

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Hornos Olis ideales para usted que va a abrir un bar, un restaurante o una panadería. Tendrá toda la funcionalidad y el rendimiento de los hornos de gama alta con la calidad característica de Olis. Gracias a un sistema de control sencillo e intuitivo, podrá dar rienda suelta a su creatividad en la cocina. Cada plato una obra maestra: al vapor, frito o a la plancha; lleve a la mesa todo lo que su imaginación le sugiera, desde lo dulce a lo salado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ El panel de control del horno manual consta de selectores y mandos con un diseño ergonómico que facilita su uso y lo hace intuitivo. Las funciones se controlan mediante mandos electromecánicos, mientras que los indicadores luminosos proporcionan información clara e inmediata sobre el funcionamiento del horno.

■ MODO DE COCCIÓN: Cocción manual con tres modos de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO: Panel selector electromecánico con luces de control de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Ventilación manual de la cámara. Iluminación LED de la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO: Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MECM061E
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



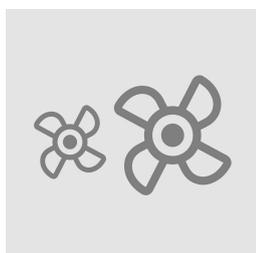
uniformidad de cocción siempre, gracias al sistema CLIMA: control automático de temperatura y humedad siempre ideal en función del alimento a cocinar.



En los hornos de gas, gracias al sistema de modulación del quemador Green Fine Tuning y al intercambiador de calor patentado de alta eficiencia, se evita el derroche de energía y se reducen las emisiones nocivas.



El sistema Ecospeed Dynamic, en función de la cantidad y el tipo de producto, optimiza y controla el suministro de energía, garantizando en todo momento la temperatura de cocción correcta, evitando fluctuaciones y, por tanto, un menor consumo de energía y agua y una menor pérdida de peso.



Ventilación de 2 velocidades. Dispone de una función de ventilación intermitente para cocciones especiales.

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PUERTA OPUESTA
	NPK	PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
	MKC061	KIT VERSIÓN MARINA - A SOLICITAR EN EL PEDIDO
	SN	SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
	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

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 1/1 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
PLG5016	PLG5016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 380 V - 16A - 5P
PAC061	PAC061	PROTECCIÓN TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE PARA LA PARED LATERAL
NPF04	NPF04	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KP004	KP004	KIT DE PIE - 150 MM H
KFIC061E	KFIC061E	KIT DE HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE, CON CAMPANA EXTRACTORA INTEGRADA 1N-AC230 V - 3,0 KW.
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
CSR061	CSR061	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
CPT061	CPT061	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE SOBRE SOPORTE - COMPLETO AISI 304
CPD061	CPD061	TABLERO DE ACERO INOXIDABLE - INSERTABLE EN EL SOPORTE
CKO061SE	CKO061SE	CAMPANA DE SUCCIÓN
CKO061E	CKO061E	CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR DE AIRE - SÓLO PUEDE UTILIZARSE EN HORNOS PREINSTALADOS
CIN061	CIN061	TRANSPORTADOR DE AIRE DE REFRIGERACIÓN PARA INSTALACIÓN EMPOTRADA.
CBL5015	CBL5015	CABLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
CAN061	CAN061	ARMARIO NEUTRO CON SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE - FULL AISI 304
KCOE061	KCOE061	KIT DE RECUBRIMIENTO HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO DE GRASA