

# GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE



## ALLGEMEINE MERKMALE

Olis Öfen ideal für Sie, die eine Bar, ein Restaurant oder eine Bäckerei eröffnen. Sie haben alle Funktionen und Leistungen von Spitzenöfen mit der für Olis typischen Qualität. Dank eines einfachen und intuitiven Steuerungssystems können Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen. Jedes Gericht ein Meisterwerk: vom Dämpfen über das Braten bis hin zum Grillen - bringen Sie alles auf den Tisch, was Ihre Fantasie hergibt, von süß bis herzhaft.

Memolis Pro - Professioneller Backofen für die Gastronomie.

Perfekt glatter und luftdichter Backraum mit abgerundeten Kanten.

Vorgespannte, doppelt verglaste Tür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für geringere Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.

Innenglas mit klappbarer Öffnung für eine einfache Reinigung.

Zu öffnendes Prallblech für eine einfache Reinigung des Ventilatorraums.

Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit.

# GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE

## TECHNISCHE DATEN

■ Das Touch-Bedienfeld des Backofens ist mit gut sichtbaren alphanumerischen LED-Anzeigen (HVS - High Visibility System) ausgestattet, um eine gute Lesbarkeit zu gewährleisten. Außerdem verfügt es über ein 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT), auf dem Sie Ihre Lieblingsprogramme, die voreingestellten Programme, die variablen Gebläsoptionen, die automatische Reinigung, das Menü und die Einstellungen übersichtlich und intuitiv ablesen können.

■ GARMODUS: Automatisch mit 95 geprüften und gespeicherten Garprogrammen, einschließlich Programmen zum Aufwärmen auf Teller und Backblech. Programmierbar mit der Möglichkeit, 99 Garprogramme in automatischer Abfolge zu speichern (bis zu 9 Zyklen), indem ein spezieller Name und ein Symbol zugewiesen werden. Manuelles Garen mit drei Betriebsarten mit Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombinierte Umluft + Dampf von 30°C bis 260°C. Clima® - Automatisches System zur Messung und Regelung des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Schnelles Scrollen & Push-Auswahl der Lieblingsprogramme, mit eigenem Scroller.

BEDIENUNG: HVS (High Visibility System) alphanumerische LED-Anzeigen für Temperatur, Clima, Zeit und Kerntemperatur. 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige von Lieblingsprogrammen, voreingestellten Programmen, Lüftung, Waschautomatik, Menü, Einstellungen. SCROLLER-Drehknöpfe mit Scroll- und Push-Funktion zur Bestätigung der Auswahl. Manuelles Vorheizen.

STEUERUNGSMÖGLICHKEITEN: Autoreverse (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Gebläses) für perfektes gleichmäßiges Garen. Automatische Steuerung der Kammerentlüftung. Manueller Luftbefeuchter. LED-Garraumbeleuchtung. Einfacher Zugang zu programmierbaren

Benutzerparametern, um das Gerät über Benutzermenüs individuell anzupassen. 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, die reduzierte Geschwindigkeit aktiviert die Reduzierung der Heizleistung. Für spezielles Garen ist eine intermittierende Geschwindigkeit verfügbar. Kerntemperaturregelung mit 4-Punkt-Fühler (Kernfühler optional). Nadelkernsonde Ø 1 mm, für Vakuumgaren und kleine Stücke (optional). USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Hoch- und Herunterladen von Garprogrammen. SERVICE-Programm: Funktionstest der Elektronikplatine - Anzeige des Temperaturfühlers - Betriebsstundenzähler der Geräte für alle Hauptfunktionen zur planmäßigen Wartung. Funktionskontrolle mit Selbstdiagnose vor Inbetriebnahme des Geräts, mit anschaulicher und akustischer Signalisierung eventueller Fehler. EcoSpeed - Je nach Menge und Art des Produkts optimiert und steuert der Backofen die Energiezufuhr, hält stets die richtige Gartemperatur und vermeidet Schwankungen. EcoVapor - Mit dem EcoVapor-System wird der Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Steuerung der Dampfsättigung im Garraum deutlich reduziert.

Green Fine Tuning (Gasmodelle) - Neues Brennermodulationssystem und hocheffizienter Wärmetauscher zur Vermeidung von Energieverschwendung und zur Reduzierung schädlicher Emissionen. Strahlwasserschutz IPX3.

WARTUNGSREINIGUNG: LCS (Liquid Clean System) automatisches Reinigungssystem (optional), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (CombiClean Flüssigwaschmittel, in 100% recycelbaren Kartuschen. Geliefert mit 1 Kartusche Flüssigwaschmittel CDL05 - 990 g). 7 automatische Waschprogramme. Manuelle Waschanlage mit externer Handbrause (Handbrause optional).

# GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE

## Technische Informationen

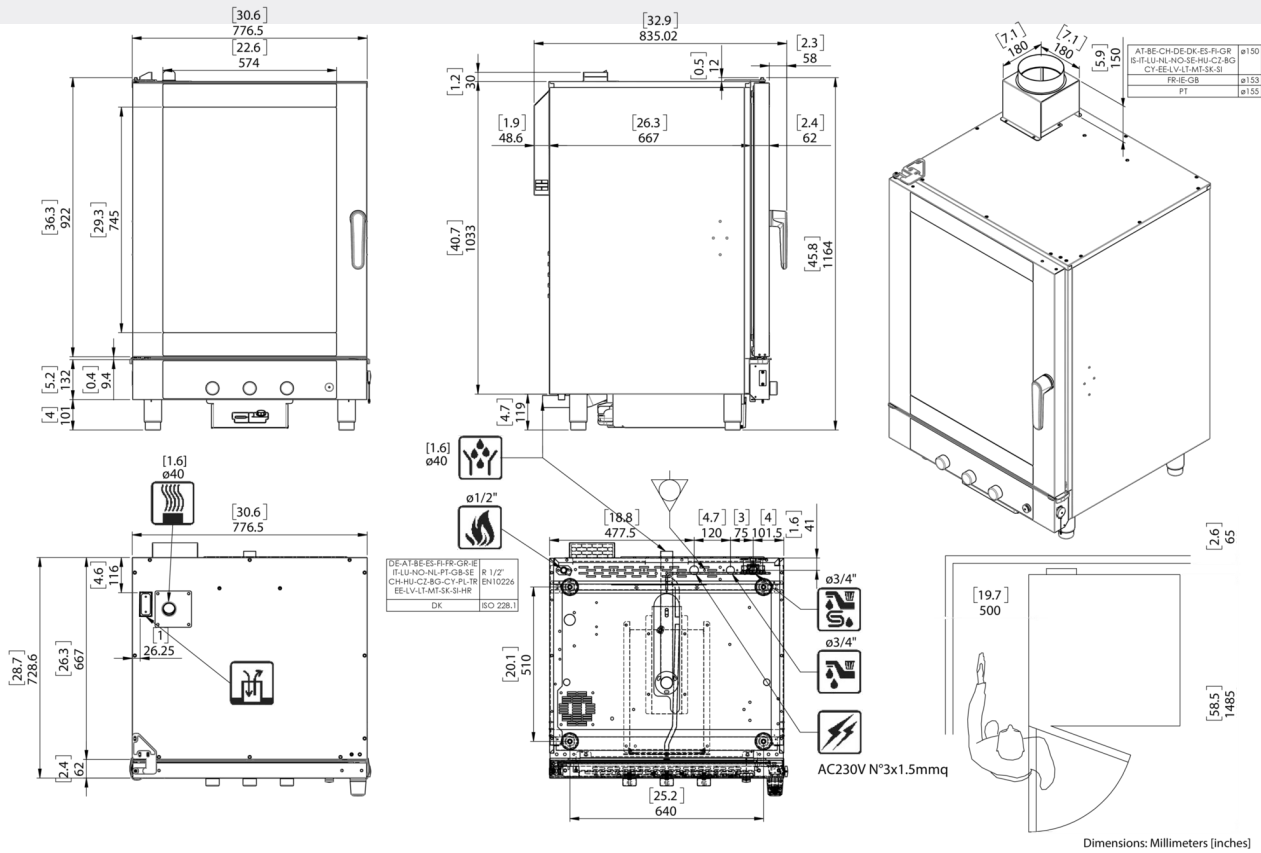
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	MEGT101E
DEFINITION	ICGT101E MISTO GAS 10T C/TOUCH
KOMMERZIELLE LINIE	ICON E
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	812 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	725 mm
DIM. HÖHE	1145 mm
NETTOGEWICHT	128 Kg
VOLUMEN (netto)	0.674
LÄNGE DES PAKETS	870 mm
BREITE DES PAKETS	910 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1370 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,085 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	143 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.5 kW
GAS POWER	16
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	MEGT101E

GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN -  
ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE



ICGT101E/ICGM101E

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.

# GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE

## OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP864	AUFPREIS FÜR HERAUSNEHMBARES HORDENGESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG IGP-864
	ISC04	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
	ISA01	NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
	IPS101	TÜRANSCHLAGWECHSEL
	ILCS2	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM LCS - INBEGRIFFEN IST 1 KARTUSCHENBEHÄLTER FLÜSSIGES REINIGUNGSMITTEL CDL05 - 990 GR. - VERSIONE T"
	APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK

# GAS-KOMBI-DAMPFBACKOFEN - 10 X 1/1 GN - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CODICE  
MEGT101E

MODELLO  
MEGT101E

SERIE

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	RÄDERSATZ FÜR UNTERGESTELL, 2 MIT BREMSE
NPT071	NPT071	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL EINSCHUBABSTAND 45 MM
NPT064	NPT064	AUFLAGESCHIENEN - EINSETBBARINDAS UNTERGESTELL
NPF04	NPF04	SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELL, ZUR INSTALLATION AUF SCHIFFEN
KISC04	KISC04	KIT FÜR MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER. Ø 3 MM - VERSIONE T
KISA01	KISA01	KIT FÜR NADEL-KERNTemperaturFÜHLER Ø 1 MM - VERSIONE T
KIPS101E	KIPS101E	KIT FÜR TÜRANSCHLAGWECHSEL
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	ISR101E	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI
IGP864	IGP864	PAAR AUFLAGESCHIENEN - 600 X 400
IGP116	IGP116	PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
ICFX02	ICFX02	FETTFILTER - 2pz
IBAS051	IBAS051	RAMMSCHUTZBÜGEL
PLG3016	PLG3016	ELEKTRISCHER STECKER - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET
PCSF	PCSF	KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	ANSCHLUSSKABEL - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
RP004	RP004	SATZ RÄDER DI CUI 2 CON FRENO