

# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les fours Olis sont idéaux pour ceux qui ouvrent un bar, un restaurant ou une boulangerie. Vous bénéficiez de toutes les fonctionnalités et performances des fours haut de gamme avec la qualité Olis. Grâce à un système de commande simple et intuitif, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité dans la cuisine. Chaque plat est un chef-d'œuvre : de la cuisson à la vapeur à la friture, en passant par les grillades, mettez sur la table tout ce que votre imagination vous suggère, du sucré au salé.

Memolis Pro - Four professionnel pour la restauration.

Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.

Porte de fermeture en double vitrage trempé avec lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.

Vitre intérieure avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage.

Déflexeur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.

# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Le panneau de commande du four Touch est équipé d'écrans LED alphanumériques à haute visibilité (HVS - High Visibility System) qui garantissent une bonne lisibilité. En outre, il est doté d'un écran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) qui vous permet de visualiser vos programmes favoris, les programmes préréglés, les options de ventilateur variable, le lavage automatique, le menu et les réglages de manière claire et intuitive.

■ **MODE DE CUISSON :** Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes de réchauffage sur plaque et plateau de cuisson. Programmable avec la possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en leur attribuant un nom et une icône dédiés. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. **Clima®** - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Défilement rapide & sélection par pression des programmes favoris, avec défilement dédié.

**FONCTIONNEMENT :** Affichage alphanumérique HVS (High Visibility System) de la température, du Clima, de l'heure et de la température à cœur. Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes préréglés, de la ventilation, du lavage automatique, des menus et des réglages. Boutons de défilement avec fonction de défilement et de poussée pour confirmer les choix. Préchauffage manuel.

**CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE :** Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de cuisson. Contrôle automatique de la ventilation de la chambre. Humidificateur manuel. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Accès facile aux paramètres utilisateur programmables, pour

personnaliser l'appareil via les menus utilisateur. 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffe. La vitesse intermittente est disponible pour les cuissons spéciales. Contrôle de la température à cœur avec sonde 4 points (sonde à cœur en option). Sonde à cœur à aiguille Ø 1 mm, pour la cuisson sous vide et les petites pièces (en option). Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson. Programme **SERVICE** : Test de fonctionnement de la carte électronique - Affichage de la sonde de température - Compteur d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales en vue d'un entretien programmé. Autodiagnostic de contrôle fonctionnel avant la mise en service de l'appareil, avec signalisation descriptive et sonore des éventuelles anomalies. **EcoSpeed** - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'apport d'énergie, en maintenant toujours la bonne température de cuisson et en évitant les fluctuations. **EcoVapor** - Le système EcoVapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson.

**Green Fine Tuning** (modèles à gaz) - Nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haute efficacité pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

**NETTOYAGE D'ENTRETIEN :** Système de nettoyage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean, en cartouches 100% recyclables. Livré avec 1 cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 g). 7 programmes de lavage automatiques. Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE

## Informations techniques

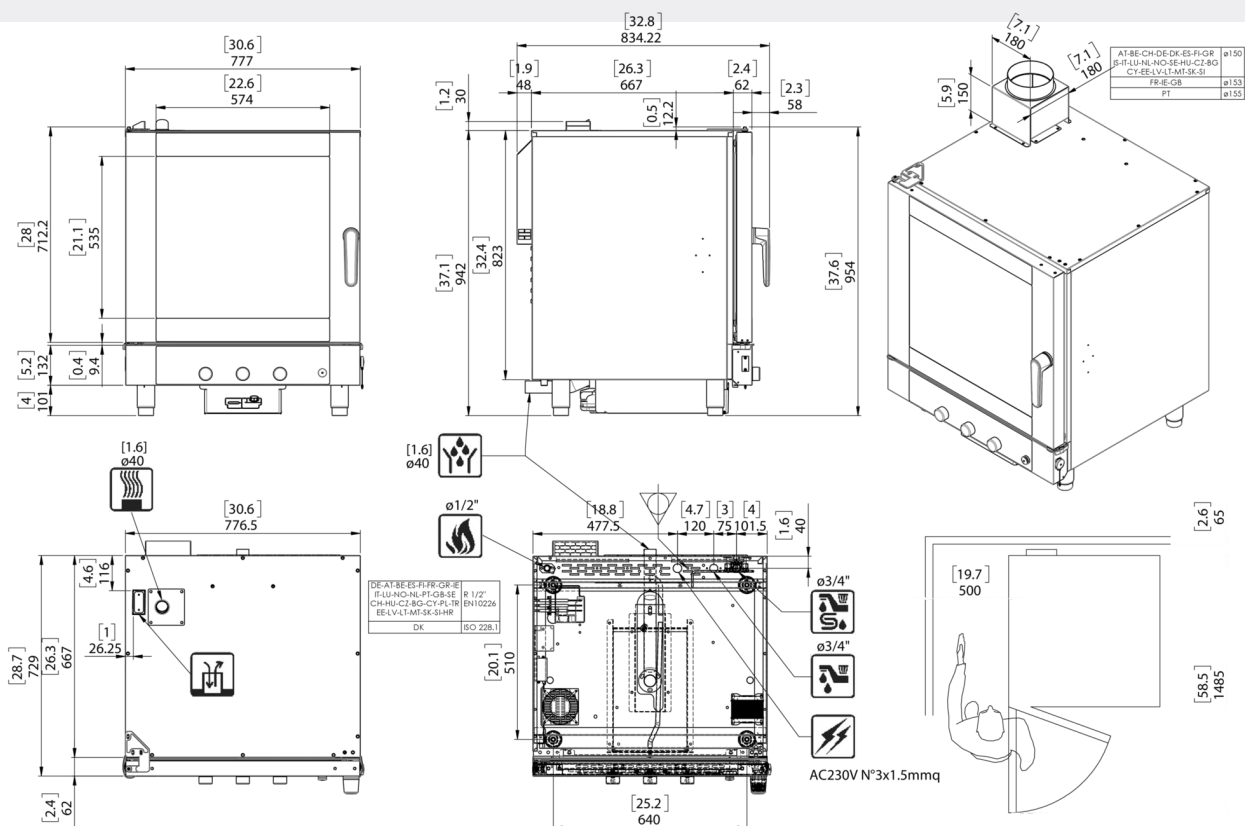
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MEGT071E
DÉFINITION	ICGT071E MISTO GAS 7T C/TOUCH
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	935 mm
POIDS NET	103 Kg
VOLUME (net)	0.55
LONGUEUR DU PAQUET	910 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,918 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	116 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.5 kW
GAS POWER	12
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEGT071E

# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE



ICGT071E/ICGM071E

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.





# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMATEUR D'ISOLEMENT POUR BRANCHEMENT BIPHASÉ/MONOPHASÉ POUR LES MODÈLES À GAZ 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP664	SUPPLÉMENT POUR LA VERSION BOULANGERIE IGP-664 PORTE-PLATEAU CLOISON
	ISC04	SONDE DE CAROTTE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
	ISA01	SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
	IPS071	PORTE OPPOSÉE
	ILCS2	SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE CDL05 - 990 GR. - T VERSION"
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC

# FOUR VAPEUR COMBINÉ À GAZ - 7 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE  
MEGT071E

MODELLO  
MEGT071E

SERIE

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
NPT071	NPT071	SUPPORT DE PLATEAU - INSÉRABLE SUR UN SUPPORT D'ENTRAXE DE 45 MM
NPT064	NPT064	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR LE SUPPORT
NPF04	NPF04	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KISC04	KISC04	KIT DE SONDE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
KISA01	KISA01	KIT DE SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
KIPS071E	KIPS071E	KIT POUR PORTE INVERSÉE
KFP002	KFP002	KIT D'ARRÊT DE PIED
ISR071S	ISR071S	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE POUR L'INSERTION DU REFROIDISSEUR À AIR MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
ILV126	ILV126	ARMOIRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATEUR ET COMMANDES NUMÉRIQUES PROGRAMMABLES - PORTES EN VERRE
IGP716	IGP716	GLISSIÈRES - GN - 600 X 400
IGP664	IGP664	PAIRE DE CLOISONS - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
ICFX02	ICFX02	FILTRE A GRAISSE - 2pcs
IBAS051	IBAS051	BARRE INCASSABLE
PLG3016	PLG3016	FICHE ÉLECTRIQUE - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CÂBLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
RP004	RP004	JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN
IKG071	IKG071	KIT DE SUPERPOSITION
IKG051	IKG051	KIT DE SUPERPOSITION
IKE071	IKE071	KIT DE SUPERPOSITION
IKE051	IKE051	KIT DE SUPERPOSITION