

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 1/1 GN • COMANDI ELETTROMECCANICI



CODICE  
MECM061E

MODELLO  
MECM061E

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 1/1 GN • COMANDI**  
**ELETTROMECCANICI**



<b>CODICE</b> MECM061E	<b>MODELLO</b> MECM061E	<b>SERIE</b> MEMOLIS-MiniPro
---------------------------	----------------------------	---------------------------------

**Technical Information**

<b>SPECIFICATION</b>	<b>DATA</b>
<b>MATERIALE</b>	<b>MECM061E</b>
<b>ALIMENTAZIONE</b>	<b>ELETTRICA</b>



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

**Olis Ali Group S.r.l.**  
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy  
**Web:** olis.it - **Mail:** info@olis.it

# FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE

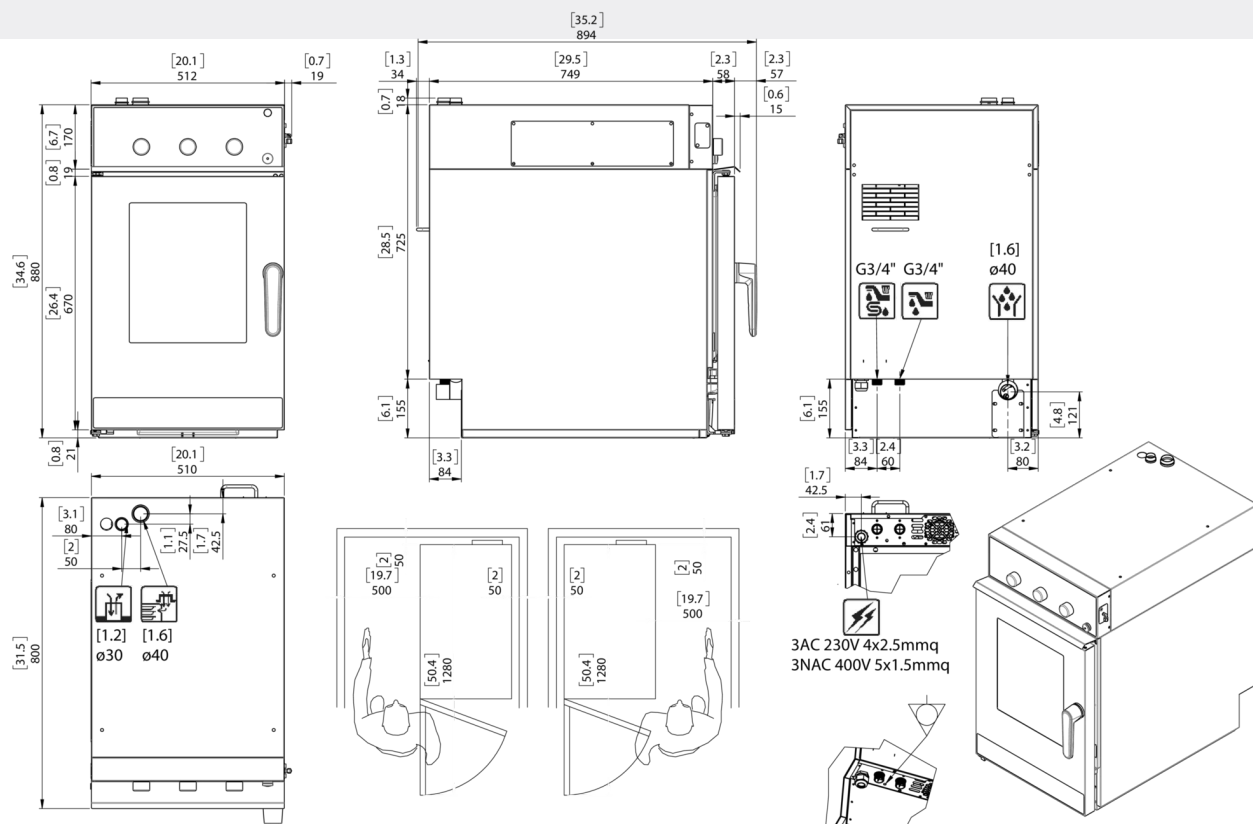
## DIRETTO - 6 X 1/1 GN • COMANDI

### ELETTROMECCANICI

CODICE  
MECM061E

MODELLO  
MECM061E

SERIE  
MEMOLIS-MiniPro



ICCT061E/ICCM061E 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 1/1 GN • COMANDI**  
**ELETTROMECCANICI**

**CODICE**  
MECM061E

**MODELLO**  
MECM061E

**SERIE**  
MEMOLIS-MiniPro



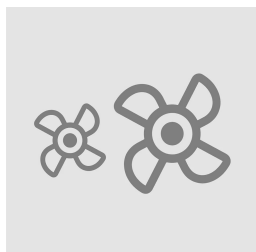
sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



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 1/1 GN • COMANDI  
ELETTROMECCANICI

CODICE	MODELLO	SERIE
MECM061E	MECM061E	MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PORTA CONTRARIA
	NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
	MKC061	KIT VERSIONE MARINA - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE
	SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
	APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
	TS-CI-061RE-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-061RE-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-CI-061RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ

**FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE**  
**DIRETTO - 6 X 1/1 GN • COMANDI**  
**ELETTROMECCANICI**

<b>CODICE</b>	<b>MODELLO</b>	<b>SERIE</b>
MECM061E	MECM061E	MEMOLIS-MiniPro

**ACCESSORI**

<b>CODICE</b>	<b>MODELLO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
RP04	RP04	KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
PLG5016	PLG5016	SPINA - 380 V - 16A - 5P
PAC061	PAC061	PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
NPF04	NPF04	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI
KP004	KP004	KIT PIEDINI - 150 MM H
KFIC061E	KFIC061E	KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE, CON CAPP A DI ASPIRAZIONE INTEGRATA 1N-AC230 V - 3,0 KW.
ICLD	ICLD	DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
CSR061	CSR061	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304
CPT061	CPT061	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
CPD061	CPD061	PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO
CKO061SE	CKO061SE	CAPPA DI ASPIRAZIONE
CKO061E	CKO061E	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI
CIN061	CIN061	CONVOGLIATORE D'ARIA DI RAFFREDDAMENTO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO.
CBL5015	CBL5015	CAVO - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
CAN061	CAN061	ARMADIO NEUTRO CON PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO - FULL AISI 304
KCOE061	KCOE061	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 CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO GRASSI