

# 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.

Déflexeur 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

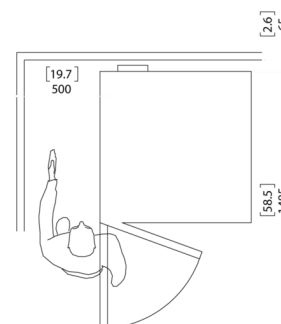
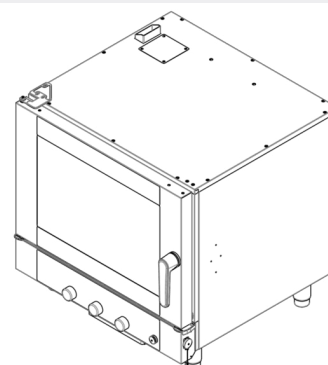
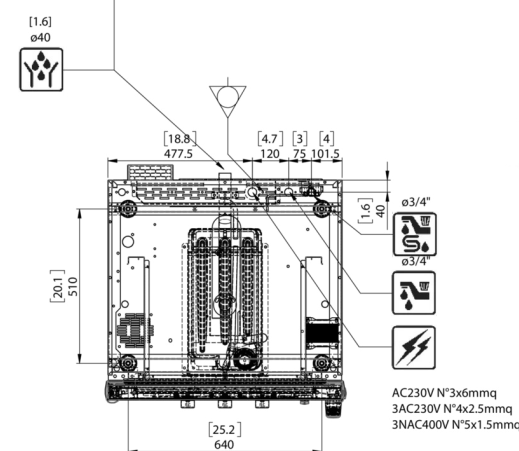
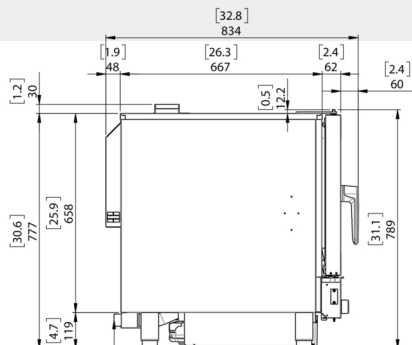
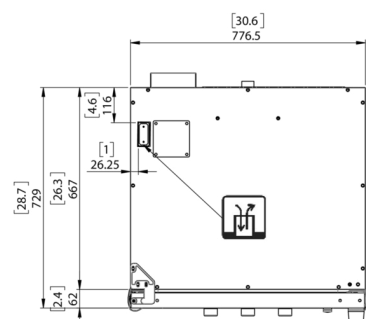
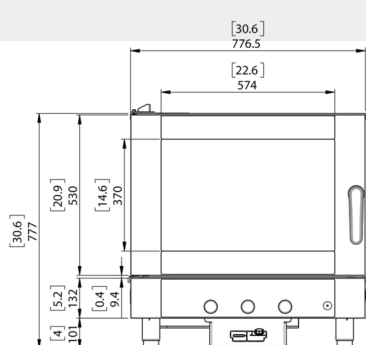
| SPECIFICATION                    | DATA                         |
|----------------------------------|------------------------------|
| MATÉRIAU                         | MEEM051E                     |
| DÉFINITION                       | ICEM051E MISTO EL.ST C/MEC.  |
| LIGNE COMMERCIALE                | 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



Dimensions: Millimeters [inches]

ICET051E/ICEM051E

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.












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   |