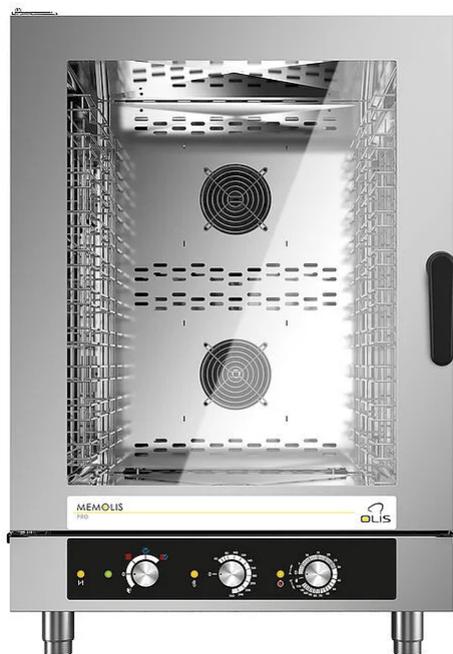


# FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMANDI ELETTROMECCANICI

CODICE  
MEGM101E

MODELLO  
MEGM101E

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.

## SPECIFICHE TECNICHE

■ Il pannello comandi del forno manuale è costituito da selettori e manopole con un design ergonomico che lo rende facile da usare e intuitivo. Le funzioni sono controllate tramite comandi elettromeccanici, mentre le spie di controllo forniscono feedback sul funzionamento del forno in modo chiaro e immediato.

■ MODALITÀ DI COTTURA: Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO: Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

DOTAZIONI DI CONTROLLO: Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Sfiato camera manuale. Illuminazione camera di cottura a led. Protezione contro i getti d'acqua IPX3.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA: Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

**FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO -  
10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM101E

MODELLO  
MEGM101E

SERIE  
MEMOLIS PRO

### Technical Information

SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>MEGM101E</b>
DEFINIZIONE	ICGM101E MISTO GAS 10T C/MEC.
<b>LINEA COMMERCIALE</b>	<b>ICON E</b>
ALIMENTAZIONE	GAS
<b>DIM. LARGHEZZA</b>	<b>812 mm</b>
DIM. PRODONDITÀ	725 mm
<b>DIM. ALTEZZA</b>	<b>1145 mm</b>
PESO NETTO	115 Kg
<b>VOLUME (netto)</b>	<b>0.674</b>
LUNGHEZZA IMBALLO	870 mm
<b>LARGHEZZA IMBALLO</b>	<b>910 mm</b>
ALTEZZA IMBALLO	1370 mm
<b>VOLUME IMBALLO</b>	<b>1,085 m3</b>
PESO LORDO IMBALLO	130 Kg
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD</b>	<b>220-240V 1N</b>
POTENZA ELETTRICA	0.5 kW
<b>POTENZA GAS</b>	<b>16</b>
TIPO GAS / REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
<b>GRADO IP</b>	<b>IPX3</b>
MODELLO CERTIFICATO	MEGM101E



**FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO -  
10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM101E

MODELLO  
MEGM101E

SERIE  
MEMOLIS PRO

**OPTIONAL**

	MODELLO	DESCRIZIONE
	<b>OCBM4</b>	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	<b>ISP864</b>	SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP-864
	<b>IPS101</b>	PORTA CONTRARIA
	<b>APDS</b>	SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO

**FORNO COMBINATO A GAS A VAPORE DIRETTO -  
10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMANDI  
ELETTROMECCANICI**

CODICE  
MEGM101E

MODELLO  
MEGM101E

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
KIPS101E	KIPS101E	KIT PER PORTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT FERMA PIEDINI
ISR101E	ISR101E	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX
IGP864	IGP864	COPPIA PARATIE - 600 X 400
IGP116	IGP116	COPPIA PARATIE - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
ICFX02	ICFX02	FILTRO GRASSI - 2pz
IBAS051	IBAS051	BARRA ANTIFONDAMENTO
PLG3016	PLG3016	SPINA - 230V - 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
RP004	RP004	KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO