

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO



CARATTERISTICHE GENERALI

Forni Olis ideali per te che stai aprendo un bar, un ristorante o una pasticceria. Hai la possibilità di avere a disposizione tutte le funzionalità e performance dei forni top di gamma con la firma di qualità Olis. Grazie ad un sistema di controllo semplice e intuitivo, puoi dare sfogo alla tua creatività in cucina. Ogni piatto un capolavoro: dalla cucina a vapore, ai fritti, alle grigliate; porta in tavola tutto quello che la fantasia ti suggerisce, dal dolce al salato.

Memolis Pro - Forno professionale per la ristorazione. Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO

SPECIFICHE TECNICHE

■ Il pannello di controllo del forno Touch è dotato di display alfanumerici a LED ad alta visibilità (HVS - High Visibility System) per garantire una chiara leggibilità. Inoltre, dispone di un display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) che consente di visualizzare i programmi preferiti, i programmi preimpostati, le opzioni di ventilazione variabile, il lavaggio automatico, il menu e le impostazioni in modo chiaro e intuitivo.

■ MODALITA' DI COTTURA: Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. Clima® - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO: Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore. Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni. Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte. Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Umidificatore manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Accesso facilitato ai parametri

utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional). Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional). Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata. Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie. EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni. EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

Green Fine Tuning (modelli a gas) - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.

PULIZIA MANUTENZIONE: Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%). In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). 7 programmi di lavaggio automatico. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO

Technical Information

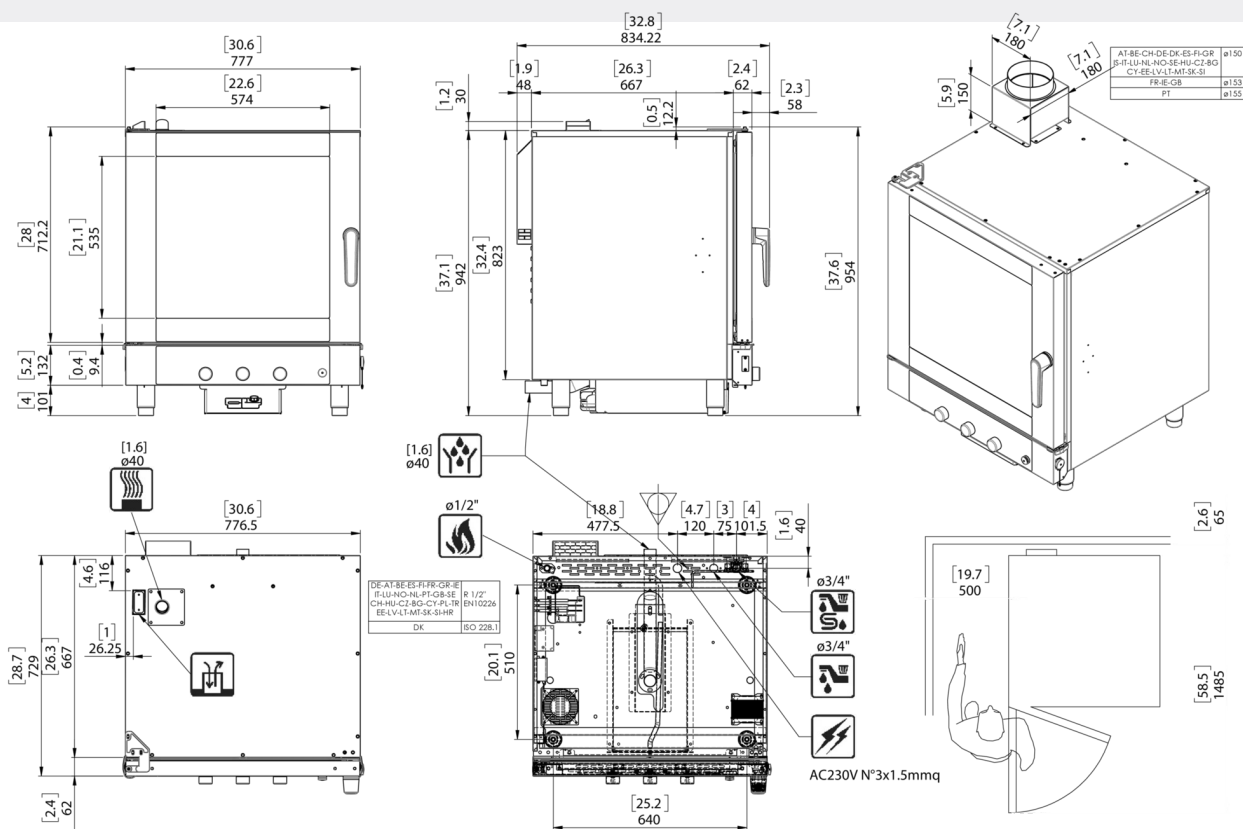
| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|-------------------------------|
| MATERIALE | MEGT071E |
| DEFINIZIONE | ICGT071E MISTO GAS 7T C/TOUCH |
| LINEA COMMERCIALE | ICON E |
| ALIMENTAZIONE | GAS |
| DIM. LARGHEZZA | 812 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 725 mm |
| DIM. ALTEZZA | 935 mm |
| PESO NETTO | 103 Kg |
| VOLUME (netto) | 0.55 |
| LUNGHEZZA IMBALLO | 910 mm |
| LARGHEZZA IMBALLO | 870 mm |
| ALTEZZA IMBALLO | 1160 mm |
| VOLUME IMBALLO | 0,918 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 116 Kg |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD | 220-240V 1N |
| POTENZA ELETTRICA | 0.5 kW |
| POTENZA GAS | 12 |
| TIPO GAS / REFRIGERANTE | METANO "H, E" G20 20/25mbar |
| GRADO IP | IPX3 |
| MODELLO CERTIFICATO | MEGT071E |

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO



ICGT071E/ICGM071E

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.





FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO

OPTIONAL

| | MODELLO | DESCRIZIONE |
|--|---------|---|
|  | OCBM4 | TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V |
| | ISP664 | SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP-664 |
| | ISC04 | SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T |
|  | ISA01 | SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T |
| | IPS071 | PORTA CONTRARIA |
|  | ILCS2 | SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T" |
|  | APDS | SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO |

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT071E

MODELLO
MEGT071E

SERIE
MEMOLIS PRO

ACCESSORI

| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------|----------|--|
| RP04 | RP04 | KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO |
| NPT071 | NPT071 | PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO INTERASSE 45 MM |
| NPT064 | NPT064 | PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO |
| NPF04 | NPF04 | KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI |
| KISC04 | KISC04 | KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T |
| KISA01 | KISA01 | KIT PER Sonda AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T |
| KIPS071E | KIPS071E | KIT PER PORTA CONTRARIA |
| KFP002 | KFP002 | KIT FERMA PIEDINI |
| ISR071S | ISR071S | SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE MOD. 050-051 - FULL AISI 304 |
| ISR071E | ISR071E | SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304 |
| ILV126 | ILV126 | ARMADIO LIEVITATORE CON UMIDIFICATORE E CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO |
| IGP716 | IGP716 | COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400 |
| IGP664 | IGP664 | COPPIA PARATIE - 600 X 400 |
| ICLD | ICLD | DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI |
| ICFX02 | ICFX02 | FILTRO GRASSI - 2pz |
| IBAS051 | IBAS051 | BARRA ANTISFONDAMENTO |
| PLG3016 | PLG3016 | SPINA - 230 V - 16A - 2P+T |
| PCSM | PCSM | FLOWMETER 10-100 |
| PCSK | PCSK | KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM |
| PCSF | PCSF | CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100 |
| CBL3015 | CBL3015 | CAVO - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ |
| RP004 | RP004 | KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO |
| IKG071 | IKG071 | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE |
| IKG051 | IKG051 | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE |
| IKE071 | IKE071 | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE |
| IKE051 | IKE051 | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE |