



S E R I E  
**650**



SERIE COMPONIBILE SNACK



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

**MASSIMA COMPONENTIBILITÀ:** 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 normative 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.





**LANGLEBIGKEIT:** 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!

#### **¡SNACK 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 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 luminosa 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 Bedienelementen für die Temperatureinstellung und Funktionskontrolle. Elektrobackofen mit großräumiger Backröhre, emaillierten Innenwänden, gussgekapselten Heizwiderständen und Temperatureinstellung mittels Thermostat (45-300 °C). Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers.

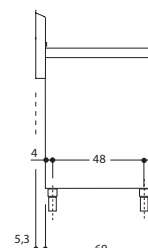
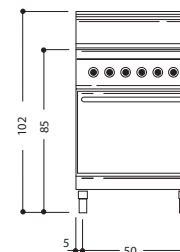
**Solide, zuverlässig und leistungsstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!**

• 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.

**Solides, fiables et efficaces: des appareils de pro côté cuisine!**

• 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, re-sistencias blindadas y termostato regulable (45-300 °C). Pies de acero inoxidable anchos 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	Icon	Icon	kW	kW	~50/60Hz
OCFE-60	60x65x85	2xØ22 + 2xØ18	2,2**	9,26	400V 3N

\*\* Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado

Mod	Icon	Icon	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

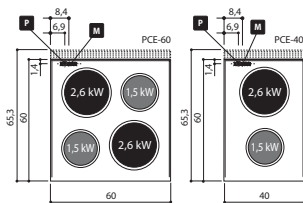
Top elettrici a 2 o 4 piastre in ghisa diametro 22 e 18 cm, con bordi a tenuta ermetica in acciaio inox. Manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di funzionamento. Il piano con invaso per la raccolta dei liquidi è completamente liscio per una facile pulizia. Resistenze di elevata 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. Bedienknöpfe für die Temperatureinstellung 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 témoin 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. Resis-tencias de alto rendimiento.  
**¡Máxima velocidad y seguridad!**



Mod	Icon	Icon	Icon	kw	~50/60Hz
OPCE-40	40x60x29,5	1 Ø18+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!**

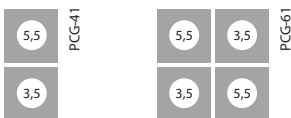
• Gas cooktops with 2 or 4 high output cast-iron burners. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Rounded ed-ges facilitate cleaning. Enamelled cast-iron grids and stainless steel fume flue.  
**For cooking pleasure!**

• Gaskochfläche mit 2 oder 4 Gusseisen-Schnellbrennern. Absolute Sicherheit der Bren-ner ist dank der Sicherheit-sventile mit Thermolement und Zündflamme gewährleistet. Leicht zu reinigendes Kochfeld mit gestrahlten Kan-ten. Emailierte Gusseisen-Kochmuldentiegel und Rauchabzugskamin 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 de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Bor-des redondeados para facilitar la limpieza. Parrillas de fundición esmaltadas y chimenea de acero inoxidable.  
**¡Para cocinar con placer!**

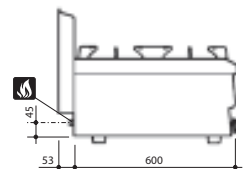
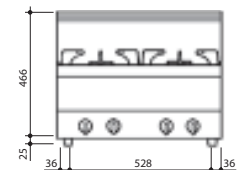
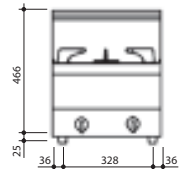
Disposizione bruciatori / Burner layout  
Brenneranordnung / Disposition brûleurs / Disposición de los quemadores



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



OMOLOGAZIONE GAS / GAS TYPE APPROVED / GAS-ZULASSUNG HOMOLOGATION GAZ / HOMOLOGACIÓN DE GAS

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

## Griglia a pietra lavica a gas

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

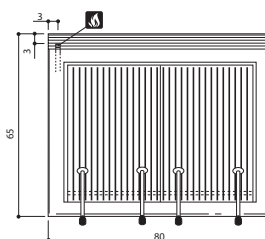
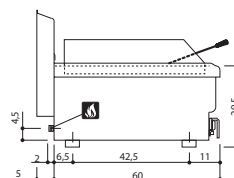
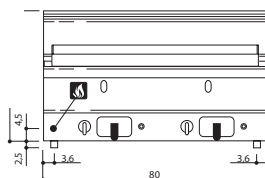
Dotata di bordi paraspruzzi perimetrale e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. I grassi e gli oli vengono convogliati in appositi cassetti raccogli grassi facilmente 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 Grill-rostre ermöglichen leichtes und auf die Speisen abgestimmtes Garen. Piezoelektrische Funkenentzündung und absolute Si-cherheit dank der Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Austretende Flüssigkeit und Fett bzw. Öl fließt in ausziehbare, leicht zu reinigende Fangschalen. Edelstahlbrenner mit Flammsschutzsicherung. Temperaturregelung mittels. Fleischrost auf Anfrage. **Tradition und Technologie, überzeugende Resultate!**

• Avec contour anti-éclaboussures et grille de cuisson 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!**

• Bordos parasalpicaduras y parrilla con altura regulable. Encendido piezoelectrico. 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	Icon	Icon	Icon	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

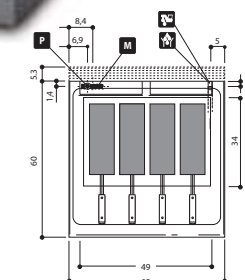
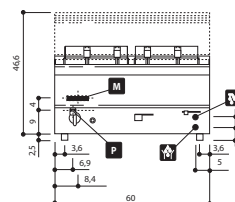
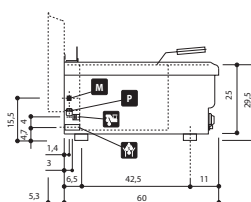
Modello con vasca da 28 lt di capacità con spigoli arrotondati, dotato di 4 cestelli per una cottura sempre al dente. Ideale anche per riso e verdure. Rubinetto di carico acqua, co-perchio vasca, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spia luminosa di 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, Temperaturregelung mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionsskontrollleuchte. **Sicher, leicht zu reinigen, unerlässlich!**

• Modèle avec cuve de 28 l, coins arrondis, équipé de 4 paniers pour des pâtes toujours "al dente". Idéal également pour le riz et les légumes. Robinet de remplissage, couvercle, contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité, résistances blindées et témoin 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 luminoso de funcionamiento. **¡Seguro, fácil de limpiar e indispensable!**



Mod	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
OCPE-60	60x60x29,5	28	9	~50/60Hz	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 cuocipasta



# 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 raccogliughi 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, mi-xed and chrome-plated hotplates. Special super-efficient hotplates for fast cooking and ea-siest 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.

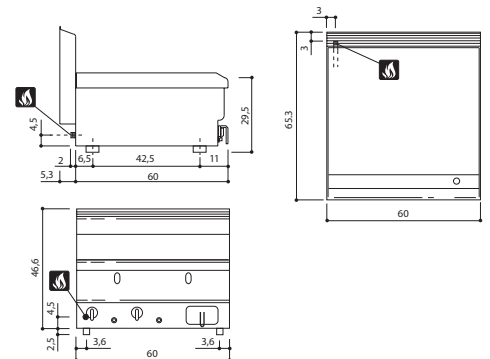
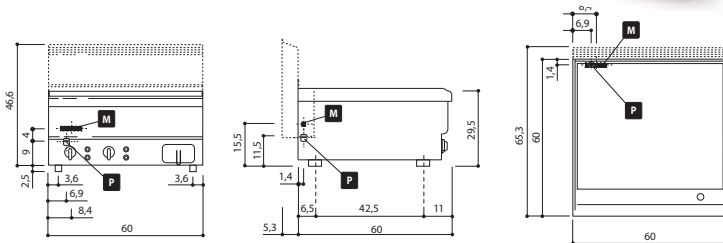
**The heart of fast food ser-vice!**

• Umfassende Modellauswahl mit glatten, gerillten, gemischten und verchromten Platten. Reinigungsfreundliche Schnell-kochplatten mit besonders ho-hem Wirkungsgrad. Rundum mit Spritzschutzrand. Komplett mit ausziehbarer Edelstahlfangschale für austretende Flüssigkeit und Fett so-wie Schaber für die Reinigung. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperatureinstellung mittels Thermostat (0 - 300 °C), Si-cherheitsthermostat, gussgeka-pselten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten. Modelle mit Glaskeramikfeld und Funktionskontrollleuchten. Gasbeheizte Modelle mit piezoelektrischer Funkenzündung. Maximale Sicherheit gewährlei-sten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zünd-flamme. Flammenschutzsiche-rung 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'oeil. Contour anti-éclaboussures, ti-roir de récupération du jus, ex-tractible avec palette de net-toyage 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 coeur 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 se-guridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: en-cendido piezoelectrico. 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	Icon	Ac	•	kW	~50/60Hz
OFTE-40B	40x60x29,5	Ac	1	3,9	400V 3N
OFTE-40BR	40x60x29,5	Ac	1	3,9	400V 3N
OFTE-60B	60x60x29,5	Ac	2	7,8	400V 3N
OFTE-40C	40x60x29,5	Ac Cr	1	3,9	400V 3N
OFTE-60C	60x60x29,5	Ac Cr	2	7,8	400V 3N
OFTE-60BR	60x65x29,5	Ac 1/2	2	7,8	400V 3N
OFTE-100BR	100x60x29,5	Ac 1/3	3	11,7	400V 3N
OFTE-100CRL	100x60x29,5	Ac Cr 1/3	3	11,7	400V 3N

Mod	Icon	Ac	kW
OFTG-40B	40x65x46,6	Ac	6
OFTG-40BR	40x65x29,5	Ac	6
OFTG-40BLC	40x65x29,5	Ac	6
OFTG-60B	60x65x46,6	Ac	12
OFTG-60BR	60x65x46,6	Ac	12
OFTG-60BRR	60x65x29,5	Ac	12
OFTG-60BLC	60x65x46,6	Ac Cr	12
OFTG-80BLC	80x65x29,5	Ac	12

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 / SARTENES 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!**

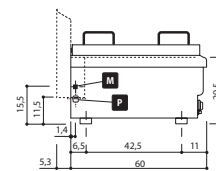
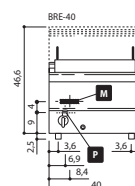
• Rundum mit Spritzschutzrand. Stark geneigte Grillplatte mit hohem Wirkungsgrad, austretende Flüssigkeit oder Fett fließt in die ausziehbare Fangschale. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperatureinstellung mit-tels Thermostat (0-300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgepackelten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten. **Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!**

• Le grill est entouré d'un bord anti-éclaboussures, plaque de cuisson 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 tiroir extractible de récupération des jus de cuisson. 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 extraíble. 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	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
OBRE-40	40x60x29,5	Ac	12,5	3,9	~50/60Hz	400V 3N





## Contentitore 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 Heiz-widerstand unter dem unteren Be-hälter. Geeignet für GastroNorm-Be-hälter mit gelochtem Bodeneinsatz. Temperaturkontrolle mittels Thermo-stat (30-90 °C), Sicherheitsthermostat, 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 luminosos de encendido. **¡Rápido, cómodo y seguro!**



Mod	cm	cm	kW	~50/60Hz
OBSEI-40M	40x65x75	30,5x51x17,5	2	230V 1N

## 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 corazzate 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!**

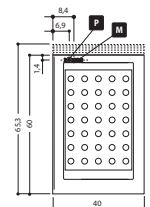
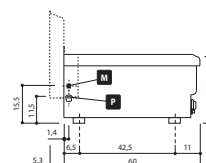
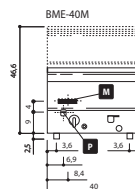
• Becken geeignet für GastroNorm-Behälter mit maximaler Höhe 15 cm. Komplet mit gelochtem Bode-neinsatz und frontalem Ablasshahn. Boden zum Ablass hin geneigt, da-mit das Garwasser vollständig ab-fließen kann. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Si-cherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände 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 lumineux 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	cm	kW	~50/60Hz
OBME-41M	40x60x29,5	30,5x51x17,5	2	30-90 230V 1N
OBME-61M	60x60x29,5	49x51x17,5	3	30-90 230V 1N



# Friggitrici elettriche a gas

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

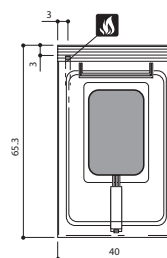
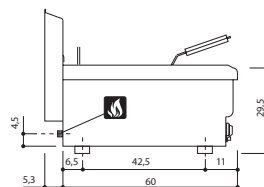
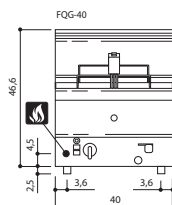
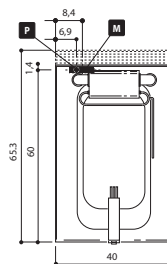
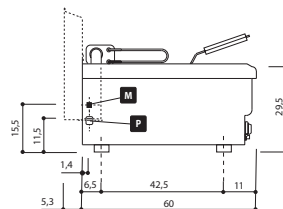
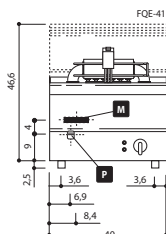
Costruite per assicurare grandi prestazioni e frittore perfette. Le vasche stampate con fondo inclinato favoriscono il completo svuotamento dell'olio. Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (100-190 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate in vasca e spie luminose di 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 Frieren. 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 Thermoelement und Zündflamme. Edelstahlbrenner 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 ga-rantie 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 piezoeléctrico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Que-madores de acero con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 190 °C. **¡Consumo mínimo, prestaciones máximas!**



Mod	Icon	lt.	kW	~50/60Hz
OFQE-41		10	9	230V 1N
OFQE-61		10+10	18	400V 3N

Mod	Icon	lt.	n°	kW
OFQG-41		8	1	5
OFQG-61		8+8	2	10



# Piani di lavoro e Lavello

# SERIE 650

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

## 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 / Puisseance 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
- M** Morsetteria / El. power connection block / Klemmenbrett / Branchements électriques / Llegadas línea eléctrica
- P** Passacavo / El. cable stress relief / Elektrische Kabelwartel / Presse-étoupe de câble él. / 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** Vetrocaramica / Pyroceram / Glaskeramik / Vitrocaramica
- ☑** 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
- lt.** Capacità vasca / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba
- lt.** Capacità vasca / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba
- cm** Dimensioni vasca / Well size / Beckenabmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones de la cuba
- ☑** Regolazione temperatura / Temperature adjustment / Temperaturregelung / Réglage température / Regulación de la temperatura
- ☑** Ingresso acqua normale / Normal water inlet / Wasseranschluß (normales Wasser) / Arrivée d'eau normale / Entrada agua normal
- ☑** Scarico liquidi / Liquid outlet / Ablauf Flüssigkeiten / Evacuación líquidos / Dascarga líquidos
- ☑** mbar Pressione gas / Gas pressure / Gas Druck / Gaz presión / 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 pileta 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 Überlaufilter. **Die Arbeit spielend leicht gemacht!**

• Solides, compacts et faciles à nettoyer, les plans de travail peuvent être complétés par des planches à hacher en polyéthylène atoxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir. Les tiroirs sont extractibles et montés sur guides télescopiques. Les plans des éviers sont issus de moulages 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 resbadero 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 tre apportées sans avis 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	☑	☑	☑	
OM-40	40x53,5x58	1(40)	4	BASI NEUTRE Plain base unit Neutrale Unterschränke Bases neutres Bases neutra
OM-60	60x53,5x58	1(60)	4	
OM-80	80x53,5x58	2(40)	4	
OM-100	100x53,5x58	1(40)+1(60)	4	
OM-120	120x53,5x58	3(40)	4	
OP-40D	40			PORTA Door / Tür Porte / Puerta
OP-40S	40			
OP-60D	60			
OP-60S	60			
OR-40	40			RIPIANI Shelves / Fach / Rayon / Estantes
OR-60	60			
OPL-40	40			PIANI NEUTRI / Plain tops Neutrale Arbeitsflächen Plans neutres / Planos neutros
OPL-60	60			
OTP-40	40			PIANI POLIETILENE / Polyethylene chopping top / Schneidbrett / Plan en polyéthène / Superficie de polietileno
OTP-60	60			

LAVELLO/Sink/Spüle/Evier/Fregadero		
Mod	☑	☑ cm
OLA-60	60x60x29,5	50x40x15

Completo di gruppo monoforo e sifone  
Single mixer top set with siphon / Mit Mischbatterie und Syphon  
Équipée avec robinet et siphon / Con grifo y sifón

