

# GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 ● ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

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 wärme-reflektierendem 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.

## TECHNISCHE DATEN

■ Das Bedienfeld des manuellen Backofens besteht aus Wahlschaltern und Knöpfen mit ergonomischem Design, die eine einfache und intuitive Bedienung ermöglichen. Die Funktionen werden über elektromechanische Bedienelemente gesteuert, während Kontrollleuchten eine klare und unmittelbare Rückmeldung über den Ofenbetrieb geben.

■ GARMODUS: Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Konvektion von 50°C bis 260°C, Dampf von 50°C bis 130°C, Kombiniert von 50°C

bis 260°C.

BEDIENUNG: Elektromechanische Schalttafel mit Betriebskontrollleuchten.

STEUERUNGSMÖGLICHKEITEN: Autoreverse (automatische Umkehrung der Gebläsedrehrichtung) für perfektes, gleichmäßiges Garen. Manuelle Kammerentlüftung. LED-Garraumbeleuchtung. IPX3-Schutz gegen Strahlwasser.

REINIGUNG, ORDENTLICHE WARTUNG: Manuelle Waschanlage mit externer Handbrause (Handbrause optional).

**GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT  
DIREKTEM DAMPF - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 •  
ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE

### Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>MEGM051E</b>
DEFINITION	ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC.
<b>KOMMERZIELLE LINIE</b>	<b>ICON E</b>
SUPPLY	GAS
<b>DIM. BREITE</b>	<b>812 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>770 mm</b>
NETTOGEWICHT	83 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>0.453</b>
LÄNGE DES PAKETS	910 mm
<b>BREITE DES PAKETS</b>	<b>870 mm</b>
VERPACKUNGSHÖHE	1000 mm
<b>VERPACKUNGSVOLUMEN</b>	<b>0,792 m3</b>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	95 Kg
<b>STANDARD-STROMVERSORGUNG</b>	<b>220-240V 1N</b>
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.25 kW
<b>GAS POWER</b>	<b>8.5</b>
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
<b>IP-GRAD</b>	<b>IPX3</b>
ZERTIFIZIERTES MODELL	MEGM051E



# GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE



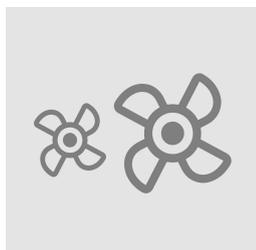
immer gleichmäßiges Garen dank des CLIMA-Systems: Temperatur- und automatische Feuchtigkeitsregelung, die je nach Gargut immer ideal ist.



Das Ecospeed Dynamic System optimiert und steuert je nach Menge und Art des Produkts die Energiezufuhr und gewährleistet so stets die richtige Gartemperatur, vermeidet Schwankungen und senkt so den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Gewichtsverlust.



Das Greenvapor-System erzielt eine deutliche Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs durch die automatische Regelung der Dampfsättigung im Garraum



2-stufige Belüftung. Für spezielles Garen ist eine intermittierende Lüftungsfunktion verfügbar.



Bei Gasöfen wird dank des Green Fine Tuning-Brennermodulationssystems und des patentierten hocheffizienten Wärmetauschers Stromverschwendung vermieden und der Schadstoffausstoß reduziert.

**GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT  
DIREKTEM DAMPF - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 ●  
ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE

**OPTIONAL**

	MODELLO	DESCRIZIONE
	<b>OCBM4</b>	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
	<b>ISP464</b>	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP
	<b>IPS051</b>	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	<b>APDS</b>	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK

**GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT  
DIREKTEM DAMPF - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 •  
ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE  
MEGM051E

MODELLO  
MEGM051E

SERIE

**ZUBEHÖR**

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
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
KIPS051E	KIPS051E	KIT FÜR 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
IGP516	IGP516	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 600 X 400
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
IBAS051	IBAS051	RAMMSCHUTZBÜGEL
PLG3016	PLG3016	ELEKTRISCHER STECKER - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
PCSF	PCSF	KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	ICFX01	FETTFILTER
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