

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEEM051E

MODELLO
MEEM051E

SERIE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les fours Olis sont idéaux pour ceux qui ouvrent un bar, un restaurant ou une boulangerie. Vous bénéficiez de toutes les fonctionnalités et performances des fours haut de gamme avec la qualité Olis. Grâce à un système de commande simple et intuitif, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité dans la cuisine. Chaque plat est un chef-d'œuvre : de la cuisson à la vapeur à la friture, en passant par les grillades, mettez sur la table tout ce que votre imagination vous suggère, du sucré au salé.

Memolis Pro - Four professionnel pour la restauration.

Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.

Porte de fermeture en double vitrage trempé avec lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.

Vitre intérieure avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage.

Défecteur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Le panneau de commande du four manuel se compose de sélecteurs et de boutons dont la conception ergonomique rend l'utilisation facile et intuitive. Les fonctions sont contrôlées par des commandes électromécaniques, tandis que des voyants lumineux fournissent des informations claires et immédiates sur le fonctionnement du four.

■ **MODE DE CUISSON** : Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Mixte de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT : Panneau de commande à sélecteur électromécanique avec voyants de contrôle de fonctionnement.

CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE : Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de la cuisson. Ventilation manuelle de la chambre. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE : Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

**FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5
X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES
ÉLECTROMÉCANIQUES**

CODICE
MEEM051E

MODELLO
MEEM051E

SERIE

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MEEM051E
DÉFINITION	ICEM051E MISTO EL.ST C/MEC.
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	770 mm
POIDS NET	75 Kg
VOLUME (net)	0.453
LONGUEUR DU PAQUET	910 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1000 mm
VOLUME DU PAQUET	0,792 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	87 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	3NAC400V/3AC230V/AC230V 50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	7.25 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	NO GAS
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEEM051E

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5
X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
 MEEM051E

MODELLO
 MEEM051E

SERIE

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 NPK	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
ISP464	SUPPLÉMENT POUR LES SUPPORTS DE PLATEAUX À CRÊPES IGP VERSION PÂTISSERIE
IPS051	PORTE OPPOSÉE
 SN	SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
 APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
 TS-ICE-051E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
 TS-ICE-051E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
 TS-ICE-051E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEEM051E

MODELLO
MEEM051E

SERIE

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	IKKV51S	HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR POUR KIT DE SUPERPOSITION. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR ÉLECTRIQUES AYANT LA PREDISPOSITION
RP04	RP04	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
PLG5016	PLG5016	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 16A - 5P
NPT071	NPT071	SUPPORT DE PLATEAU - INSÉRABLE SUR UN SUPPORT D'ENTRAXE DE 45 MM
NPT064	NPT064	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR LE SUPPORT
NPF04	NPF04	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KIPS051E	KIPS051E	KIT DE PORTE CONTRAIRE
KFP002	KFP002	KIT D'ARRÊT DE PIED
ISR071S	ISR071S	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE POUR L'INSERTION DU REFROIDISSEUR À AIR MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
ILV126	ILV126	ARMOIRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATEUR ET COMMANDES NUMÉRIQUES PROGRAMMABLES - PORTES EN VERRE
IKKV51	IKKV51	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR À AIR
IGP516	IGP516	GLISSIÈRES - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	GLISSIÈRES - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
IBAS051	IBAS051	BARRE INCASSABLE
CBL5015	CBL5015	CÂBLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRE À GRAISSE
RP004	RP004	JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN
IKG071	IKG071	KIT DE SUPERPOSITION
IKG051	IKG051	KIT DE SUPERPOSITION
IKE071	IKE071	KIT DE SUPERPOSITION
IKE051	IKE051	KIT DE SUPERPOSITION