Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.
- Rapides, indispensables et pratiques, pour une cuisine saine et savoureuse!**

- Eficiente plancha de cocción con bordes parasalpicaduras, inclinada para facilitar el deslizamiento de la grasa hacia la bandeja de drenaje extraible. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.
- ¡Veloces, eficientes y prácticas, para una cocina sana y sabrosa!**



Mod	kw	lt.	kW	~50/60Hz
OBRE-40	40x60x29,5	Ac	12,5	3,9





Contenitore caldo elettrico

ELECTRIC WARMING COMPARTMENT / ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK
RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE / CALENTADOR ELÉCTRICO

Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca inferiore. Vasca, adatta a contenere bacinelle GastroNorm, con falsofondo forato. Controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione.
Veloce, comodo, sicuro!

- Compartment is kept warm by the upper infrared heating element and lower element located under the heating well. The well has a slotted false bottom and can take Gastro-Norm trays. Thermostatic temperature control (30-90 °C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.
Fast, convenient and safe!

- Beheizung oben mittels Infrarot-Heizwiderstand, unten mittels Heizwiderstand unter dem unteren Be-hälter. Geeignet für GastroNorm-Be-hälter mit gelochtem Bodeneinsatz. Temperaturkontrolle mittels Thermo-stat (30-90 °C), Sicherheitsthermo-stat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrollleuchten.
Schnell, bequem, sicher!

- Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure. Cuve conçue pour contenir les bacs Ga-stroNorm, avec double-fond perforé. Contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.
Rapide, pratique, fiable!

- Funciona mediante una resistencia superior por infrarrojos y una inferior ubicada debajo de la cuba. Cuba para bandejas GastroNorm con doble fondo perforado. Control termostático de la temperatura (30-90 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos lu-minosos de encendido.
¡Rápido, cómodo y seguro!



Mod	cm	kW	~50/60Hz
OBSEI-40M	40x65x75	30,5x51x17,5	2

Bagnomaria elettrici

ELECTRIC DOUBLE-BOILER / ELEKTRISCHES WASSERBAD
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE / BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Vasca adatta a contenere bacinelle GastroNorm con altezza max 15 cm. Completa di falsofondo forato e ru-binetto di scarico frontale. Fondo inclinato verso lo scarico per un completo drenaggio dell'acqua. Modelli elettrici con controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze co-razzate e spie luminose di accensione.
Mantenere sempre al meglio!

- The well is built to take Gastro-Norm trays up to a maximum height 15cm. Complete with slotted false bottom and front drain cock. Bot-tom slopes towards the drain to en-sure complete emptying, thermostatic temperature control (30-90°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.
Always for keeps best!

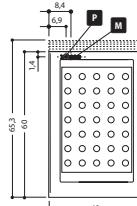
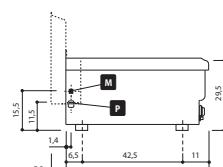
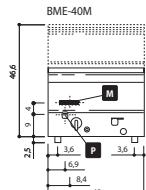
- Becken geeignet für GastroNorm-Behälter mit maximaler Höhe 15 cm. Komplett mit gelochtem Boden-neinsatz und frontalem Ablasshahn. Boden zum Ablass hin geneigt, da-mit das Garwasser vollständig ab-fließen kann. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Si-cherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskon-trollleuchten.
Um stets das Beste zu haben!
Schnell, bequem, sicher!

- Cuve conçue pour contenir les bacs GastroNorm hauteur maxi 15 cm. Equipée d'un double-fond perforé, robinet d'évacuation à l'avant. Fond incliné vers l'écoulement pour un drainage complet de l'eau, contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lu-mineux d'allumage.
Garder au chaud dans les meilleures conditions!

- Cuba para bandejas GastroNorm de hasta 15 cm de altura con doble fondo perforado y grifo de vaciado frontal. Fondo inclinado hacia el de-sagüe, control termostático de la temperatura (30-90°C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.
¡El mejor baño María!



Mod	cm	kW	°C	~50/60Hz
OBME-41M	40x60x29,5	30,5x51x17,5	2	30+90
OBME-61M	60x60x29,5	49x51x17,5	3	30+90



Friggitrici elettriche a gas

ELECTRIC AND GAS FRYERS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE FRITTEUSEN
FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ / FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS

Costruite per assicurare grandi prestazioni e frittura perfette. Le vasche stampate con fondo inclinato favoriscono il completo svuotamento dell'olio. Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (100-190 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate in vasca e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 190 °C.

Minimi consumi, massime prestazioni!

- Built to ensure high performance and perfect frying. The wells with sloped bottom facilitate complete oil drainage. Electric models with thermostatic temperature control (100-190°C), safety thermostat, protected heating elements in the well and on lights. Gas models with piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 190°C.

Minimum energy consumption, maximum performance!

- Konzipiert für garantiert hohe Leistungen und perfektes Fritieren. Pressgeformte Behälter mit geneigtem Boden erleichtern die vollständige Entleerung des Öls. Elektrisch beheizte Modelle: Temperaturkontrolle mittels Thermostat (100-190 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände im Behälter und Funktionskontrollleuchten.

Gasbeheizte Modelle: piezoelektrische Funkenzündung, Sicherheitsventile mit Thermolelement und Zündflamme. Edel-stahlbrenner mit Flammenschutz-sicherung. Thermostatregelung zwischen 60 und 190 °C.

Minimaler Energieverbrauch, maximale Leistung!

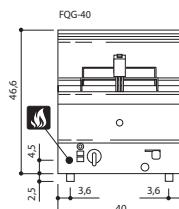
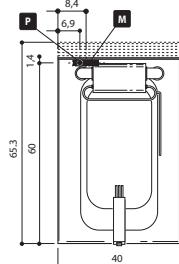
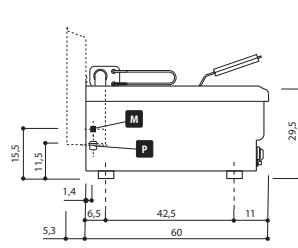
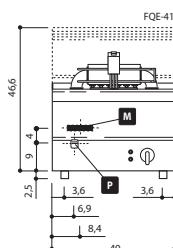
- Réalisées pour assurer de grandes performances et des fritures parfaites. Les cuves moulées avec fond incliné facilitent l'évacuation de l'huile. Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (100-190 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées à l'intérieur de la cuve et témoins lumineux d'allumage.

Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 190 °C.

Consommation réduite, performances de pro!

- Excelentes prestaciones. Resultados perfectos. Cubas estampadas inclinadas para favorecer el drenaje del aceite. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (100-190 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas en la cuba y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: encendido piezoelectrónico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, temporar y llama piloto. Que-madores de acero con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 190 °C.

¡Consumo mínimo, prestaciones máximas!



Mod	lt.	kW	~50/60Hz
OFQE-41	40x60x29,5	10	9
OFQE-61	60x60x29,5	10+10	18

Mod	lt.	n°	kW
OFQG-41	40x65x46,6	8	1
OFQG-61	60x65x46,6	8+8	10



WORKTOPS AND SINK / ARBEITSFLÄCHEN UND SPÜLE / PLANS DE TRAVAIL ET ÉVIER / ENCIMERAS Y FREGADERO

Piani di lavoro e Lavello

SERIE
650

Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod Modelli / Models / Modelle / Modèles / Modelos

Mod Modelli elettrici / Electric models / Elektrisch beheizte Modelle / Modèles électriques / Modelos eléctricos

Mod Modelli a gas / Gas models / Gasbeheizte Modelle / Modèles à gaz / Modelos de gas

Dimensioni esterne / Outside dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures / Dimensiones externas

-50/60Hz Alimentazione / Power Supply / Speisung / Alimentation / Alimentación

kW Potenza totale / Total Output / Gesamtleistung / Puissance totale / Potencia total

kW max Potenza max / Max. Output / Max. Leistung / Puissance maxi / Potencia máx.

kW Potenza forno / Oven output / Leistung Backofen / Puissance four / Potencia del horno

Forno elettrico / Electric oven / Elektrobackofen / Four électrique / Horno eléctrico

Forno a gas / Gas oven / Gasbackofen / Four à gaz / Horno de gas

Ingresso gas / Gas inlet / Gaszufuhr und Gewindeart / Arrivée gaz / Entrada gas

Morssetiera / El. power connection block / Klemmenbrett / Branchements électriques / Llegadas linea electrica

P Passacavo / El. cable stress relief / Elektrische Kabelwartel / Presse-étoupe de câble el. / Pasacable

N° piastre radianti / No. radiant plates Anzahl Strahlungsplatten / Plaques chauffantes (qté) / N° de placas radiantes

N° zone di cottura / N° Cook area / Anz Kochbereiche / N° Zones de cuisson / N° Zonas de cocción

Zone di cottura / Cook area / Kochbereiche / Zones de cuisson / Zonas de cocción

Tipo di piastra / Type of griddle / Platte Typ / Type de plaque / Tipo de plancha

Piastra Liscia / Smooth hotplate / Glatte Platte / Plaque lisse / Plancha lisa

Piastra Rigata / Grooved hotplate / Gerillte Platte / Plaque rainurée / Plancha rayada

Ac Acciaio / Steel / Edelstahl / En acier / De acero

Cr Cromato / Chrome-plated / Verchromt / Chromé / Cromado

Gh Ghisa / Cast-iron / Gusseisen / En fonte / Esmaltado

VTC Vetroceramica / Pyroceram / Glasceramik Vitrocéramique / Vitrócerámica

N° vani / Number compartments / Anz. Fächer / Logement (qté) / N. de compartimentos

N° piedini / Number feet / Anz. Füße / Pieds (qté) / N. de pies

Materiale vasca / Materiale vasca / Well material / Beckenmaterial / Matériau cuve / Material de la cuba

It. Capacità vasca / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

It. Capacità vasca / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

cm Dimensioni vasca / Well size / Beckenabmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones de la cuba

C Regolazione temperatura / Temperature adjustment / Temperaturregeling / Réglage température / Regulación de la temperatura

N Ingresso acqua normale / Normal water inlet / Wasseranschluß (normales Wasser) / Arrivée d'eau normale / Entrada agua normal

Sciarco liquidi / Liquid outlet / Ablauf Flüssigkeiten / Evacuation liquides / Darscaga líquidos

P mbar Pressione gas / Gas pressure / Gas Druck / Gaz pression / Gas presión

Solidi, compatti e facili da pulire. I piani possono essere completati con tagliere in polietilene atossico e possono essere realizzati con o senza cassetto.

I cassetti sono estraibili su gui-de telescopiche. I piani dei lavelli sono stampati e di grandi dimensioni, completi di rubinetto carico acqua da 1/2" e piletta troppopieno.

Con loro, è facile lavorare bene!

- Solid, compact and easy to clean. The worktops, can be completed with non-toxic polyethylene cutting-boards and produced with or without drawer. The pull-out drawers are mounted on full-extension slides. The large sinktops come complete with 1/2" water tap and overflow filter.

Working with them, means working well!

- Solide, kompakt und leicht zu reinigen. Die Arbeitsflächen können durch Schneidplatten aus ungiftigem Polyethylen ergänzt werden und sind mit oder ohne Schubladen auf Teleskopführungen verfügbar. Die pressgeformten Spülbecken sind großdimensioniert, komplett mit 1/2" Wassereinlasshahn und Überlauffilter.

Die Arbeit spielerisch leicht gemacht!

- Solides, compacts et faciles à nettoyer, les plans de travail peuvent être complétés par des planches à hacher en polyéthylène toxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir. Les tiroirs sont extractibles et montés sur guides télescopiques. Les plans des évier sont issus de moulings de grandes dimensions, dotés de robinet de remplissage 1/2" et d'un filtre pour le trop-plein.

Tout ce qu'il faut pour bien travailler!

- Sólidas, compactas y fáciles de limpiar. Pueden equiparse con tajo de polietileno atóxico y cajones. Los cajones son extraíbles y tienen guías telescópicas. Los fregaderos son estampados y de grandes dimensiones.

Vienen con grifo de 1/2" y rebosadero con filtro.

Con Snack 600, trabajar bien es fácil.



-El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

-Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur

-Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden

-The product specifications may be changed without prior warning

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore.

Mod	cm	cm	cm	
OM-40	40x53,5x58	1(40)	4	BASI NEUTRE
OM-60	60x53,5x58	1(60)	4	Plain base unit
OM-80	80x53,5x58	2(40)	4	Neutral Unterschränke
OM-100	100x53,5x58	1(40)+1(60)	4	Bases neutras
OM-120	120x53,5x58	3(40)	4	Bases neutra
OP-40D	40			PORTA
OP-40S	40			Door / Tür
OP-60D	60			Porte / Puerta
OP-60S	60			
OR-40	40			RIPIANI
OR-60	60			Shelves / Fach / Rayon / Estantes
OPL-40	40			PIANI NEUTRI / Plain tops
OPL-60	60			Neutral Arbeitsflächen
OTP-40	40			Plans neutres / Planos neutros
OTP-60	60			PIANI POLIETILENE / Polyethylene chopping top / Schneidebrett / Plan en polytihene / Superficie de polietileno

Mod	cm	cm
OLA-60	60x60x29,5	50x40x15
Completo di gruppo monoforo e sifone		

Single mixer top set with siphon / Mit Mischbatterie und Syphon
Equipée avec robinet et siphon / Con grifo y sifón

