

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE



## ALLGEMEINE MERKMALE

Olis Öfen ideal für Sie, die eine Bar, ein Restaurant oder eine Bäckerei eröffnen. Sie haben alle Funktionen und Leistungen von Spitzenöfen mit der für Olis typischen Qualität. Dank eines einfachen und intuitiven Steuerungssystems können Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen. Jedes Gericht ein Meisterwerk: vom Dämpfen über das Braten bis hin zum Grillen - bringen Sie alles auf den Tisch, was Ihre Fantasie hergibt, von süß bis herzhaft.

Memolis Pro - Professioneller Backofen für die Gastronomie. Perfekt glatter und luftdichter Backraum mit abgerundeten Kanten.

Vorgespannte, doppelt verglaste Tür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für geringere Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.

Innenglas mit klappbarer Öffnung für eine einfache Reinigung. Zu öffnendes Prallblech für eine einfache Reinigung des Ventilatorraums.

Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit.

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE

## TECHNISCHE DATEN

■ Das Touch-Bedienfeld des Backofens ist mit gut sichtbaren alphanumerischen LED-Anzeigen (HVS - High Visibility System) ausgestattet, um eine gute Lesbarkeit zu gewährleisten. Außerdem verfügt es über ein 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT), auf dem Sie Ihre Lieblingsprogramme, die voreingestellten Programme, die variablen Gebläsoptionen, die automatische Reinigung, das Menü und die Einstellungen übersichtlich und intuitiv ablesen können.

■ GARMODUS: Automatisch mit 95 geprüften und gespeicherten Garprogrammen, einschließlich Programmen zum Aufwärmen auf Teller und Backblech. Programmierbar mit der Möglichkeit, 99 Garprogramme in automatischer Abfolge zu speichern (bis zu 9 Zyklen), indem ein spezieller Name und ein Symbol zugewiesen werden. Manuelles Garen mit drei Betriebsarten mit Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombinierte Umluft + Dampf von 30°C bis 260°C. Klima® - Automatisches System zur Messung und Regelung des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Schnelles Scrollen & Push-Auswahl der Lieblingsprogramme, mit eigenem Scroller.

BEDIENUNG: HVS (High Visibility System) alphanumerische LED-Anzeigen für Temperatur, Klima, Zeit und Kerntemperatur. 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige von Lieblingsprogrammen, voreingestellten Programmen, Lüftung, Waschautomatik, Menü, Einstellungen. SCROLLER-Knöpfe mit Scroll- und Push-Funktion zur Bestätigung der Auswahl. Manuelles Vorheizen.

STEUERUNGSMÖGLICHKEITEN: Autoreverse (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Gebläses) für perfektes gleichmäßiges Garen. Automatische Steuerung der Kammerentlüftung. Manueller Luftbefeuchter. LED-

Garraumbeleuchtung. Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern, um das Gerät über Benutzermenü individuell anzupassen. 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, die reduzierte Geschwindigkeit aktiviert die Reduzierung der Heizleistung. Für spezielles Garen ist eine intermittierende Geschwindigkeit verfügbar. Kerntemperaturregelung mit 4-Punkt-Fühler (Kernfühler optional). Nadelkernsonde  $\varnothing$  1 mm, für Vakuumgaren und kleine Stücke (optional). USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Hoch- und Herunterladen von Garprogrammen. Vorbereitung für das SN-Energieoptimierungssystem (optional). SERVICE-Programm: Funktionstest der Elektronikplatine - Anzeige des Temperaturfühlers - Betriebsstundenzähler der Geräte für alle Hauptfunktionen zur planmäßigen Wartung. Funktionsprüfungs-Selbstdiagnose vor Inbetriebnahme des Geräts mit anschaulicher und akustischer Signalisierung von Anomalien. EcoSpeed - Je nach Produktmenge und -art optimiert und steuert der Backofen die Energiezufuhr, hält immer die richtige Gartemperatur und vermeidet Schwankungen. EcoVapor - Das EcoVapor-System erzielt eine deutliche Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs durch die automatische Steuerung der Dampfsättigung im Garraum. IPX3-Schutz gegen Strahlwasser.

WARTUNGSREINIGUNG: LCS (Liquid Clean System) automatisches Reinigungssystem (optional), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (CombiClean Flüssigwaschmittel, in 100% recycelbaren Kartuschen. Geliefert mit 1 Kartusche Flüssigwaschmittel CDL05 - 990 g). 7 automatische Waschprogramme. Manuelle Waschanlage mit externer Handbrause (Handbrause optional).

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE

## Technische Informationen

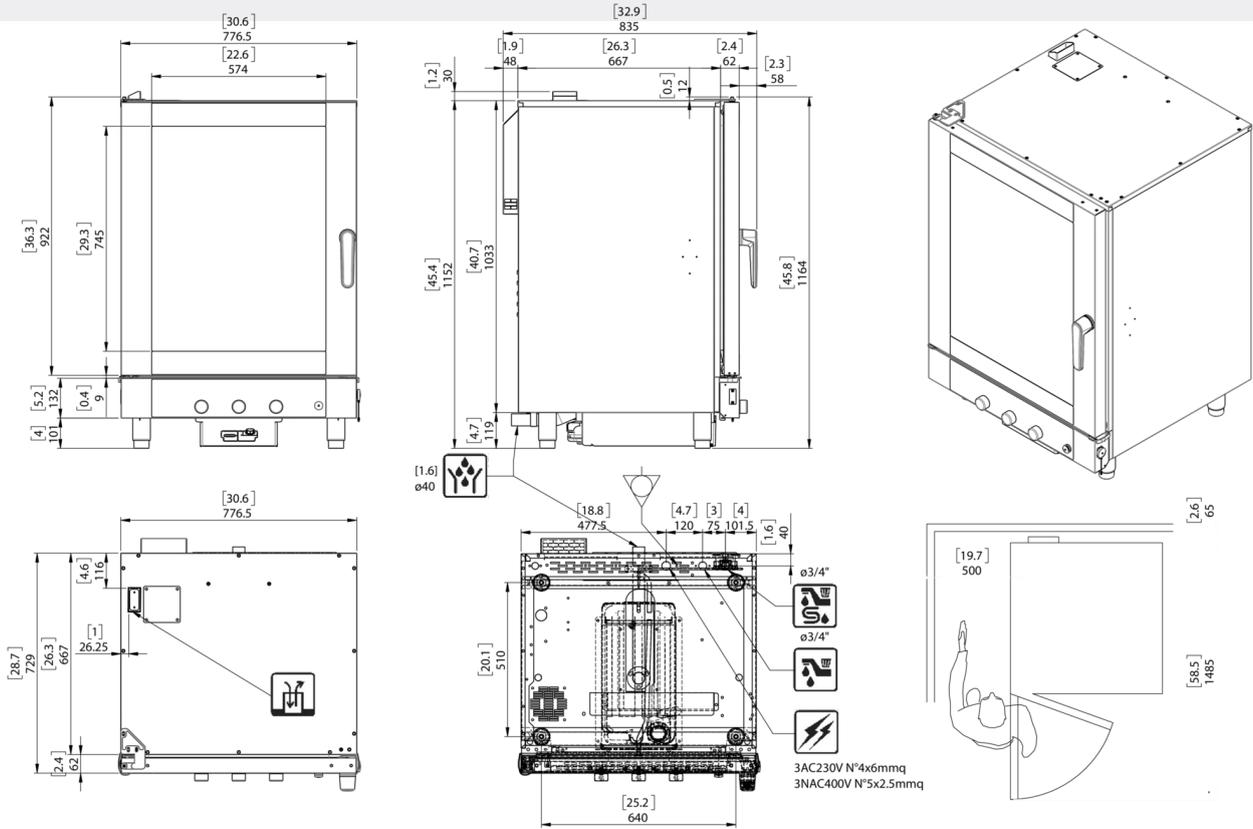
SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>MEET101E</b>
DEFINITION	ICET101E MISTO EL.10T C/TOUCH
<b>KOMMERZIELLE LINIE</b>	<b>ICON E</b>
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
<b>DIM. BREITE</b>	<b>812 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>1145 mm</b>
NETTOGEWICHT	120 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>0.674</b>
LÄNGE DES PAKETS	870 mm
<b>BREITE DES PAKETS</b>	<b>910 mm</b>
VERPACKUNGSHÖHE	1370 mm
<b>VERPACKUNGSVOLUMEN</b>	<b>1,085 m3</b>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	134 Kg
<b>STANDARD-STROMVERSORGUNG</b>	<b>3NAC400V/3AC230V 50Hz</b>
ELEKTRISCHE LEISTUNG	14.5 kW
<b>GAS-/KÄLTEMITTELART</b>	<b>NO GAS</b>
IP-GRAD	IPX3
<b>ZERTIFIZIERTES MODELL</b>	<b>MEET101E</b>

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE



Dimensions: Millimeters [inches]

ICET101E/CEM101E

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.

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	<b>NPK</b>	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
	<b>ISP864</b>	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP-864
	<b>ISC04</b>	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
	<b>ISA01</b>	NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
	<b>IPS101</b>	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	<b>ILCS2</b>	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS - INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T"
	<b>SN</b>	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
	<b>APDS</b>	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK
 Special Voltage 50 Hz	<b>TS-ICE-101E-F50</b>	3-AC 480 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	<b>TS-ICE-101E-E50</b>	3N-AC 440 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	<b>TS-ICE-101E-D50</b>	3-AC 440 V - 50 HZ
 Special Voltage 50 Hz	<b>TS-ICE-101E-C50</b>	3-AC 400 V - 50 HZ
 Special Voltage 60 Hz	<b>TS-ICE-101E-F60</b>	3-AC 480 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	<b>TS-ICE-101E-E60</b>	3N-AC 440 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	<b>TS-ICE-101E-D60</b>	3-AC 440 V - 60 HZ
 Special Voltage 60 Hz	<b>TS-ICE-101E-C60</b>	3-AC 400 V - 60 HZ

# ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEET101E

MODELLO  
MEET101E

SERIE

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	IKKV51S	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG
RP04	RP04	RÄDERSATZ FÜR UNTERGESTELL, 2 MIT BREMSE
NPT071	NPT071	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL EINSCHUBABSTAND 45 MM
NPT064	NPT064	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL
NPF04	NPF04	SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELL, ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN
KISC04	KISC04	KIT FÜR MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	KISA01	KIT FÜR NADEL-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS101E	KIPS101E	KIT FÜR TÜRANSCHLAGWECHSEL
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	ISR101E	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI
IKKV51	IKKV51	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM
IGP864	IGP864	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 600 X 400
IGP116	IGP116	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
ICFX02	ICFX02	FETTFILTER - 2pz
IBAS051	IBAS051	RAMMSCHUTZBÜGEL
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
PCSF	PCSF	KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
PLG5032	PLG5032	ELEKTRISCHER STECKER - 380 V - 32A - 5P
CBL0540	CBL0540	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 5 X 4 MMQ
RP004	RP004	SATZ RÄDER DI CUI 2 CON FRENO