

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN - 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



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.

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN

- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

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. Klima® - Automatisches System zur Messung und Regelung des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Fast-Dry® - System zur schnellen Entfeuchtung der Garkammer. Schnelles Scrollen & Push-Auswahl der Lieblingsprogramme mit eigenem Scroller.

BEDIENUNG: HVS (High Visibility System) alphanumerische LED-Anzeigen für Temperatur, Klima, 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. Automatisch geregelte Dampfkondensation. 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).

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN

- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	MECT026E
DEFINITION	ICCT026E MISTO EL.06GN2/3 C/DIG.
KOMMERZIELLE LINIE	ICON51 E
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	510 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	625 mm
DIM. HÖHE	880 mm
NETTOGEWICHT	57 Kg
VOLUMEN (netto)	0.281
LÄNGE DES PAKETS	760 mm
BREITE DES PAKETS	570 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1100 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,476 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	68 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	5.25 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	NO GAS
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	MECT026E

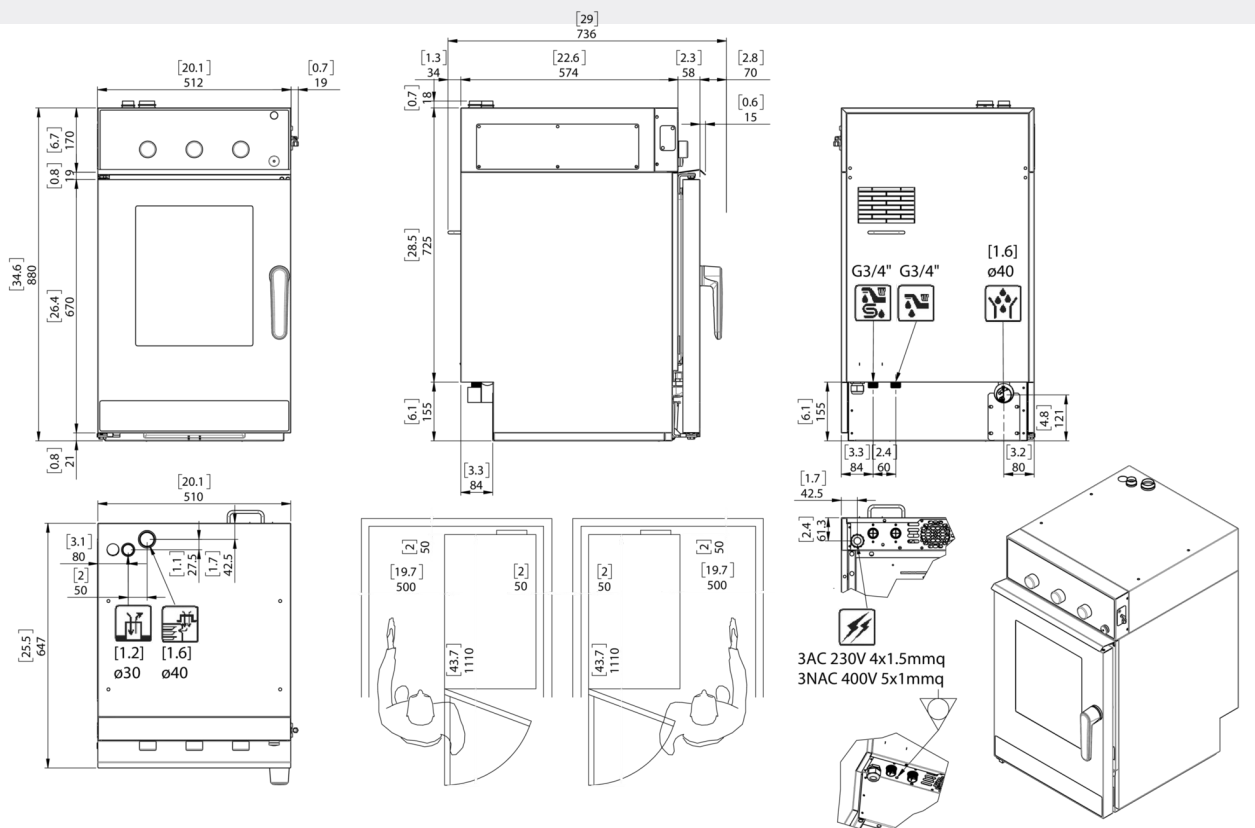
ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN

- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



ICCT026E/ICCM026E 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.

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN

- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige von Lieblingsprogrammen, voreingestellten Programmen, variabler Belüftung, Waschautomatik, Menüs, Einstellungen.



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



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



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



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.

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN
















- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE
MECT026E

MODELLO
MECT026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
	MKC026	SCHIFFSAUSFÜHRUNG
	KSC004F	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
	KSC004C	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM - MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, FÜR EINBAUOFEN - AUSF. T
	KSA001F	NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
	ILCS1	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-CI-026RE-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-A50	1N-AC 230 V - 50 HZ
	TS-CI-026RE-H60	1N-AC 230 V - 60 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-H50	1N-AC 230 V - 50 HZ - 3,7 KW
	TS-CI-026RE-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-CI-026RE-A60	1N-AC 230 V - 60 HZ

ELEKTRISCHER DIREKTDAMPF-KOMBI-BACKOFEN

- 6 X 2/3 GN - ELEKTRISCHE STEUERUNG

CODICE	MODELLO	SERIE
MECT026E	MECT026E	MEMOLIS-MiniPro

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
SM026	SM026	WANDKONSOLE AUS EDELSTAHL
PLG5016	PLG5016	ELEKTRISCHER STECKER - 380 V - 16A - 5P
PAC026	PAC026	EDELSTAHL-HITZESCHUTZ FÜR SEITENWAND
KP004	KP004	KIT PIEDINI - 150 MM H
KISC04F	KISC04F	KIT FÜR MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM - FIXE SONDE - AUSF. T
KISC04C	KISC04C	KIT FÜR MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM - MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, FÜR EINBAUOFEN - AUSF. T
KISA01F	KISA01F	KIT FÜR NADEL-KERNTemperaturfühler Ø 1 MM - FIXE SONDE - AUSF. T
KFIC026E	KFIC026E	AUSZIEHBARES SET FÜR EINBAUOFEN MIT INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE 1N-AC230 V - 3,0 KW
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
CKO026SE	CKO026SE	BAUSATZ PFÜR STAPELFÄHIGKEIT
CKO026E	CKO026E	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR - EINSETBBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG
CIN026	CIN026	KÜHLLUFT FÖRDERER FÜR INSTALLATION MIT EINBAU EDELSTAHL MAXIMALEN GESAMTABMES
CBL5015	CBL5015	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
KCOE026	KCOE026	BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
PCSF	PCSF	KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
KSC004R	KSC004R	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM
KSA001	KSA001	NADEL-KERNTemperaturfühler Ø 1 MM.
CCE	CCE	KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FETTFILTER