

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les fours Olis sont idéaux pour ceux qui ouvrent un bar, un restaurant ou une boulangerie. Vous bénéficiez de toutes les fonctionnalités et performances des fours haut de gamme avec la qualité Olis. Grâce à un système de commande simple et intuitif, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité dans la cuisine. Chaque plat est un chef-d'œuvre : de la cuisson à la vapeur à la friture, en passant par les grillades, mettez sur la table tout ce que votre imagination vous suggère, du sucré au salé.

- Memolis Pro - Four professionnel pour la restauration.
- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.
- Porte de fermeture en double vitrage trempé avec lame d'air et verre intérieur réfléchissant la chaleur pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et augmenter l'efficacité.
- Vitre intérieure avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage.
- Défecteur ouvrant pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Charnières de porte réglables pour une étanchéité optimale.

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Le panneau de commande du four Touch est équipé d'écrans LED alphanumériques à haute visibilité (HVS - High Visibility System) qui garantissent une bonne lisibilité. En outre, il est doté d'un écran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) qui vous permet de visualiser vos programmes favoris, les programmes prééglés, les options de ventilateur variable, le lavage automatique, le menu et les réglages de manière claire et intuitive.

■ **MODE DE CUISSON :** Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes de réchauffage sur plaque et plateau de cuisson. Programmable avec la possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en leur attribuant un nom et une icône dédiés. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C. **Clima®** - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Défilement rapide & sélection par pression des programmes favoris, avec défilement dédié.

FONCTIONNEMENT : Affichage alphanumérique HVS (High Visibility System) de la température, du Clima, de l'heure et de la température à cœur. Ecran couleur de 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, des programmes prééglés, de la ventilation, du lavage automatique, des menus et des réglages. Boutons de défilement avec fonction de défilement et de poussée pour confirmer les choix. Préchauffage manuel.

CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE : Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de cuisson. Contrôle automatique de la ventilation de la chambre. Humidificateur manuel. Eclairage LED de la chambre de

cuisson. Accès facile aux paramètres utilisateur programmables, pour personnaliser l'appareil via les menus utilisateur. 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffe. La vitesse intermittente est disponible pour les cuissons spéciales. Contrôle de la température à cœur avec sonde 4 points (sonde à cœur en option). Sonde à cœur à aiguille Ø 1 mm, pour la cuisson sous vide et les petites pièces (en option). Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson. Préparation pour le système d'optimisation de l'énergie SN (en option). Programme SERVICE : Test de fonctionnement de la carte électronique - Affichage de la sonde de température - Compteur d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales en vue d'un entretien programmé. Autodiagnostic de contrôle fonctionnel avant la mise en service de l'appareil, avec signalisation descriptive et sonore des anomalies éventuelles. EcoSpeed - En fonction de la quantité et du type de produit, le four optimise et contrôle l'apport d'énergie, en maintenant toujours la bonne température de cuisson et en évitant les fluctuations. EcoVapor - Le système EcoVapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie en contrôlant automatiquement la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

NETTOYAGE D'ENTRETIEN : Système de nettoyage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean, en cartouches 100 % recyclables. Livré avec 1 cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 g). 7 programmes de lavage automatiques. Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MEET051E
DÉFINITION	ICET051E MISTO EL.5T C/TOUCH
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	770 mm
POIDS NET	86 Kg
VOLUME (net)	0.453
LONGUEUR DU PAQUET	910 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1000 mm
VOLUME DU PAQUET	0,792 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	98 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	3NAC400V/3AC230V/AC230V 50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	7.25 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	NO GAS
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEET051E

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

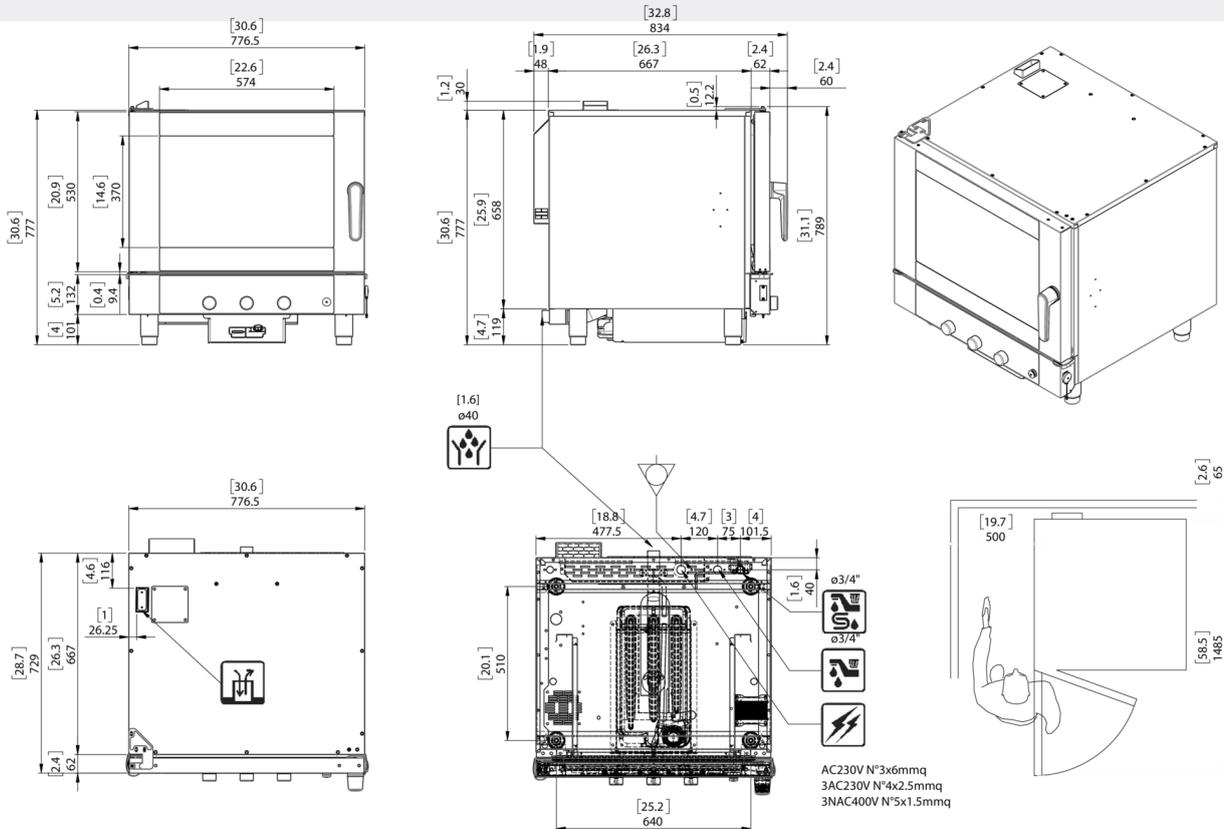


weinnovate cooking

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.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
 NPK	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
ISP464	SUPPLÉMENT POUR LES SUPPORTS DE PLATEAUX À CRÊPES IGP VERSION PÂTISSERIE
ISC04	SONDE DE CAROTTE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
 ISA01	SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
IPS051	PORTE OPPOSÉE
 ILCS1	SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE CDL05 - 990 GR. - VERSION T
 SN	SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
 APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
 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

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

CODICE
MEET051E

MODELLO
MEET051E

SERIE

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
IKKV51S	IKKV51S	HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR POUR KIT DE SUPERPOSITION. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR ÉLECTRIQUES AYANT LA PREDISPOSITION
RP04	RP04	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
PLG5016	PLG5016	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 16A - 5P
NPT071	NPT071	SUPPORT DE PLATEAU - INSÉRABLE SUR UN SUPPORT D'ENTRAXE DE 45 MM
NPT064	NPT064	PORTE-PLATEAU - INSÉRABLE SUR LE SUPPORT
NPF04	NPF04	KIT DE PIEDS BRIDÉS POUR SUPPORTS, POUR INSTALLATIONS NAVALES
KISC04	KISC04	KIT DE SONDE MULTIPOINT. Ø 3 MM - VERSION T
KISA01	KISA01	KIT DE SONDE À AIGUILLE. Ø 1 MM - VERSION T
KIPS051E	KIPS051E	KIT DE PORTE CONTRAIRE
KILCS1	KILCS1	KIT DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LCS - 1 CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE INCLUSE
KFP002	KFP002	KIT D'ARRÊT DE PIED
ISR071S	ISR071S	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE POUR L'INSERTION DU REFROIDISSEUR À AIR MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE - AISI 304
ILV126	ILV126	ARMOIRE DE FERMENTATION AVEC HUMIDIFICATEUR ET COMMANDES NUMÉRIQUES PROGRAMMABLES - PORTES EN VERRE
IKKV51	IKKV51	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR À AIR
IGP516	IGP516	GLISSIÈRES - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	GLISSIÈRES - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
IBAS051	IBAS051	BARRE INCASSABLE
CBL5015	CBL5015	CÂBLE - 3 MT - 5 X 1,5 MMQ
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CCE	CCE	COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEURE - Ø 150 MM
ICFX01	ICFX01	FILTRE À GRAISSE
RP004	RP004	JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN
IKG071	IKG071	KIT DE SUPERPOSITION
IKG051	IKG051	KIT DE SUPERPOSITION
IKE071	IKE071	KIT DE SUPERPOSITION
IKE051	IKE051	KIT DE SUPERPOSITION