

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les fours Olis sont idéaux pour ceux qui ouvrent un bar, un restaurant ou une boulangerie. Vous bénéficiez de toutes les fonctionnalités et performances des fours haut de gamme avec la qualité Olis. Grâce à un système de commande simple et intuitif, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité dans la cuisine. Chaque plat est un chef-d'œuvre : de la cuisson à la vapeur à la friture, en passant par les grillades, mettez sur la table tout ce que votre imagination vous suggère, du sucré au salé.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Le panneau de commande du four manuel se compose de sélecteurs et de boutons dont la conception ergonomique rend l'utilisation facile et intuitive. Les fonctions sont contrôlées par des commandes électromécaniques, tandis que des voyants lumineux fournissent des informations claires et immédiates sur le fonctionnement du four.

■ **MODE DE CUISSON** : Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Mixte de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT : Panneau de commande à sélecteur électromécanique avec voyants de contrôle de fonctionnement.

CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE : Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de la cuisson. Ventilation manuelle de la chambre. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE : Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

Informations techniques

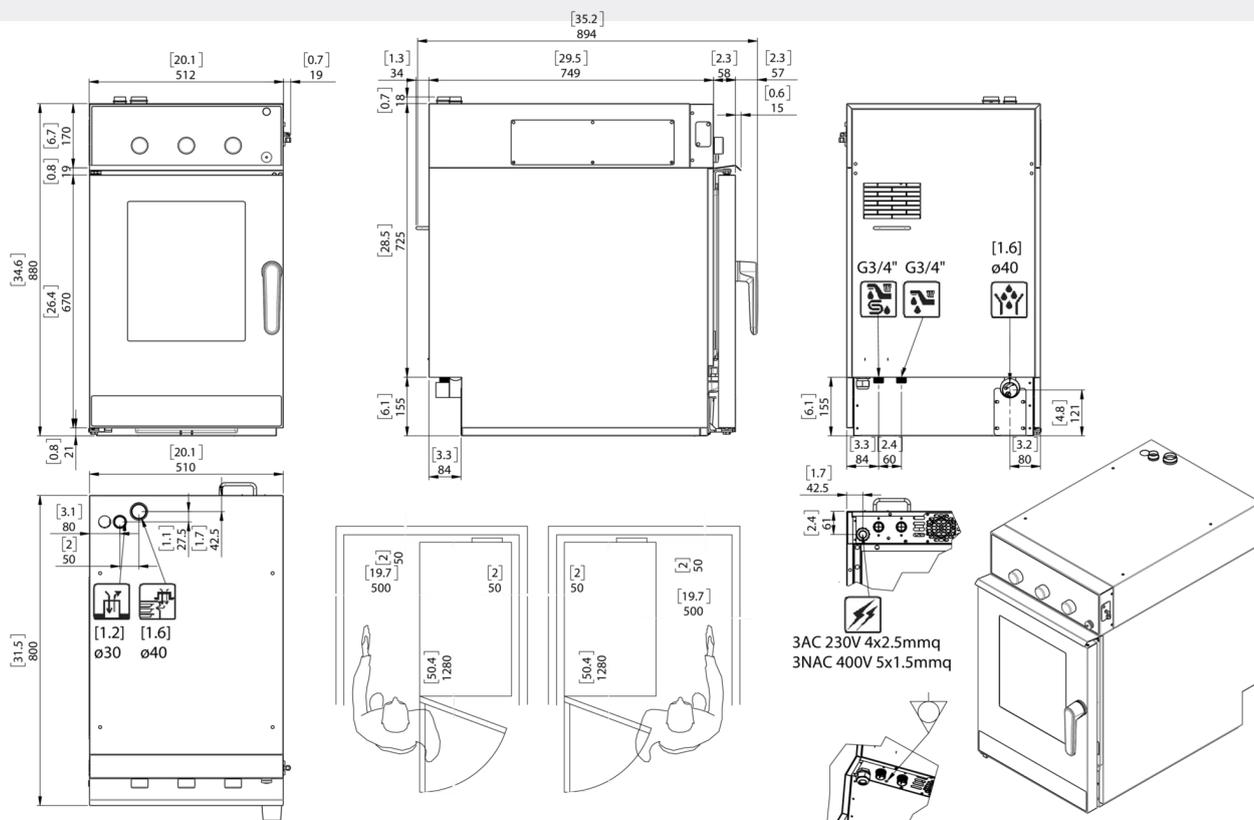
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MECM061E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



Dimensions: Millimeters [inches]

ICCT061E/ICCM061E NEUTRI

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.

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



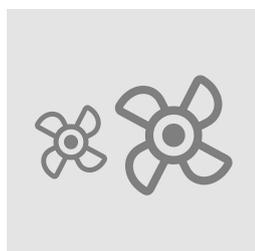
toujours une cuisson uniforme, grâce au système CLIMA : contrôle automatique de la température et de l'humidité, toujours idéal en fonction des aliments à cuire.



Pour les fours à gaz, grâce au système de modulation du brûleur Green Fine Tuning et à l'échangeur de chaleur breveté à haut rendement, le gaspillage d'énergie est évité et les émissions nocives réduites.



Le système Ecospeed Dynamic, en fonction de la quantité et du type de produit, optimise et contrôle l'alimentation en énergie, en garantissant une température de cuisson correcte à tout moment, en évitant les fluctuations et en réduisant ainsi la consommation d'énergie et d'eau ainsi que la perte de poids.



Ventilation à 2 vitesses. Une fonction de ventilation intermittente est disponible pour les cuissons spéciales.

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PORTE OPPOSÉE
	NPK	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
	MKC061	KIT VERSION MARINE - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE
	SN	SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
	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

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 6 X 1/1 GN • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MECM061E

MODELLO
MECM061E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
PLG5016	PLG5016	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 16A - 5P
PAC061	PAC061	PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE
NPF04	NPF04	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KP004	KP004	KIT DE PIED - 150 MM H
KFIC061E	KFIC061E	KIT FOUR ENCASTRABLE EXTRACTIBLE, AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE 1N-AC230 V - 3.0 KW.
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
CSR061	CSR061	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
CPT061	CPT061	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR SUPPORT - FULL AISI 304
CPD061	CPD061	PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE - INSÉRABLE SUR SUPPORT
CKO061SE	CKO061SE	HOUSSE D'ASPIRATION
CKO061E	CKO061E	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR D'AIR - NE PEUT ÊTRE UTILISÉE QUE SUR LES FOURS PRÉ-ÉQUIPÉS
CIN061	CIN061	CONVOYEUR D'AIR DE REFROIDISSEMENT POUR INSTALLATION ENCASTRÉE.
CBL5015	CBL5015	CÂBLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
CAN061	CAN061	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR PIED - FULL AISI 304
KCOE061	KCOE061	KIT DE RECouvreMENT HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRE À GRAISSE