

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Le panneau de commande du four manuel se compose de sélecteurs et de boutons dont la conception ergonomique rend l'utilisation facile et intuitive. Les fonctions sont contrôlées par des commandes électromécaniques, tandis que des voyants lumineux fournissent des informations claires et immédiates sur le fonctionnement du four.

■ **MODE DE CUISSON** : Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Mixte de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT : Panneau de commande à sélecteur électromécanique avec voyants de contrôle de fonctionnement.

CARACTÉRISTIQUES DE CONTRÔLE : Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une parfaite uniformité de la cuisson. Ventilation manuelle de la chambre. Eclairage LED de la chambre de cuisson. Protection IPX3 contre les jets d'eau.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE : Système de lavage manuel avec douchette extérieure (douchette en option).

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1
GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MEGM051E
DÉFINITION	ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC.
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	770 mm
POIDS NET	83 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	95 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.25 kW
GAS POWER	8.5
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEGM051E

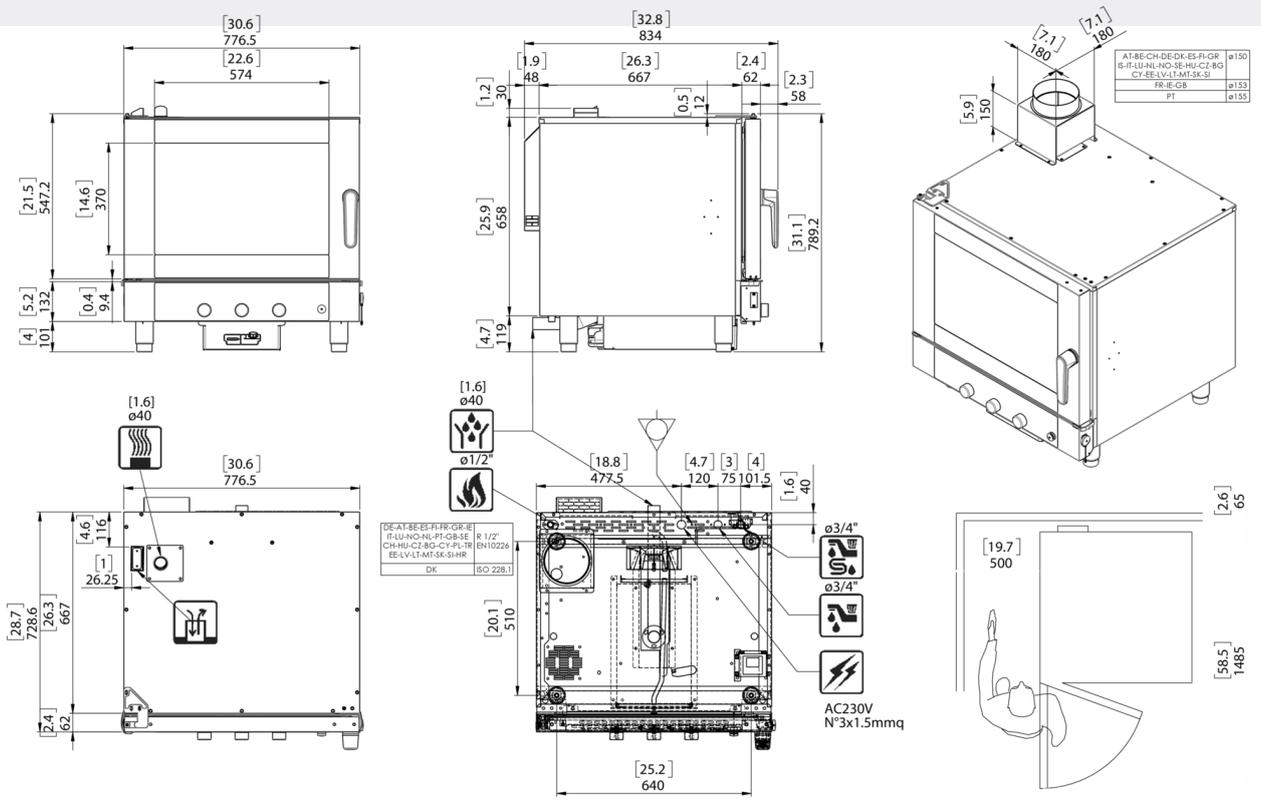
FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1

GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE



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 modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE



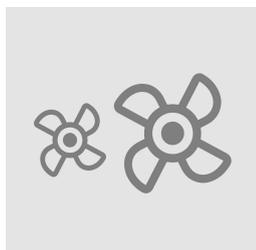
toujours une cuisson uniforme, grâce au système CLIMA : contrôle automatique de la température et de l'humidité, toujours idéal en fonction des aliments à cuire.



Le système Ecospeed Dynamic, en fonction de la quantité et du type de produit, optimise et contrôle l'alimentation en énergie, en garantissant une température de cuisson correcte à tout moment, en évitant les fluctuations et en réduisant ainsi la consommation d'énergie et d'eau ainsi que la perte de poids.



Le système Greenvapor permet de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson



Ventilation à 2 vitesses. Une fonction de ventilation intermittente est disponible pour les cuissons spéciales.



Pour les fours à gaz, grâce au système de modulation du brûleur Green Fine Tuning et à l'échangeur de chaleur breveté à haut rendement, le gaspillage d'énergie est évité et les émissions nocives réduites.

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1
GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMATEUR D'ISOLEMENT POUR BRANCHEMENT BIPHASÉ/MONOPHASÉ POUR LES MODÈLES À GAZ 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP464	SUPPLÉMENT POUR LES SUPPORTS DE PLATEAUX À CRÊPES IGP VERSION PÂTISSERIE
	IPS051	PORTE OPPOSÉE
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC

FOUR MIXTE À GAZ À VAPEUR DIRECTE - 5 X 1/1
GN - 5 X 600 X 400 • COMMANDES
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE
MEGM051E

MODELLO
MEGM051E

SERIE

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JEU DE ROULETTES POUR STANDS, DONT 2 AVEC FREINS
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
KIPS051E	KIPS051E	KIT DE PORTE CONTRAIRE
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
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
PLG3016	PLG3016	FICHE ÉLECTRIQUE - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	ENSEMBLE DE TÊTE DE FILTRE PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTOUCHE PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CÂBLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
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