

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

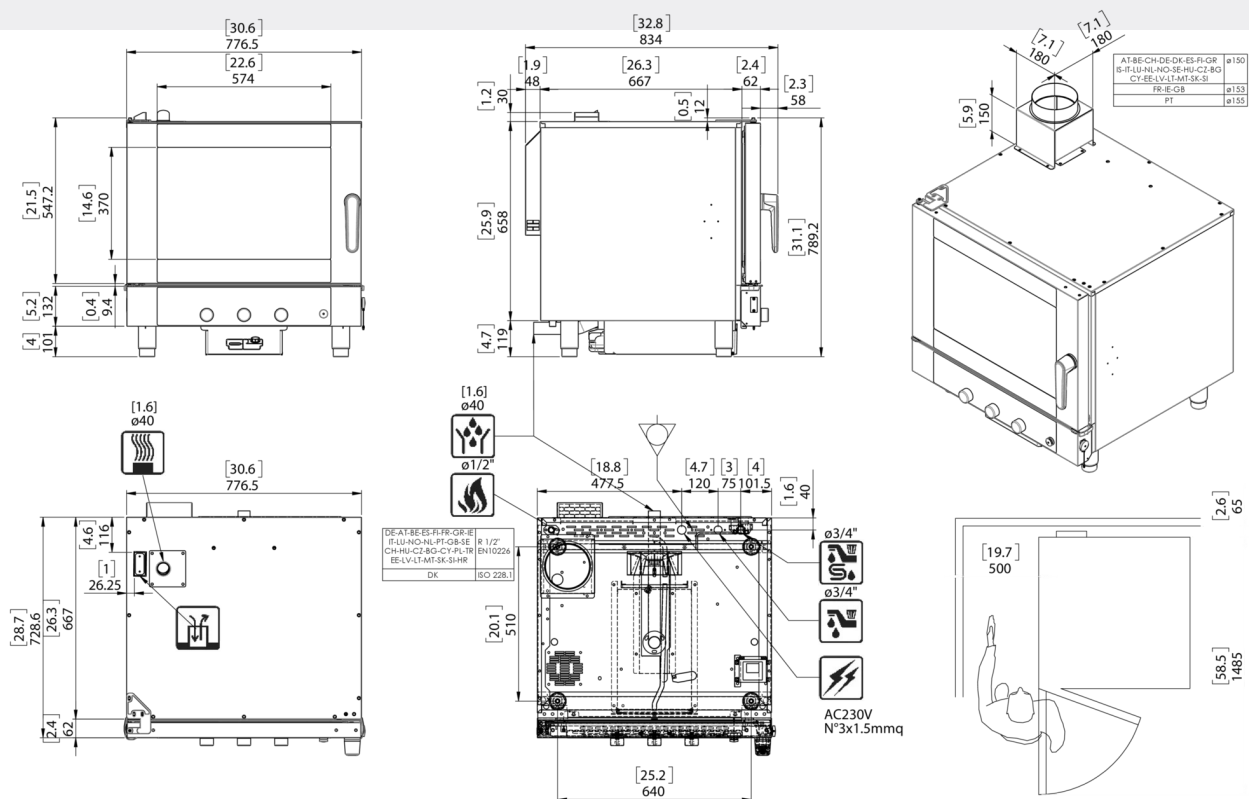
| SPECIFICATION | DATA |
|---|------------------------------|
| MATERIALE | MEGM051E |
| DEFINIZIONE | ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC. |
| LINEA COMMERCIALE | ICON E |
| ALIMENTAZIONE | GAS |
| DIM. LARGHEZZA | 812 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 725 mm |
| DIM. ALTEZZA | 770 mm |
| PESO NETTO | 83 Kg |
| VOLUME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



Dimensions: Millimeters [inches]

ICGT051E/ICGM051E

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

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

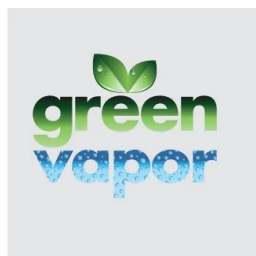
SERIE
MEMOLIS PRO



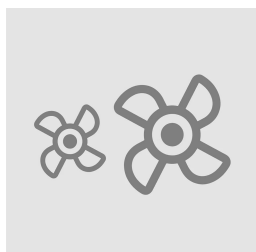
sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



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 |
|---|---------------|--|
|  | OCBM4 | TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V |
| | ISP464 | SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP |
| | IPS051 | PORTA CONTRARIA |
|  | APDS | 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 | MODELLO | SERIE |
| MEGM051E | MEGM051E | 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 ANTISFONDAMENTO |
| 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 |