

HORNO MIXTO A GAS - 10 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

OLIS

weinnovate cooking

CODICE
MEGT101E

MODELLO
MEGT101E

SERIE



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.

Memolis Pro - Horno profesional para hostelería.

Cámara de cocción perfectamente lisa y hermética con bordes redondeados.

Puerta de cierre templada de doble acristalamiento con cámara de aire y cristal interior termorreflectante para una menor radiación de calor hacia el operario y una mayor eficiencia.

Cristal interior con apertura abatible para facilitar la limpieza.

Deflector de apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.

Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima.

HORNO MIXTO A GAS - 10 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO



weinnovate cooking

CODICE
MEGT101E

MODELLO
MEGT101E

SERIE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ El panel de control del horno Touch está equipado con pantallas LED alfanuméricas de alta visibilidad (HVS - High Visibility System) para garantizar una legibilidad clara. Además, dispone de una pantalla en color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) que permite visualizar de forma clara e intuitiva los programas favoritos, los programas predefinidos, las opciones de ventilador variable, el lavado automático, el menú y los ajustes.

■ MODO DE COCCIÓN: Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos los programas de recalentamiento en placa y bandeja de horno. Programable con la posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando un nombre y un icono dedicados. Cocción manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, convección combinada + vapor de 30°C a 260°C. Clima® - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Quick scroll & selección push de los programas favoritos, con scroll específico.

FUNCIONAMIENTO: Pantallas LED alfanuméricas HVS (High Visibility System) para temperatura, Clima, tiempo y temperatura central. Pantalla en color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menús, ajustes. Mandos SCROLLER con función Scroll y Push para confirmar las elecciones. Precalentamiento manual.

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Control automático de ventilación de la cámara. Humidificador manual. Iluminación LED de la cámara de cocción. Fácil acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el aparato mediante menús de usuario. 2 velocidades

de ventilación, la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento. Velocidad intermitente disponible para cocciones especiales. Control de la temperatura corazón con sonda de 4 puntos (sonda corazón opcional). Sonda de aguja ø 1 mm, para cocción al vacío y piezas pequeñas (opcional). Conexión USB para descarga de datos HACCP, actualización de software y carga/descarga de programas de cocción. Programa SERVICE: Test de funcionamiento de la placa electrónica - Visualización de la sonda de temperatura - Contador de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para mantenimiento programado. Autodiagnóstico de comprobación de funcionamiento antes de empezar a utilizar el equipo, con señalización descriptiva y acústica de los posibles fallos. EcoSpeed - En función de la cantidad y tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, manteniendo siempre la temperatura de cocción adecuada y evitando fluctuaciones. EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se consigue una clara reducción del consumo de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.

Green Fine Tuning (modelos de gas) - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de calor de alta eficiencia para evitar el derroche de energía y reducir las emisiones nocivas. Protección contra chorros de agua IPX3.

LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO: Sistema de limpieza automática LCS (Liquid Clean System) (opcional), con depósito integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean, en cartuchos 100% reciclables. Se suministra con 1 cartucho de detergente líquido CDL05 - 990 g). 7 programas automáticos de lavado. Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

HORNO MIXTO A GAS - 10 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEGT101E

MODELLO
MEGT101E

SERIE

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MEGT101E
DEFINICIÓN	ICGT101E MISTO GAS 10T C/TOUCH
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	1145 mm
PESO NETO	128 Kg
VOLUMEN (neto)	0.674
LONGITUD DEL PAQUETE	870 mm
ANCHO DEL PAQUETE	910 mm
ALTURA DEL ENVASE	1370 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,085 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	143 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.5 kW
POTENCIA DE GAS	16
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	MEGT101E

HORNO MIXTO A GAS - 10 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEGT101E

MODELLO
MEGT101E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMADOR DE AISLAMIENTO PARA CONEXIÓN BIFÁSICA/MONOFÁSICA PARA MODELOS A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP864	SUPLEMENTO PARA LA VERSIÓN DE PANADERÍA IGP-864 SOPORTE DE BANDEJAS MAMPARO
	ISC04	SONDA MULTIPUNTO CON NÚCLEO Ø 3 MM - VERSIÓN T
	ISA01	SONDA DE AGUJA Ø 1 MM - VERSIÓN T
	IPS101	PUERTA OPUESTA
	ILCS2	LCS SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO CDL05 - 990 GR. - T VERSION"
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE

HORNO MIXTO A GAS - 10 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEGT101E

MODELLO
MEGT101E

SERIE

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
NPT071	NPT071	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE EN SOPORTE DE 45 MM DE DISTANCIA ENTRE EJES
NPT064	NPT064	SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE
NPF04	NPF04	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KISC04	KISC04	KIT DE Sonda MULTIPUNTO CON NÚCLEO. Ø 3 MM - VERSIÓN T
KISA01	KISA01	KIT DE Sonda DE AGUJA CON NÚCLEO. Ø 1 MM - VERSIÓN T
KIPS101E	KIPS101E	KIT PUERTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT DE TOPE DE PIE
ISR101E	ISR101E	SOPORTE DE BASE DE ACERO INOXIDABLE
IGP864	IGP864	PAR DE MAMPARAS - 600 X 400
IGP116	IGP116	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
ICFX02	ICFX02	FILTRO DE GRASA - 2pcs
IBAS051	IBAS051	BARRA INASTILLABLE
PLG3016	PLG3016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CABLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
RP004	RP004	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO