

# FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMANDI ELETTROMECCANICI

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

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.

## 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 A GAS A VAPORE DIRETTO -  
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE  
MEMOLIS PRO

### Technical Information

| SPECIFICATION                           | DATA                         |
|---|------------------------------|
| <b>MATERIALE</b>                        | <b>MEGM051E</b>              |
| DEFINIZIONE                             | ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC. |
| <b>LINEA COMMERCIALE</b>                | <b>ICON E</b>                |
| ALIMENTAZIONE                           | GAS                          |
| <b>DIM. LARGHEZZA</b>                   | <b>812 mm</b>                |
| DIM. PRODONDITÀ                         | 725 mm                       |
| <b>DIM. ALTEZZA</b>                     | <b>770 mm</b>                |
| PESO NETTO                              | 83 Kg                        |
| <b>VOLUME (netto)</b>                   | <b>0.453</b>                 |
| LUNGHEZZA IMBALLO                       | 910 mm                       |
| <b>LARGHEZZA IMBALLO</b>                | <b>870 mm</b>                |
| ALTEZZA IMBALLO                         | 1000 mm                      |
| <b>VOLUME IMBALLO</b>                   | <b>0,792 m3</b>              |
| PESO LORDO IMBALLO                      | 95 Kg                        |
| <b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD</b> | <b>220-240V 1N</b>           |
| POTENZA ELETTRICA                       | 0.25 kW                      |
| <b>POTENZA GAS</b>                      | <b>8.5</b>                   |
| TIPO GAS / REFRIGERANTE                 | METANO "H, E" G20 20/25mbar  |
| <b>GRADO IP</b>                         | <b>IPX3</b>                  |
| MODELLO CERTIFICATO                     | MEGM051E                     |



# FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMANDI ELETTROMECCANICI

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE  
MEMOLIS PRO



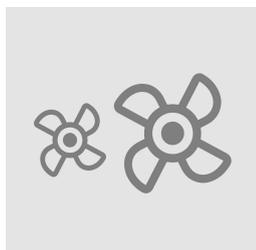
sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



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.



Con il sistema Greenvapor si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia con il controllo automatico di saturazione di vapore in camera di cottura



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



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.

**FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO -  
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE  
MEMOLIS PRO

**OPTIONAL**

|   | MODELLO       | DESCRIZIONE  |
|---|---------------|--|
|  | <b>OCBM4</b>  | TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V |
|   | <b>ISP464</b> | SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP   |
|   | <b>IPS051</b> | PORTA CONTRARIA  |
|  | <b>APDS</b>   | SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO   |

**FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO -  
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE  
MEMOLIS PRO

**ACCESSORI**

| CODICE   | MODELLO  | DESCRIZIONE  |
|----------|----------|--|
| 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                             |
| KIPS051E | KIPS051E | KIT PER PORTA CONTRARIA  |
| KFP002   | KFP002   | KIT FERMA PIEDINI  |
| ISR071S  | ISR071S  | SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE MOD. 050-051 - FULL AISI 304   |
| ISR071E  | ISR071E  | SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304  |
| ILV126   | ILV126   | ARMADIO LIEVITATORE CON Umidificatore e controlli digitali programmabili - PORTE A VETRO |
| IGP516   | IGP516   | COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400  |
| IGP464   | IGP464   | COPPIA PARATIE - 600 X 400   |
| ICLD     | ICLD     | DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI                                    |
| IBAS051  | IBAS051  | BARRA ANTIFONDAMENTO   |
| PLG3016  | PLG3016  | SPINA - 230 V - 16A - 2P+T   |
| PCSM     | PCSM     | FLOWMETER 10-100   |
| PCSK     | PCSK     | KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM  |
| PCSF     | PCSF     | CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100  |
| CBL3015  | CBL3015  | CAVO - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ  |
| ICFX01   | ICFX01   | FILTRO GRASSI  |
| RP004    | RP004    | KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO   |
| IKG071   | IKG071   | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE   |
| IKG051   | IKG051   | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE   |
| IKE071   | IKE071   | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE   |
| IKE051   | IKE051   | KIT DI SOVRAPPOSIZIONE   |