

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI ELETTROMECCANICI



CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



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.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Il pannello comandi del forno manuale è costituito da selettori e manopole con un design ergonomico che lo rende facile da usare e intuitivo. Le funzioni sono controllate tramite comandi elettromeccanici, mentre le spie di controllo forniscono feedback sul funzionamento del forno in modo chiaro e immediato.

■ MODALITÀ DI COTTURA: Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO: Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Sfiato camera manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA: Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI
ELETTROMECCANICI

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	MECM026E
DEFINIZIONE	ICCM026E MISTO EL.06GN2/3 C/DIG.
LINEA COMMERCIALE	ICON51 E
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	510 mm
DIM. PRODONDITÀ	625 mm
DIM. ALTEZZA	880 mm
PESO NETTO	57 Kg
VOLUME (netto)	0.281
LUNGHEZZA IMBALLO	760 mm
LARGHEZZA IMBALLO	570 mm
ALTEZZA IMBALLO	1100 mm
VOLUME IMBALLO	0,476 m3
PESO LORDO IMBALLO	68 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
POTENZA ELETTRICA	5.25 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	MECM026E

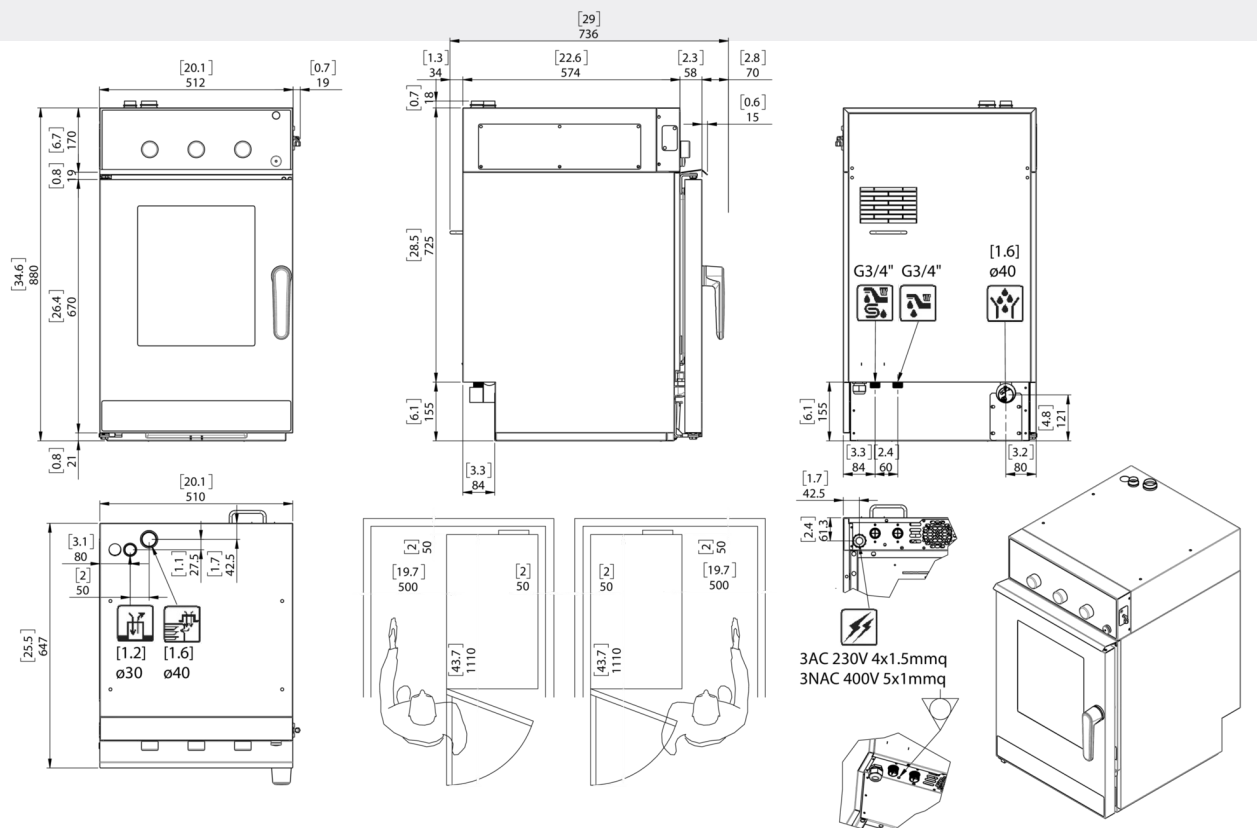
FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE

DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI ELETTROMECCANICI

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



ICCT026E/ICCM026E NEUTRI

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 ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI
ELETTROMECCANICI

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

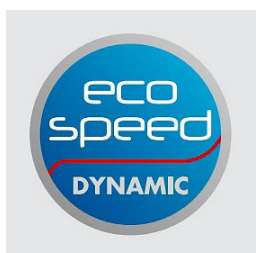
SERIE
MEMOLIS-MiniPro



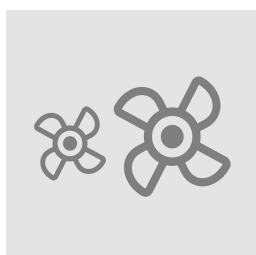
sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



Per i forni a gas, grazie al sistema Green Fine Tuning di modulazione del bruciatore e allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



Il sistema Ecospeed Dynamic, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia garantendo sempre la corretta temperatura di cottura evitando oscillazioni e quindi minori consumi di energia, di acqua e calo peso ridotto.



Ventilazione a 2 velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.












FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI
ELETTROMECCANICI

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PORTA CONTRARIA
	NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
	MKC026	KIT VERSIONE MARINA
	SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
	APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
	TS-CI-026RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-H60	1N-AC 230 V - 60 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-H50	1N-AC 230 V - 50 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-CI-026RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 6 X 2/3 GN • COMANDI
ELETTROMECCANICI

CODICE	MODELLO	SERIE
MECM026E	MECM026E	MEMOLIS-MiniPro

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
SM026	SM026	MENSOLA A PARETE IN ACCIAIO INOX
PLG5016	PLG5016	SPINA - 380 V - 16A - 5P
PAC026	PAC026	PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
KP004	KP004	KIT PIEDINI - 150 MM H
KFIC026E	KFIC026E	KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE, CON CAPPА DI ASPIRAZIONE INTEGRATA 1N-AC230 V - 3,0 KW
ICLD	ICLD	DOCCEtta DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
CKO026SE	CKO026SE	CAPPА DI ASPIRAZIONE
CKO026E	CKO026E	CAPPА DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI
CIN026	CIN026	CONVOGLIATORE D'ARIA DI RAFFREDDAMENTO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO. ACCIAIO INOX
CBL5015	CBL5015	CAVO - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
KCOE026	KCOE026	KIT PER SOVRAPPOSIZIONE HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLLETTORE CAPPА PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO GRASSI