



weinnovate cooking

## PREPARAZIONE TAVOLI ARMADI

600

MODELLO

OAP620PP

CODICE

83065950

### CARATTERISTICHE GENERALI

La linea Preparazione OLIS è pensata per rispondere alle esigenze di una cucina dove la preparazione, il lavaggio e lo stoccaggio degli alimenti sono fondamentali per il buon risultato del lavoro. L'ampia scelta di modelli, dimensioni e accessori consente ad ogni professionista di individuare il prodotto ideale per le proprie esigenze. I bordi dei piani completamente raggati, consentono un ottimo accostamento tra gli elementi e semplicità nella pulizia.

La linea Preparazione OLIS è realizzata in acciaio inox secondo le normative nazionali ed internazionali sull'igiene e la sicurezza.

### TAVOLO ARMADIO PASSANTE



### SPECIFICHE

Piano in acciaio inox AISI 304 18/10 Spessore piano 10/10 Bordo anteriore raggato R10 Rinforzo sotto il piano in truciolare nobilitato sp 20 mm Ripiano intermedio e di fondo in AISI 304 con traversini di rinforzo Piedini in AISI 304 regolabili in altezza (150mm ±25) Porte in AISI 304, spessore porta 8/10, controporta in 6/10

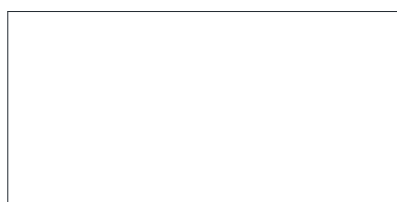
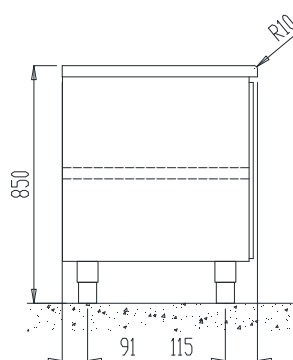
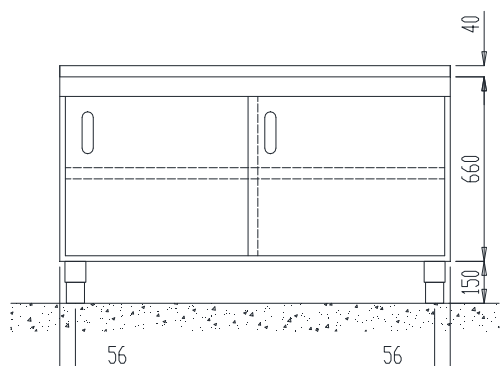
### DATI TECNICI

MODELLO	OAP620PP
LARGHEZZA (MM)	2.000,00
PROFONDITA (MM)	600,00
ALTEZZA (MM)	850,00
VOLUME	1.700.600,00
PESO	0,00
TIPO ALIMENTAZIONE	
POTENZA GAS	
POTENZA ELETTRICA	
DIMENSIONI INT. FORNO	
CAPACITA' FORNO	
DIM. PIASTRA (mm)	
DIMENSIONI VASCA	
CAPACITA' VASCA (l)	

600

MODELLO  
OAP620PP

CODICE  
83065950



## LEGENDA

- E** entrata linea elettrica
- G** attacco arrivo gas
- H2O** attacco arrivo acqua
- S** scarico acqua

CONNESSIONE	POTENZA	DIAMETRO	ALIMENTAZIONE
CONNESSIONE GAS			
CONNESSIONE ELETTRICA			
CONNESSIONE ACQUA FREDDA			
CONNESSIONE ACQUA CALDA			
CONNESSIONE ACQUA DECALCIFICATA			
SCARICO ACQUA (Ø)			
2° SCARICO ACQUA (Ø)			