

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

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.

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 A GAS DE VAPOR DIRECTO -
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS
ELECTROMECAÑICOS**

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

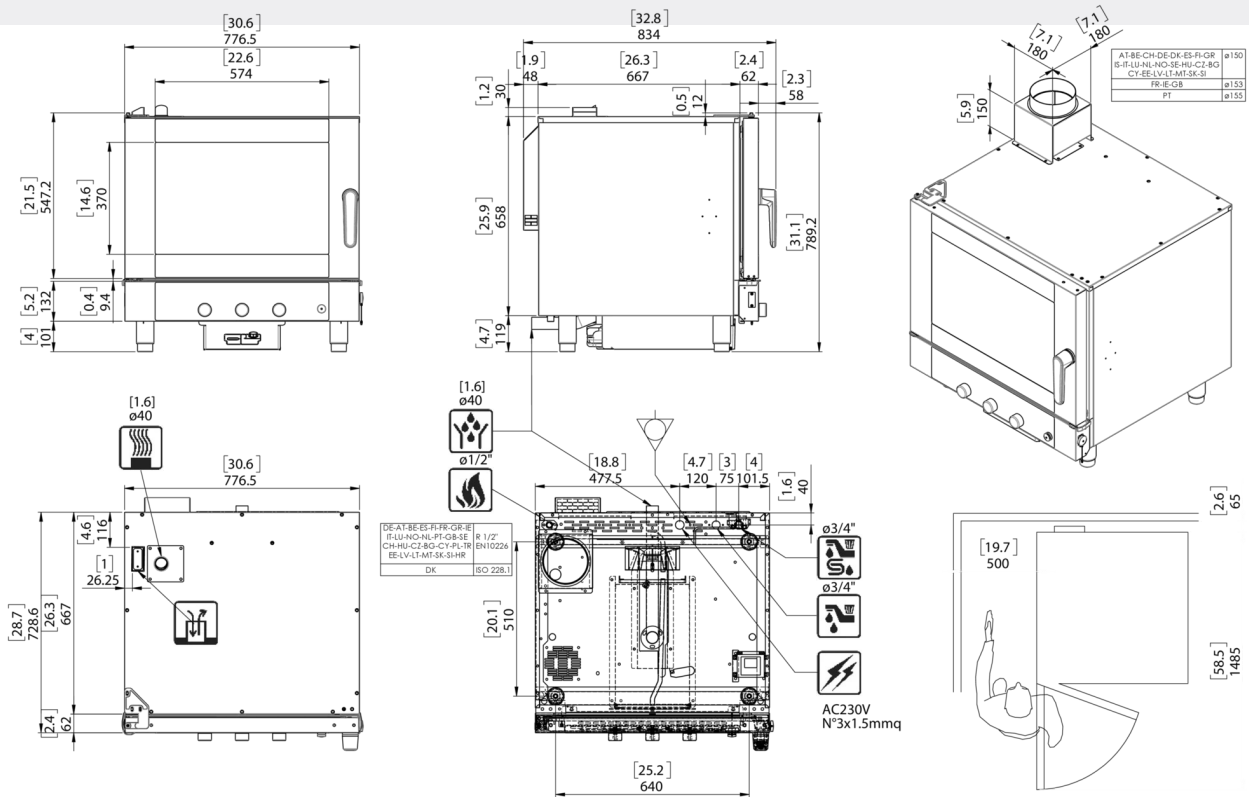
SERIE

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MEGM051E
DEFINICIÓN	ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC.
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	770 mm
PESO NETO	83 Kg
VOLUMEN (neto)	0.453
LONGITUD DEL PAQUETE	910 mm
ANCHO DEL PAQUETE	870 mm
ALTURA DEL ENVASE	1000 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,792 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	95 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.25 kW
POTENCIA DE GAS	8.5
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	MEGM051E

**HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO -
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS
ELECTROMECA'NICOS**

CODICE	MODELLO	SERIE
MEGM051E	MEGM051E	



Dimensions: Millimeters [inches]

ICGT051E/ICGM051E

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 modification 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 A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

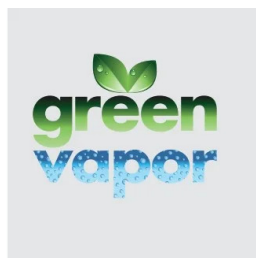
SERIE



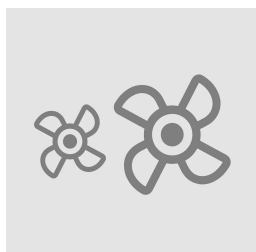
uniformidad de cocción siempre, gracias al sistema CLIMA: control automático de temperatura y humedad siempre ideal en función del alimento a cocinar.



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.



El sistema Greenvapor consigue una clara reducción del consumo de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción



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



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.



**HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO -
5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS
ELECTROMECAÑICOS**

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMADOR DE AISLAMIENTO PARA CONEXIÓN BIFÁSICA/MONOFÁSICA PARA MODELOS A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP464	SUPLEMENTO POR BANDEJA PORTAPANQUEQUES IGP VERSIÓN PASTELERÍA
	IPS051	PUERTA OPUESTA
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECAÑICOS

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

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
KIPS051E	KIPS051E	KIT PUERTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT DE TOPE DE PIE
ISR071S	ISR071S	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE PARA INSERCIÓN DE ENFRIADOR DE CHORRO MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
ILV126	ILV126	ARMARIO DE PRUEBAS CON HUMIDIFICADOR Y CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES - PUERTAS DE CRISTAL
IGP516	IGP516	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	PAR MAMPAROS - 600 X 400
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
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
ICFX01	ICFX01	FILTRO DE GRASA
RP004	RP004	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO
IKG071	IKG071	KIT SUPERPOSICIÓN
IKG051	IKG051	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE071	IKE071	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE051	IKE051	KIT SUPERPOSICIÓN