

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO



CARATTERISTICHE GENERALI

Forni Olis ideali per te che stai aprendo un bar, un ristorante o una pasticceria. Hai la possibilità di avere a disposizione tutte le funzionalità e performance dei forni top di gamma con la firma di qualità Olis. Grazie ad un sistema di controllo semplice e intuitivo, puoi dare sfogo alla tua creatività in cucina. Ogni piatto un capolavoro: dalla cucina a vapore, ai fritti, alle grigliate; porta in tavola tutto quello che la fantasia ti suggerisce, dal dolce al salato.

Memolis Pro - Forno professionale per la ristorazione. Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO

SPECIFICHE TECNICHE

■ Il pannello di controllo del forno Touch è dotato di display alfanumerici a LED ad alta visibilità (HVS - High Visibility System) per garantire una chiara leggibilità. Inoltre, dispone di un display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) che consente di visualizzare i programmi preferiti, i programmi preimpostati, le opzioni di ventilazione variabile, il lavaggio automatico, il menu e le impostazioni in modo chiaro e intuitivo.

■ MODALITA' DI COTTURA: Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. Clima® - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO: Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore. Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni. Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte. Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Umidificatore manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Accesso facilitato ai parametri

utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional). Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional). Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata. Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie. EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni. EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

Green Fine Tuning (modelli a gas) - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.

PULIZIA MANUTENZIONE: Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%). In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). 7 programmi di lavaggio automatico. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO

Technical Information

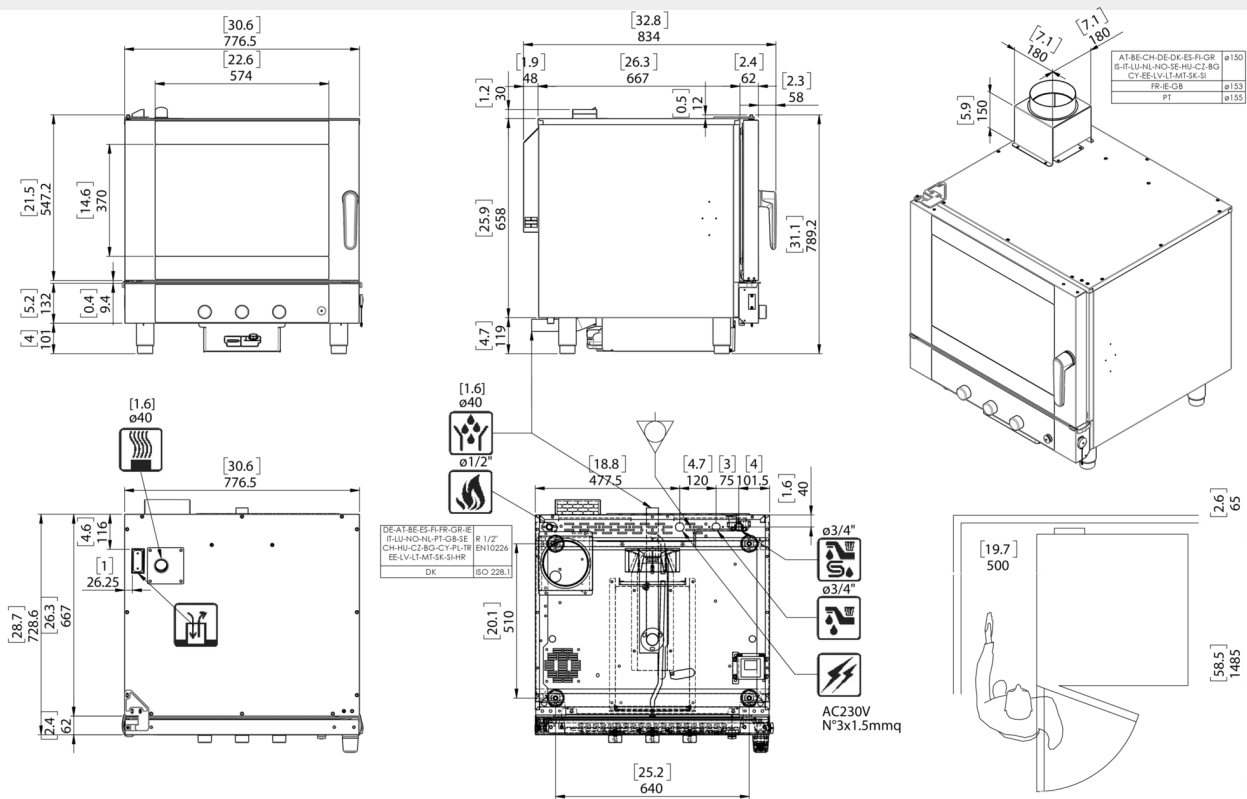
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	MEGT051E
DEFINIZIONE	ICGT051E MISTO GAS ST C/TOUCH
LINEA COMMERCIALE	ICON E
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	812 mm
DIM. PRODONDITÀ	725 mm
DIM. ALTEZZA	770 mm
PESO NETTO	91 Kg
VOLUME (netto)	0.453
LUNGHEZZA IMBALLO	910 mm
LARGHEZZA IMBALLO	870 mm
ALTEZZA IMBALLO	1000 mm
VOLUME IMBALLO	0,792 m3
PESO LORDO IMBALLO	103 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	0.25 kW
POTENZA GAS	8.5
TIPO GAS / REFRIGERANTE	METANO 20mbar (Corea)
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	ICGT051

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO



FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO



Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



Ventilazione a 2 velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.



sempre uniformità di cottura, grazie al sistema CLIMA: temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere.



Sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito vano (optional).



Per i forni a gas, grazie al sistema Green Fine Tuning di modulazione del bruciatore e allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



Il sistema Ecospeed Dynamic, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia garantendo sempre la corretta temperatura di cottura evitando oscillazioni e quindi minori consumi di energia, di acqua e calo peso ridotto.





FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP464	SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP
	ISC04	SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
	ISA01	SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
	IPS051	PORTA CONTRARIA
	ILCS1	SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T
	APDS	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO

FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 5 X 1/1 GN - CONTROLLO ELETTRONICO

CODICE
MEGT051E

MODELLO
MEGT051E

SERIE
MEMOLIS PRO

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
NPT071	NPT071	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO INTERASSE 45 MM
NPT064	NPT064	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO
NPF04	NPF04	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI
KISC04	KISC04	KIT PER Sonda AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	KISA01	KIT PER Sonda AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS051E	KIPS051E	KIT PER PORTA CONTRARIA
KILCS1	KILCS1	KIT PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE LIQUIDO
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR071S	ISR071S	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX - FULL AISI 304
ILV126	ILV126	ARMADIO LIEVITATORE CON UMIDIFICATORE E CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO
IGP516	IGP516	COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	COPPIA PARATIE - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
IBAS051	IBAS051	BARRA ANTISFONDAMENTO
PLG3016	PLG3016	SPINA - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CAVO - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	ICFX01	FILTRO GRASSI
RP004	RP004	KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO
IKG071	IKG071	KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
IKG051	IKG051	KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
IKE071	IKE071	KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
IKE051	IKE051	KIT DI SOVRAPPOSIZIONE