

ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

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.

ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

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. Clima® - 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, Clima, 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 Benutzermenüs 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 Ø 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).

ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

SERIE

Technische Informationen

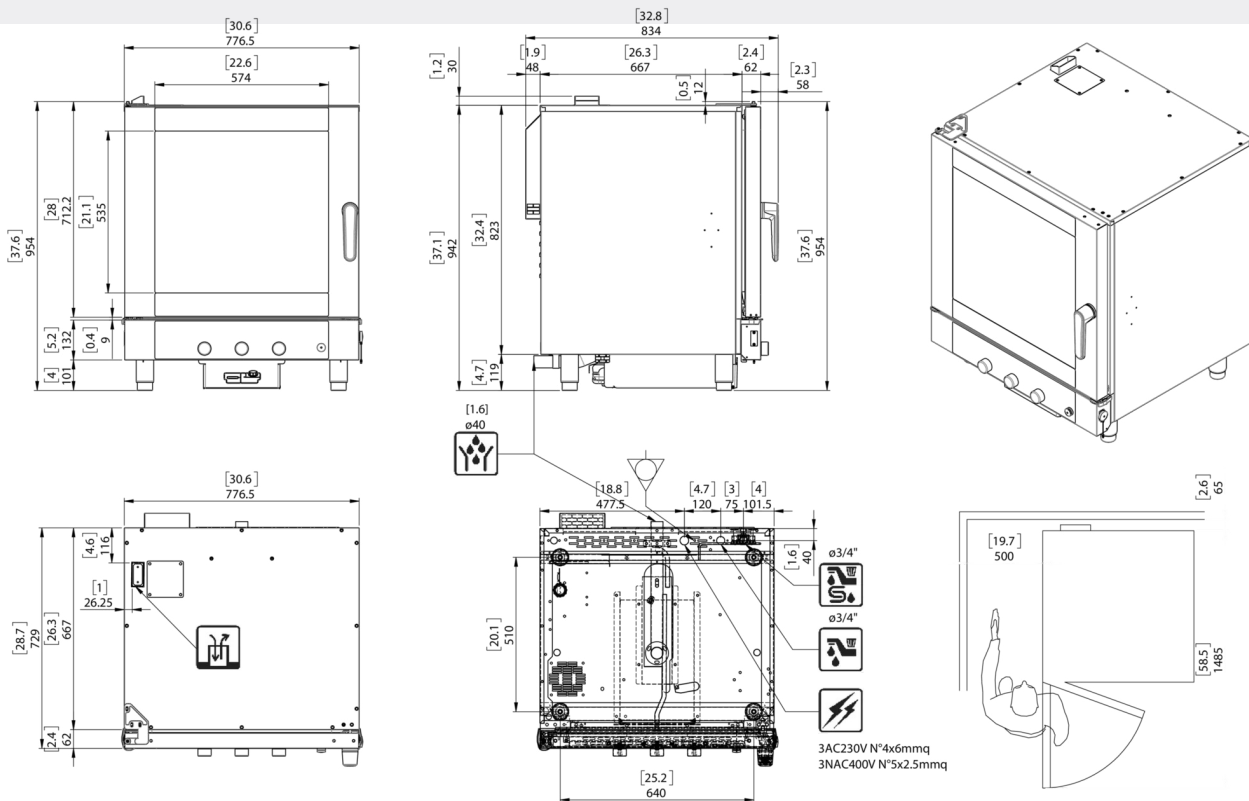
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	MEET071E
DEFINITION	ICET071E MISTO EL.7T C/TOUCH
KOMMERZIELLE LINIE	ICON E
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	812 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
DIM. HÖHE	935 mm
NETTOGEWICHT	95 Kg
VOLUMEN (netto)	0.55
LÄNGE DES PAKETS	910 mm
BREITE DES PAKETS	870 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1160 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,918 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	109 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	3NAC400V/3AC230V 50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	12.5 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	NO GAS
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	MEET071E

ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

SERIE



Dimensions: Millimeters [inches]

ICET071E/ICEM071E

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.














ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
	ISP664	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP-664
	ISC04	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
	ISA01	NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
	IPS071	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	ILCS2	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS - INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T"
	SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
	APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK
	TS-ICE-071E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-ICE-071E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-ICE-071E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-071E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-071E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-071E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-071E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-ICE-071E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ

ELEKTRO-DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 7 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE
MEET071E

MODELLO
MEET071E

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
KIPS071E	KIPS071E	KIT TÜRANSCHLAGWECHSEL
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR071S	ISR071S	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SCHOCKKÜHLER MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI - FULL AISI 304
ILV126	ILV126	GÄRSCHRANK MIT BESCHWADUNG UND DIGITALER, PROGRAMMIERBARER STEUERUNG- GLASTÜREN
IKKV51	IKKV51	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM
IGP716	IGP716	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
IGP664	IGP664	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 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
CBL5025	CBL5025	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 5 X 2,5 MMQ
RP004	RP004	SATZ RÄDER DI CUI 2 CON FRENO
IKG071	IKG071	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKG051	IKG051	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKE071	IKE071	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT
IKE051	IKE051	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT