

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 a 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

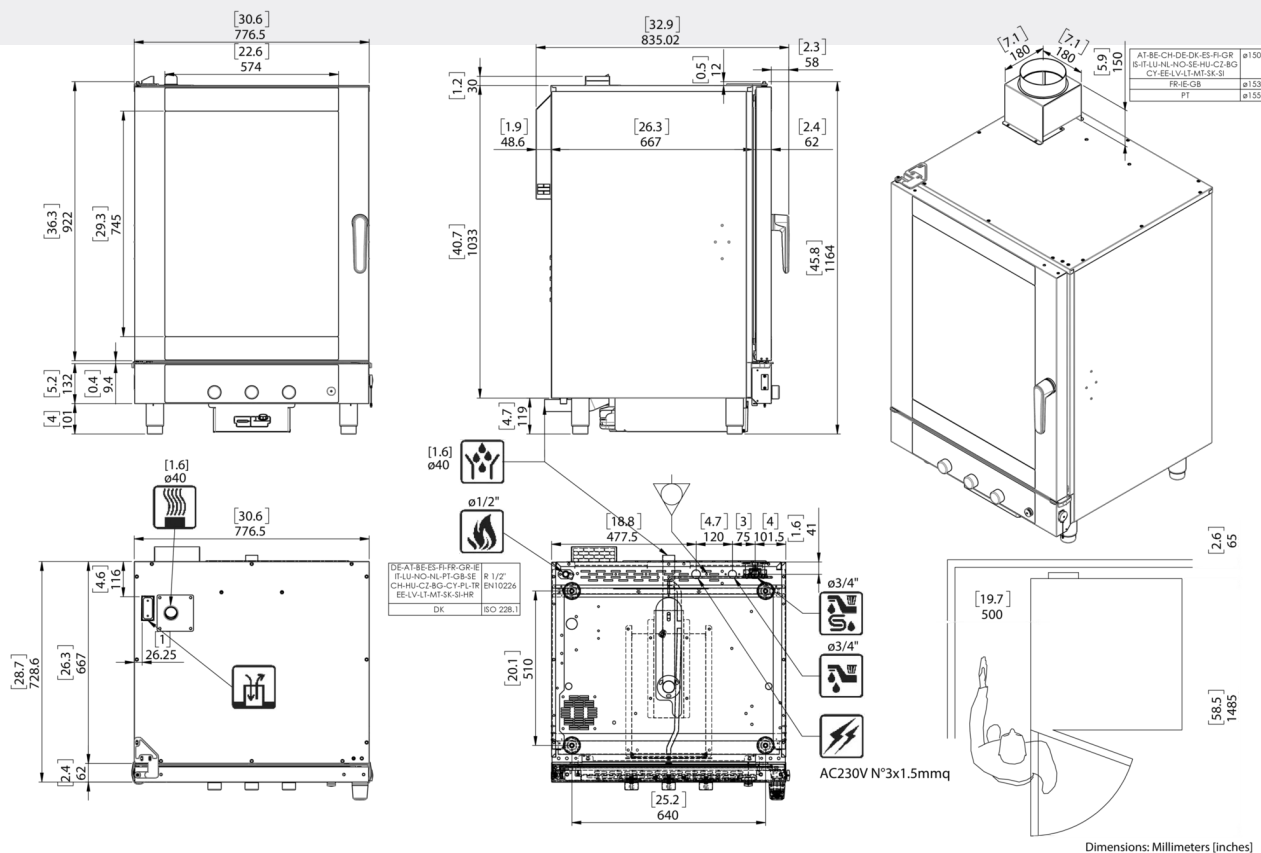
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	MEGM101E
DEFINIZIONE	ICGM101E MISTO GAS 10T C/MEC.
LINEA COMMERCIALE	ICON E
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	812 mm
DIM. PRODONDITÀ	725 mm
DIM. ALTEZZA	1145 mm
PESO NETTO	115 Kg
VOLUME (netto)	0.674
LUNGHEZZA IMBALLO	870 mm
LARGHEZZA IMBALLO	910 mm
ALTEZZA IMBALLO	1370 mm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



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.



**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
	OCBM4	TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP864	SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP-864
	IPS101	PORTA CONTRARIA
	APDS	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	MODELLO	SERIE
MEGM101E	MEGM101E	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 ANTISFONDAMENTO
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