

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400

- ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

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.

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 - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400**

• **ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	MEGM101E
DEFINITION	ICGM101E MISTO GAS 10T C/MEC.
KOMMERZIELLE LINIE	ICON E
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	812 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
DIM. HÖHE	1145 mm
NETTOGEWICHT	115 Kg
VOLUMEN (netto)	0.674
LÄNGE DES PAKETS	870 mm
BREITE DES PAKETS	910 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1370 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,085 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	130 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.5 kW
GAS POWER	16
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	MEGM101E

GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400

• ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN

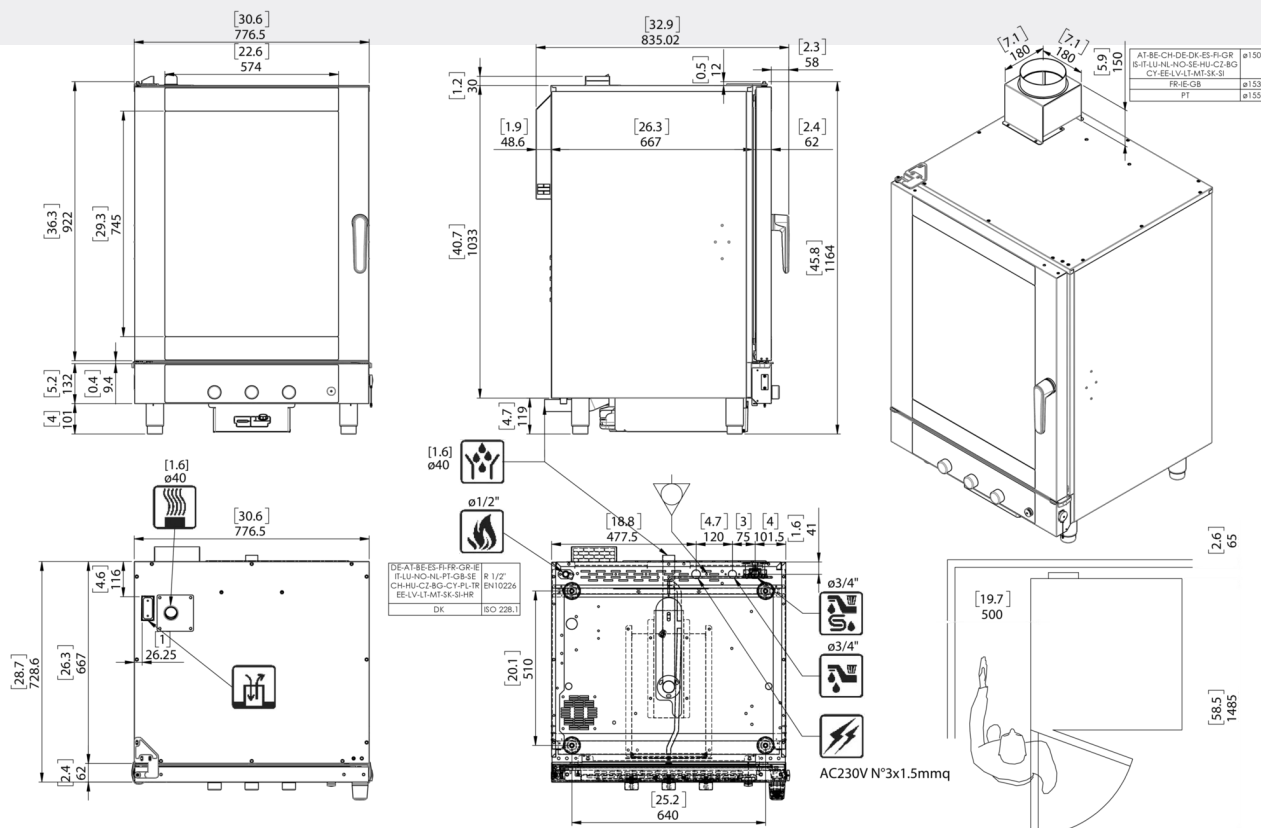


weinnovate cooking

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE



ICGT101E/ICGM101E

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.



**GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT
DIREKTEM DAMPF - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400**
● **ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP864	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP-864
	IPS101	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK

**GASBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER MIT
DIREKTEM DAMPF - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400**
• **ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN**

CODICE
MEGM101E

MODELLO
MEGM101E

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
KIPS101E	KIPS101E	KIT FÜR TÜRANSCHLAGWECHSEL
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	ISR101E	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI
IGP864	IGP864	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 600 X 400
IGP116	IGP116	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
ICFX02	ICFX02	FETTFILTER - 2pz
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
RP004	RP004	SATZ RÄDER DI CUI 2 CON FRENO