

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Hornos Olis ideales para usted que va a abrir un bar, un restaurante o una panadería. Tendrá toda la funcionalidad y el rendimiento de los hornos de gama alta con la calidad característica de Olis. Gracias a un sistema de control sencillo e intuitivo, podrá dar rienda suelta a su creatividad en la cocina. Cada plato una obra maestra: al vapor, frito o a la plancha; lleve a la mesa todo lo que su imaginación le sugiera, desde lo dulce a lo salado.

Memolis Pro - Horno profesional para hostelería.

Cámara de cocción perfectamente lisa y hermética con bordes redondeados.

Puerta de cierre templada de doble acristalamiento con cámara de aire y cristal interior termorreflectante para una menor radiación de calor hacia el operario y una mayor eficiencia.

Cristal interior con apertura abatible para facilitar la limpieza.

Deflector de apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.

Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ El panel de control del horno manual consta de selectores y mandos con un diseño ergonómico que facilita su uso y lo hace intuitivo. Las funciones se controlan mediante mandos electromecánicos, mientras que los indicadores luminosos proporcionan información clara e inmediata sobre el funcionamiento del horno.

■ MODO DE COCCIÓN: Cocción manual con tres modos de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO: Panel selector electromecánico con luces de control de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Ventilación manual de la cámara. Iluminación LED de la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO: Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE

Información técnica

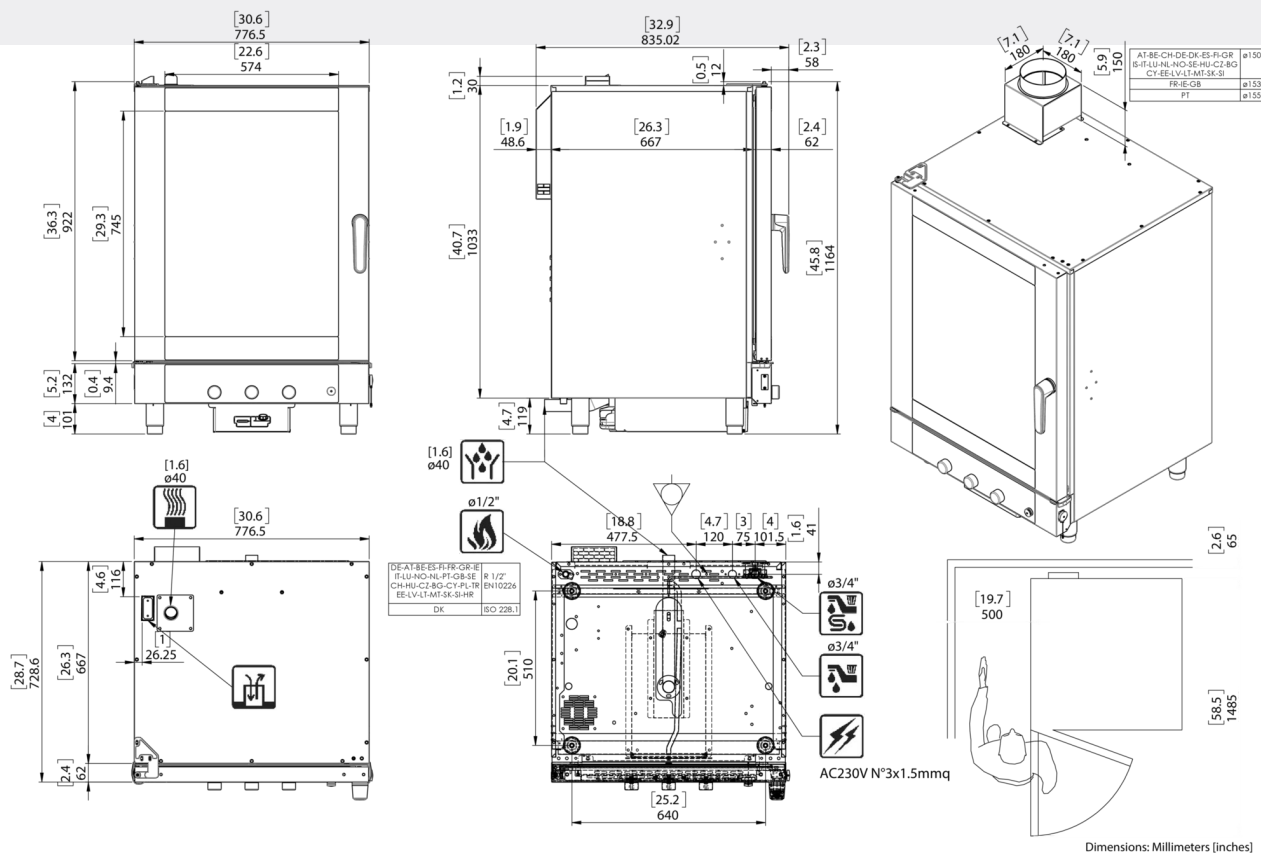
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MEGM101E
DEFINICIÓN	ICGM101E MISTO GAS 10T C/MEC.
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	1145 mm
PESO NETO	115 Kg
VOLUMEN (neto)	0.674
LONGITUD DEL PAQUETE	870 mm
ANCHO DEL PAQUETE	910 mm
ALTURA DEL ENVASE	1370 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,085 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	130 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.5 kW
POTENCIA DE GAS	16
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	MEGM101E

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE



ICGT101E/ICGM101E

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.



**HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO -
10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • MANDOS
ELECTROMECAÑICOS**

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMADOR DE AISLAMIENTO PARA CONEXIÓN BIFÁSICA/MONOFÁSICA PARA MODELOS A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP864	SUPLEMENTO PARA LA VERSIÓN DE PANADERÍA IGP-864 SOPORTE DE BANDEJAS MAMPARO
	IPS101	PUERTA OPUESTA
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
NPT071	NPT071	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE EN SOPORTE DE 45 MM DE DISTANCIA ENTRE EJES
NPT064	NPT064	SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE
NPF04	NPF04	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KIPS101E	KIPS101E	KIT PUERTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT DE TOPE DE PIE
ISR101E	ISR101E	SOPORTE DE BASE DE ACERO INOXIDABLE
IGP864	IGP864	PAR DE MAMPARAS - 600 X 400
IGP116	IGP116	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
ICFX02	ICFX02	FILTRO DE GRASA - 2pcs
IBAS051	IBAS051	BARRA INASTILLABLE
PLG3016	PLG3016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CABLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
RP004	RP004	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO