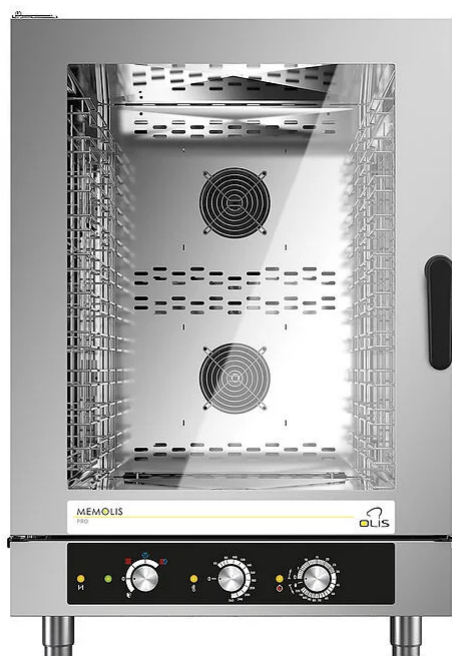


# FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 10 X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE  
MEEM101E

MODELLO  
MEEM101E

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.

Déflexeur 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 ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 10  
X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMMANDES  
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE  
MEEM101E

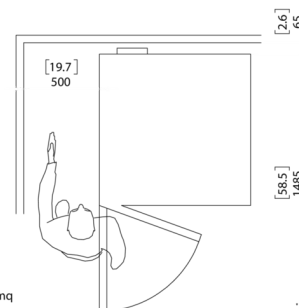
MODELLO  
MEEM101E

SERIE

### Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	MEEM101E
DÉFINITION	ICEM101E MISTO EL.10T C/MEC.
LIGNE COMMERCIALE	ICON E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	812 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	725 mm
DIM. HAUTEUR	1145 mm
POIDS NET	108 Kg
VOLUME (net)	0.674
LONGUEUR DU PAQUET	870 mm
LARGEUR DU PAQUET	910 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1370 mm
VOLUME DU PAQUET	1,085 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	122 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	3NAC400V/3AC230V 50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	14.5 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	NO GAS
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	MEEM101E

# ÉLECTROMÉCANIQUES

SERIE

ICET101E/ICEM101E

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 modification 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 ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 10  
X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMMANDES  
ÉLECTROMÉCANIQUES

CODICE  
MEEM101E

MODELLO  
MEEM101E

SERIE

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	NPK	PRÉDISPOSITION NÉCESSAIRE POUR INSTALLATION HOTTE D'ASPIRATION
	ISP864	SUPPLÉMENT POUR LA VERSION BOULANGERIE IGP-864 PORTE-PLATEAUX CLOISON
	IPS101	PORTE OPPOSÉE
	SN	SUPPLÉMENT POUR D'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE. SEULEMENT POUR FOURS ÉLECTRIQUES
	APDS	SECURITÉ POUR OUVERTURE PORTE À DOUBLE DÉCLIC
	TS-ICE-101E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
	TS-ICE-101E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-101E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
	TS-ICE-101E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
	TS-ICE-101E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
	TS-ICE-101E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-101E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
	TS-ICE-101E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ

**FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À VAPEUR DIRECTE - 10**  
**X 1/1 GN - 10 X 600 X 400 • COMMANDES**  
**ÉLECTROMÉCANIQUES**

CODICE  
MEEM101E

MODELLO  
MEEM101E

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
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
KIPS101E	KIPS101E	KIT DE PORTE CONTRAIRE
KFP002	KFP002	KIT D'ARRÊT DE PIED
ISR101E	ISR101E	SUPPORT DE BASE EN ACIER INOXYDABLE
IKKV51	IKKV51	HOTTE ASPIRANTE AVEC CONDENSEUR À AIR
IGP864	IGP864	PAIRE DE CLOISONS - 600 X 400
IGP116	IGP116	GLISSIÈRES - GN - 600 X 400
ICLD	ICLD	DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
ICFX02	ICFX02	FILTRE A GRAISSE - 2pcs
IBAS051	IBAS051	BARRE INCASSABLE
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
PLG5032	PLG5032	FICHE ÉLECTRIQUE - 380 V - 32A - 5P
CBL0540	CBL0540	CÂBLE - 3 MT - 5 X 4 MMQ
RP004	RP004	JEU DE ROUES DONT 2 AVEC FREIN