

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

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 COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

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. Preparación para el sistema de optimización de energía SN (opcional). 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 comenzar a utilizar el equipo, con señalización descriptiva y acústica de posibles anomalías. 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 - El sistema EcoVapor consigue una clara reducción del consumo de agua y energía controlando automáticamente la saturación de vapor en la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

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 COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

Información técnica

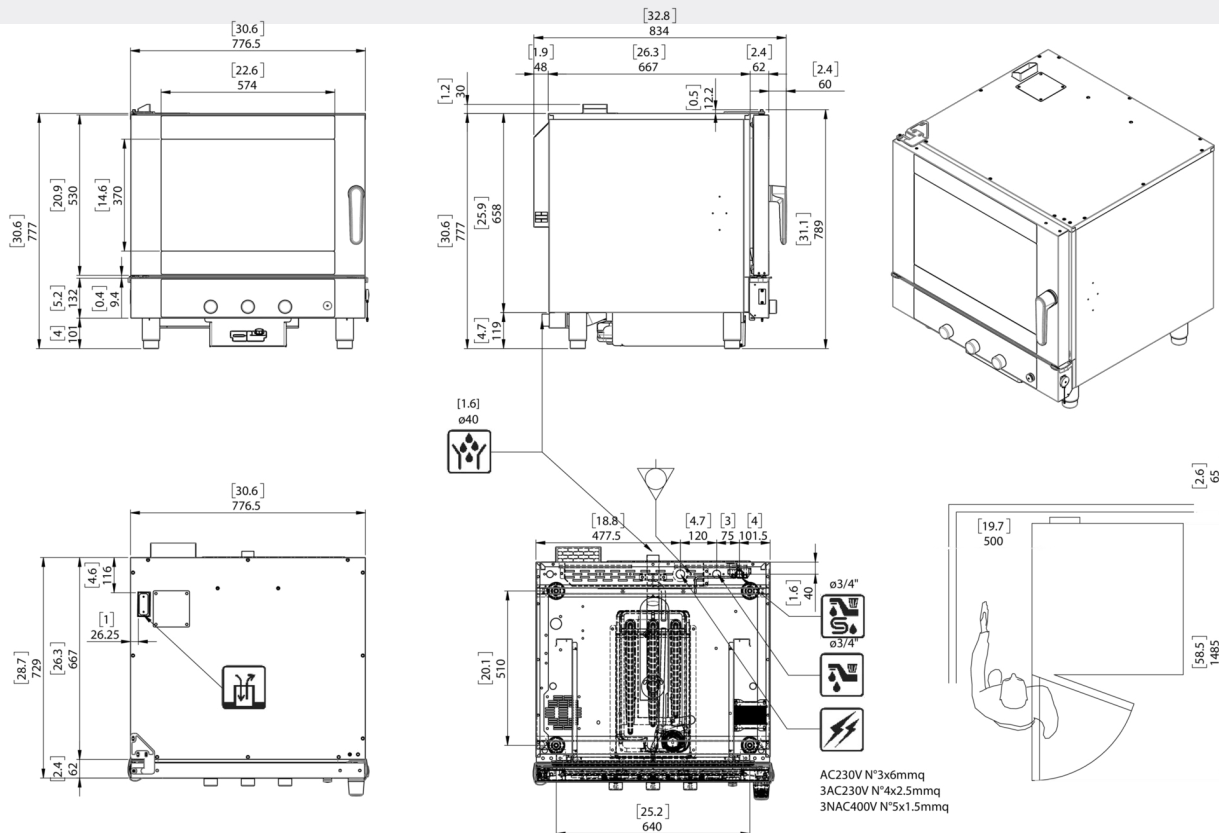
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	MEET051E
DEFINICIÓN	ICET051E MISTO EL5T C/TOUCH
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	770 mm
PESO NETO	86 Kg
VOLUMEN (neto)	0.453
LONGITUD DEL PAQUETE	910 mm
ANCHO DEL PAQUETE	870 mm
ALTURA DEL ENVASE	1000 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,792 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	98 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	3NAC400V/3AC230V/AC230V 50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	7.25 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	NO GAS
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	MEET051E

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE



Dimensions: Millimeters [inches]

ICET051E/ICEM051E

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.














HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPK	PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A LA CAMPANA EXTRACTORA
	ISP464	SUPLEMENTO POR BANDEJA PORTAPANQUEQUES IGP VERSIÓN PASTELERÍA
	ISC04	SONDA MULTIPUNTO CON NÚCLEO Ø 3 MM - VERSIÓN T
	ISA01	SONDA DE AGUJA Ø 1 MM - VERSIÓN T
	IPS051	PUERTA OPUESTA
	ILCS1	LCS SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO CDL05 - 990 GR. - T VERSION
	SN	SUPLEMENTO PARA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SÓLO PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE
	TS-ICE-051E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-ICE-051E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-ICE-051E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-051E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-051E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-051E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-051E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-ICE-051E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - CONTROL ELECTRÓNICO

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	IKKV51S	CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDENSADOR DE AIRE POR KIT SOBREPOSICION. SÓLO PARA MODELOS ELÉCTRICOS YA PREDISPUUESTOS
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
PLG5016	PLG5016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 380 V - 16A - 5P
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
KIPS051E	KIPS051E	KIT PUERTA CONTRARIA
KILCS1	KILCS1	KIT DE SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO LCS - 1 CARTUCHO DE DETERGENTE LÍQUIDO INCLUIDO
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
IKKV51	IKKV51	CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR REFRIGERADO POR AIRE
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
CBL5015	CBL5015	CABLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLECTOR DE CAPOTA PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
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