

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEET101E

MODELLO
MEET101E

SERIE
MEMOLIS PRO



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.

Memolis Pro - Forno professionale per la ristorazione. Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO



CODICE
MEET101E

MODELLO
MEET101E

SERIE
MEMOLIS PRO

SPECIFICHE TECNICHE

■ Il pannello di controllo del forno Touch è dotato di display alfanumerici a LED ad alta visibilità (HVS - High Visibility System) per garantire una chiara leggibilità. Inoltre, dispone di un display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) che consente di visualizzare i programmi preferiti, i programmi preimpostati, le opzioni di ventilazione variabile, il lavaggio automatico, il menu e le impostazioni in modo chiaro e intuitivo.

■ MODALITA' DI COTTURA: Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. Clima® - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO: Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore. Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni. Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte. Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Umidificatore manuale.

Illuminazione camera di cottura a led. Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional). Sonda al cuore ad ago ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional). Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional). Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata. Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie. EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni. EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.

PULIZIA MANUTENZIONE: Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). 7 programmi di lavaggio automatico. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

**FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 10 X 1/1 GN - CONTROLLO
ELETTRONICO**

CODICE
MEET101E

MODELLO
MEET101E

SERIE
MEMOLIS PRO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	MEET101E
DEFINIZIONE	ICET101E MISTO EL.10T C/TOUCH
LINEA COMMERCIALE	ICON E
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	812 mm
DIM. PRODONDITÀ	725 mm
DIM. ALTEZZA	1145 mm
PESO NETTO	120 Kg
VOLUME (netto)	0.674
LUNGHEZZA IMBALLO	870 mm
LARGHEZZA IMBALLO	910 mm
ALTEZZA IMBALLO	1370 mm
VOLUME IMBALLO	1,085 m3
PESO LORDO IMBALLO	134 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	3NAC400V/3AC230V 50Hz
POTENZA ELETTRICA	14.5 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	MEET101E

FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEET101E

MODELLO
MEET101E

SERIE
MEMOLIS PRO

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPK	PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE
	ISP864	SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP-864
	ISC04	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
	ISA01	SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
	IPS101	PORTA CONTRARIA
	ILCS2	SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T"
	SN	SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA. SOLO PER MODELLI ELETTRICI
	APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
 Special Voltage 50 Hz	TS-ICE-101E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	TS-ICE-101E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	TS-ICE-101E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	TS-ICE-101E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
 Special Voltage 60 Hz	TS-ICE-101E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	TS-ICE-101E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	TS-ICE-101E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	TS-ICE-101E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ

**FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE
DIRETTO - 10 X 1/1 GN - CONTROLLO
ELETTRONICO**

CODICE
MEET101E

MODELLO
MEET101E

SERIE
MEMOLIS PRO

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	IKKV51S	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA PER KIT DI SOVRAPPOSIZIONE. SOLO PER MODELLI ELETTRICI GIÀ PREDISPOSTI
RP04	RP04	KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
NPT071	NPT071	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO INTERASSE 45 MM
NPT064	NPT064	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO
NPF04	NPF04	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI
KISC04	KISC04	KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	KISA01	KIT PER Sonda AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS101E	KIPS101E	KIT PER PORTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	ISR101E	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX
IKKV51	IKKV51	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA
IGP864	IGP864	COPPIA PARATIE - 600 X 400
IGP116	IGP116	COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
ICFX02	ICFX02	FILTRO GRASSI - 2pz
IBAS051	IBAS051	BARRA ANTISFONDAMENTO
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
PLG5032	PLG5032	SPINA - 380 V - 32A - 5P
CBL0540	CBL0540	CAVO - 3 MT - 5 X 4 MMQ
RP004	RP004	KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO