

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Hornos Olis ideales para usted que va a abrir un bar, un restaurante o una panadería. Tendrá toda la funcionalidad y el rendimiento de los hornos de gama alta con la calidad característica de Olis. Gracias a un sistema de control sencillo e intuitivo, podrá dar rienda suelta a su creatividad en la cocina. Cada plato una obra maestra: al vapor, frito o a la plancha; lleve a la mesa todo lo que su imaginación le sugiera, desde lo dulce a lo salado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ El panel de control del horno manual consta de selectores y mandos con un diseño ergonómico que facilita su uso y lo hace intuitivo. Las funciones se controlan mediante mandos electromecánicos, mientras que los indicadores luminosos proporcionan información clara e inmediata sobre el funcionamiento del horno.

■ MODO DE COCCIÓN: Cocción manual con tres modos de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO: Panel selector electromecánico con luces de control de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Ventilación manual de la cámara. Iluminación LED de la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO: Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR

DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS

ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MECM026E
DEFINICIÓN	ICCM026E MISTO EL.06GN2/3 C/DIG.
LÍNEA COMERCIAL	ICON51 E
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	510 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	625 mm
DIM. ALTURA	880 mm
PESO NETO	57 Kg
VOLUMEN (neto)	0.281
LONGITUD DEL PAQUETE	760 mm
ANCHO DEL PAQUETE	570 mm
ALTURA DEL ENVASE	1100 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,476 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	68 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
ENERGÍA ELÉCTRICA	5.25 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	MECM026E

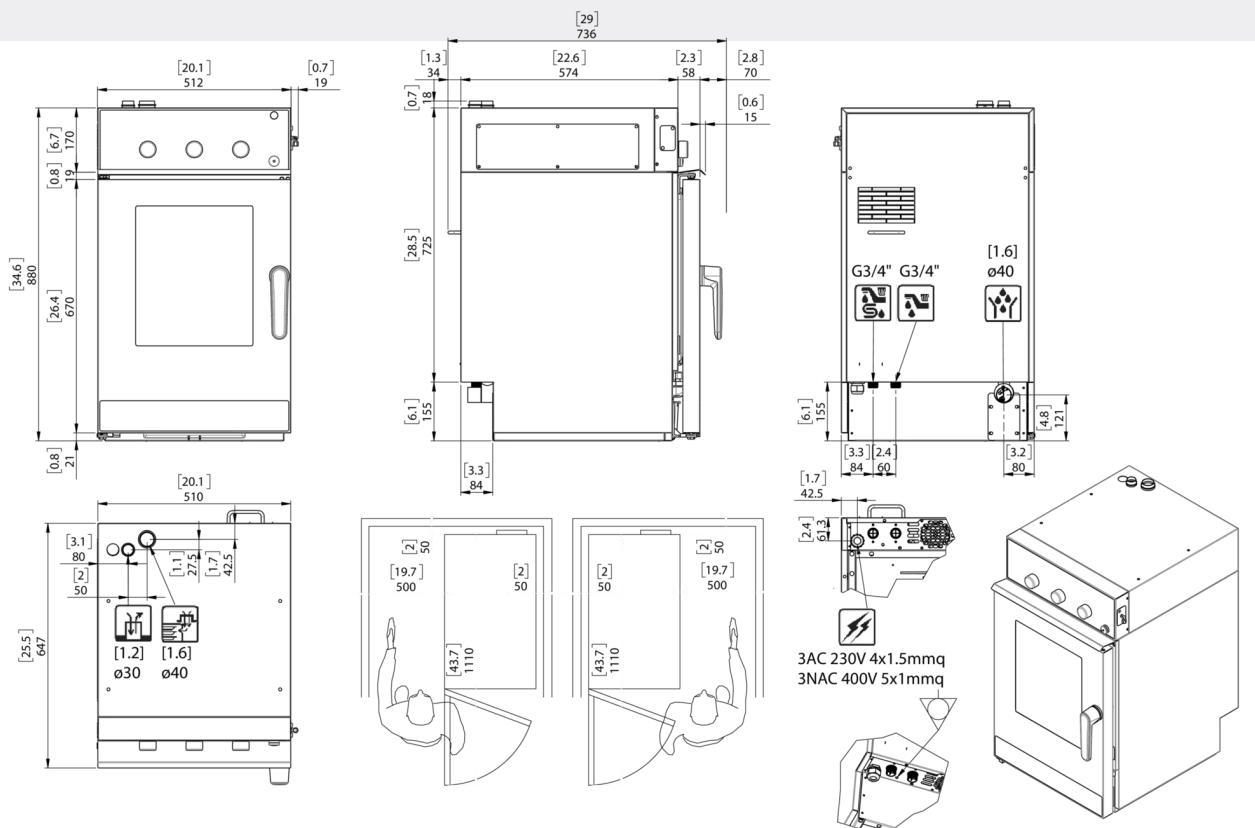
HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR

DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

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.

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR

DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS

ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

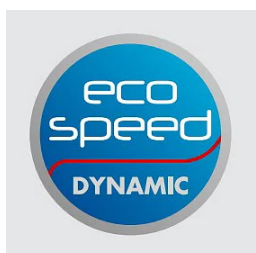
SERIE
MEMOLIS-MiniPro



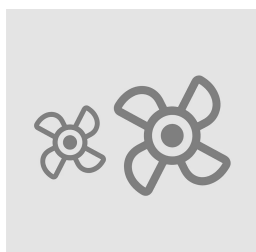
uniformidad de cocción siempre,
gracias al sistema CLIMA: control
automático de temperatura y humedad
siempre ideal en función del alimento
a cocinar.



En los hornos de gas, gracias al sistema
de modulación del quemador Green
Fine Tuning y al intercambiador de
calor patentado de alta eficiencia, se
evita el derroche de energía y se
reducen las emisiones nocivas.



El sistema Ecospeed Dynamic, en
función de la cantidad y el tipo de
producto, optimiza y controla el
suministro de energía, garantizando en
todo momento la temperatura de
cocción correcta, evitando
fluctuaciones y, por tanto, un menor
consumo de energía y agua y una
menor pérdida de peso.



Ventilación de 2 velocidades. Dispone
de una función de ventilación
intermitente para cocciones especiales.

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR












DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MECM026E

MODELLO
MECM026E

SERIE
MEMOLIS-MiniPro

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPS	PUERTA OPUESTA
	NPK	PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
	MKC026	KIT VERSIÓN MARINA
	SN	SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
	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

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR

DIRECTO - 6 X 2/3 GN • MANDOS

ELECTROMECAÑICOS

CODICE	MODELLO	SERIE
MECM026E	MECM026E	MEMOLIS-MiniPro

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
SM026	SM026	SOPORTE MURAL DE ACERO INOXIDABLE
PLG5016	PLG5016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 380 V - 16A - 5P
PAC026	PAC026	PROTECCIÓN TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE PARA LA PARED LATERAL
KP004	KP004	KIT DE PIE - 150 MM H
KFIC026E	KFIC026E	KIT DE HORNO EMPOTRABLE EXTRAÍBLE, CON CAMPANA EXTRACTORA INTEGRADA 1N-AC230 V - 3,0 KW
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
CKO026SE	CKO026SE	CAMPANA DE SUCCIÓN
CKO026E	CKO026E	CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR DE AIRE - SÓLO PUEDE UTILIZARSE EN HORNOS PREINSTALADOS
CIN026	CIN026	TRANSPORTADOR DE AIRE DE REFRIGERACIÓN PARA INSTALACIÓN EMPOTRADA ACERO INOXIDABLE
CBL5015	CBL5015	CABLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
KCOE026	KCOE026	KIT DE RECUBRIMIENTO HORIZON III SLIM
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRO DE GRASA