



Indice

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Affidabili per tradizione,
innovativi per passione | 34 | Celle di abbattimento
e congelamento |
| 3 | Prime | 36 | Armadi Refrigerati |
| 4 | Versione T (touch) | 38 | Tavoli Refrigerati |
| 7 | Versione S | 40 | Mini Celle |
| 10 | Memolis | 41 | Saladette |
| 12 | Elettro - Touch | 41 | Tavoli & Banchi Pizza |
| 15 | Memolis versione elettromeccanica | 42 | Lavaggio |
| 16 | Mini Pro | 44 | Excellent |
| 18 | Un forno per tante esigenze | 44 | Touch Wash |
| 20 | All-in Cooking Center XXLLine | 45 | Easy Wash |
| 21 | Multifunzione | 45 | High Tech Wash |
| 25 | Barbecue | 46 | Lavastoviglie a nastro Flight |
| 26 | Plancha | 47 | Lavastoviglie a cesto trainato |
| 27 | Fry- Top | 49 | Self Service |
| 28 | Friggitrice | 50 | Self 700 |
| 29 | Salamandra elettrica | 50 | Drop in |
| 29 | Basi refrigerate | 51 | Self 867 |
| 31 | Abbattitori & congelatori rapidi | 52 | E con i nostri Centri di Assistenza,
il servizio è completo |
| 32 | Abbattimento | | |
| 33 | Congelamento rapido | | |

Affidabili per tradizione, innovativi per passione



Olis è tradizione nelle sue linee di sempre: dalla cottura alla refrigerazione, dalla preparazione all'organizzazione in cucina. Dopo trent'anni di competenza e specializzazione nella ristorazione professionale, si apre un nuovo capitolo della nostra lunga esperienza. Con una visione forte della sua tradizione e allo stesso tempo rinnovata, Olis guarda ad una nuova concezione dello spazio, della funzionalità, nell'attenzione al dettaglio, nella scelta dei materiali. Così come anche le migliori ricette possono reinventarsi, così vogliamo continuare a soddisfarvi e a sorprendervi.



Prime mette in luce la tua professionalità

Con il suo design elegante nella camera perfettamente liscia e a tenuta stagna, Prime è l'alleato perfetto in cucina, che da affidabilità e ti permette di lavorare velocemente e in sicurezza. La porta con doppio vetro temperato e l'interno termo riflettente, infatti, garantiscono un minore irraggiamento di calore verso l'operatore.



Prime

Elegante fuori, solido ed affidabile dentro



**Tutto è perfettamente e automaticamente sotto controllo
E le tue cotture arrivano sempre per prime**

**Prime da espressione alle creazioni più ambiziose in cucina
Sperimentare e stupire non è mai stato così facile**

Versione T (touch)

Innovazione tecnologica per cucinare alla grande



A Prime basta un tocco per cucinare insieme a te

L'intuitivo pannello touch da 7 pollici a colori con icone ti permette di scegliere, impostare i programmi di cottura e di aggiungere e memorizzare le tue ricette, portando in primo piano quelle più utilizzate grazie ad una lista di preferiti.



La pratica manopola **SCROLLER PLUS** ti permette di scegliere il programma di cottura che viene poi confermato con il comando **PUSH**.

Prime organizza al meglio il tuo lavoro

Il tuo menu sarà sempre completo e all'altezza di qualsiasi situazione.

La possibilità di impostare fino a 7 cicli di cottura per ricetta e di cucinare contemporaneamente diverse pietanze, grazie alla funzione MC multilivello, ti permette di raggiungere facilmente altissime prestazioni.

"My Recipe" contiene già 270 ricette preimpostate, tra cui ricette di gastronomia, pasticceria, sottovuoto, cotture notturne, rigenerazione di molti prodotti.



A fine cottura un segnale acustico e un pop up ti avvisano che la cottura è terminata.



La cottura è automatica con la funzione AC-Automatic Cooking. E' sufficiente cliccare sull'icona e, raggiunto il set di temperatura, Prime ti avvisa di inserire il prodotto.

La versatilità del touch screen ti permette di cambiare velocemente i parametri secondo le tue necessità.



Riconoscimento intelligente multilivello

Le ricette sono sempre a tua disposizione, grazie alle comode cartelle multilivello con preview e riconoscimento intelligente.



Prime arriva sempre in tempo

Grazie a Just in Time potrai avere sempre sotto controllo molteplici cotture, indicandoti il momento in cui inserire ogni pietanza nel forno, Prime porterà ad una perfetta cottura tutte le tue ricette insieme.



Star

Semplicità e innovazione



Il clima ideale per i tuoi piatti



Clima

Qualunque sia il cibo da cuocere, Prime ti assicura succosità e morbidezza grazie alla funzione CLIMA che controlla temperatura e umidità in camera di cottura.



Fast-Dry

La perfetta croccantezza e gratinatura di pane, grigliati, fritti e dolci si ottiene solo con Fast Dry® che garantisce la deumidificazione attiva della camera di cottura per asciugatura veloce.



Tre modi per cucinare

Con Prime puoi scegliere la cottura che fa per te.



Convezione
da 30 °C
a 300 °C



Vapore
da 30°C
a 130 °C



Combinato
Convezione+Vapore
da 30 °C a 300 °C





Autonomo ed efficiente anche nella pulizia

Prime permette di avere una camera di cottura sempre pronta e pulita, grazie al sistema di lavaggio automatico con serbatoio e al detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia riciclabile.

La pulizia è ancora più facile grazie al vetro interno con apertura a libro e la doccetta avvolgibile che permette il lavaggio manuale.



5 programmi di lavaggio pensati per ogni esigenza



Prime, nella versione con Boiler, conteggia le ore di funzionamento del generatore di vapore e ti avvisa nel momento in cui c'è la necessità di attivare il ciclo di pulizia dal calcare del generatore di vapore attraverso il ciclo speciale CALOUT.

In base alle ore di cottura del prodotto inserito e alla quantità di vapore emesso, CALOUT porta avanti un processo di decalcificazione e pulizia controllato.



Memolis - Plus

**La nuova linea di Forni Memolis-Plus
combina la semplicità della cottura manuale
con l'innovazione dei comandi elettro-touch**



Veloci e flessibili
grazie alla programmazione e memorizzazione
di tantissime cotture e versatili nella pulizia manuale o automatica.



Versione T



Versione M

Con Memolis l'eccellenza in cucina è semplice

Il nuovo forno Memolis è la più naturale delle soluzioni con cui puoi creare un menu dall'antipasto al dolce con estrema facilità.



Praticità e funzionalità

Le operazioni di cottura si riducono al minimo grazie alla porta a ribalta che permette una maggior flessibilità e velocità nell'utilizzo del forno e nella cottura

Design e solidità

La camera di cottura liscia e lucidata a specchio ha i bordi arrotondati per un design funzionale che rende il tuo ambiente di cucina non solo professionale ma anche bello da vedere.

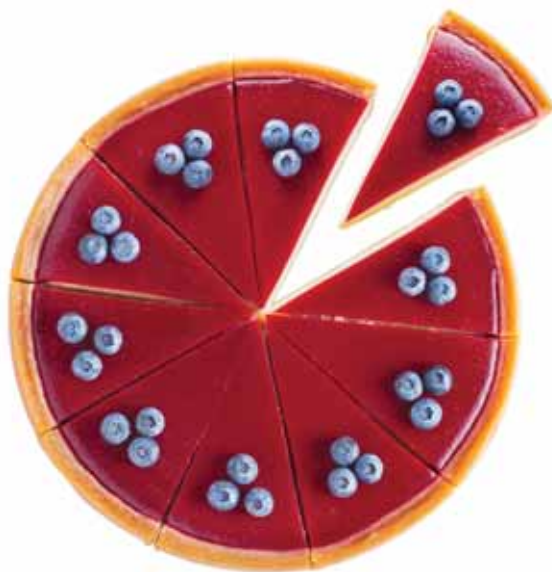
La solidità e l'affidabilità si esprimono in una porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente ad intercapedine d'aria per un minor irraggiamento di calore verso l'esterno e nelle cerniere porta regolabili.



Elettro - Touch

Memolis realizza la tua creatività in un touch

Memolis ti offre 10 ricette preimpostate e organizza il tuo lavoro permettendo di memorizzare fino a 90 programmi di cottura in sequenza automatica.



Con la funzione **Touch & Cook** infatti è possibile selezionare con un solo tocco il programma di cottura preferito in modo facile e veloce (ideale per cotture standardizzate).

Le icone sul pannello touch ti aiutano anche a creare la lista delle tue migliori ricette per averle sempre a disposizione.



	Ciclo di cottura
Modo	
	Modalità di cottura a convezione
	Modalità di cottura a vapore
	Modalità di cottura a Mista Convezione/vap
	Temperatura in camera
	Tempo di cottura
	Temperatura al cuore
	% di umidità / Impostazione sfiato
100%	Sfiato chiuso
0%	Sfiato aperto
	Velocità di ventilazione (* ove presente)
	Velocità standard
	Velocità ridotta

Memolis va al cuore delle cotture

Grazie all'optional della sonda, le temperature sono sempre sotto controllo e le cotture perfette.

Il perfetto clima di cottura

Con Memolis cuocere al forno è intuitivo e innovativo.

Grazie ad AT-Clima®, sistema automatico di controllo di umidità e deumidificazione, avrete sempre il perfetto clima in camera di cottura.



Tutta l'energia Memolis la dona a te.



Con ECOSPEED, in base alla quantità e al tipo di prodotto Memolis ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone la variazione.



I consumi di energia e acqua vengono ottimizzati grazie al sistema ECOVAPOR di controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



GREEN FINE TUNING, il nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per forni a gas, riduce gli sprechi di potenza e riduce emissioni nocive.



Versatile anche nella pulizia

Un' accurata pulizia
per cotture impeccabili e rese perfette.

Il lavaggio è veloce e pratico grazie al dosaggio
automatico del detergente liquido alcalino,
contenuto in una sicura tanica salva spazio.

La flessibilità è massima grazie alla scelta tra vari
programmi: manuale, eco, soft, medium e hard.

**OLIS**

Memolis versione elettromeccanica

Semplicità e innovazione

Dal salato ai dolci, al pesce e alla carne fino ai dolci e alle cotture al vapore, la scelta è immediata con il pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.



Come usare Memolis M

Convezione da 50°C a 260°C (per tutti i modelli)

Vapore da 50°C a 130°C e

Combinato da 50°C a 260°C

- Autoreverse
(inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
per una perfetta uniformità di cottura.

- Umidificatore manuale
- Sfiato camera manuale
- Illuminazione camera a led

Mini Pro

La più ampia scelta di cotture, anche in spazi ridotti

Mini Pro S



Basta poco spazio per cucinare alla grande.

I forni Mini-pro S sono un concentrato di funzionalità e praticità e grazie alla loro compattezza sono la soluzione migliore per ottimizzare gli spazi senza rinunciare alla professionalità.

I comandi manuali a controllo elettronico e il display alfanumerico permettono di accedere direttamente e impostare fino a 99 programmi a 4 cicli in sequenza automatica che si aggiungono alle oltre 90 ricette già testate tra cui le opzioni con sonda multipunto al cuore.




Tante funzioni, compatte e automatiche

Combiclima Fast-Dry, Autodiagnosi, Sfiato Automatico Con Controllo Manuale, Autoreverse

- Convezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
 - Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
 - Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
 - Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima

6 funzioni che garantiscono una perfetta umidità in camera di cottura, gestione delle cotture e distribuzione dell'aria con inversione automatica del senso di rotazione ventola. La scelta tra varie tipi di cottura ti permette di servire al meglio tutte le pietanze che desideri.



Tecnologia evoluta a portata di mano.

I forni Mini Pro X permettono di impostare le tue cotture in un attimo grazie allo schermo elettronico Touch Screen, retroilluminato al Led.

Automatici grazie alla funzione ICS (Interactive cooking System) e all'accesso diretto ai programmi di rimessa in temperatura, mantenimento, scongelamento, multilivello, lievitazione e preriscaldamento.

Pronti all'uso grazie alle oltre 370 ricette testate e memorizzate e all'interfaccia USB per l'aggiornamento del software e carico e scarico dati HACCP.

Mini Pro X



Intelligente, in tanti modi

Mini Pro X è la soluzione migliore per una cottura varia

- Convezione con Combiclima 30°C-300°C
 - Vapore 30°C-130°C
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120-140°C
 - Sonda al cuore 30°C-100°C
- Cotture in sequenza automatica (9 cicli)
 - Lenta cottura
- Mantenimento e finitura prodotto

Un alleato perfetto che ti aiuta a realizzare pietanze gustose e fragranti grazie alle funzioni COMBICLIMA con sfiato automatico, umidificatore, autoreverse della ventola e gestione della stessa a 6 velocità. La qualità delle tue cotture è sempre sotto controllo con il raffreddamento rapido a porta aperta, il secondo timer di cottura e l'illuminazione della camera di cottura.

Un forno per tante esigenze

Prime

Control T



Star



Memolis

Control T



Control M



Mini Pro

Control X



Control S



All-in Cooking Center XXLine

La perfezione nella tua cucina

XXLine è la grande linea per la cottura professionale che racchiude 6 attrezzature funzionali, flessibili e complete per soddisfare ogni esigenza della ristorazione professionale.

Multifunzione

Tante cotture, una sola attrezzatura

Cambia il tuo modo di cucinare ogni giorno con un unico strumento.

Un utilizzo multiplo che permette di avere un grande centro di cottura completo di tutte le funzioni indispensabili, in una sola attrezzatura.



Una sintesi perfetta di efficienza, produttività e moderna tecnologia.

6 Funzioni, 1 unica attrezzatura

Lenta cottura e cottura sottovuoto

Con la lenta cottura e cottura notturna la multifunzione ti permette di risparmiare tempo e risorse ed avere piatti pronti da servire il giorno successivo. Grazie alla cottura sottovuoto si riduce l'effetto di ossidazione del prodotto, si garantisce sicurezza igienica e si ottengono alimenti ricchi di sapori, ottima consistenza, senza calo di peso e da poter conservare a lungo.

Cuocipasta

La funzione cuocipasta può essere impostata con set manuale massimo a 100 °C e successiva riduzione potenza in base al bollore desiderato.



Fry-top

Versatile, grazie alla possibilità di impostare la temperatura su 2 zone differenti con cottura a sonda o a tempo.

Friggitrice

Il tuo fritto sarà sempre croccante e cotto perfettamente grazie alla funzione melting a riscaldamento iniziale intermittente che evita il surriscaldamento dell'olio e dei grassi solidi. La temperatura è sempre sotto controllo grazie alla sonda.

Cottura al vapore

Cottura veloce con risparmio di tempo e di energia rispetto all'ebollizione. Con pochi litri d'acqua otteniamo piatti sani e nutrienti.



Brasiera

con cottura a sonda e a tempo, ottimale per cotture di brasati, stinchi, bolliti. Ti permette di cuocere in modo simultaneo grazie alla griglia divisoria. Abbinata al forno, raddoppia la preparazione dei tuoi piatti.

Tutte le tue ricette in un touch

1. Pannello intuitivo per impostare i programmi cotture con un click
2. Kit di ricette già pre impostate che possono essere memorizzate o modificate
3. La doppia porta USB per l'aggiornamento della scheda funzionamento multifunzione o la scheda pannello
4. La scelta della lingua dal menu principale permette un utilizzo a 360°C
5. In tutte le funzioni un pratico segnale acustico al termine del ciclo di cottura impostato.



Cottura a pressione

Grazie all'elevata potenza della macchina e alle particolari tecniche di cottura come quella a pressione, la velocità di cottura è 3 volte superiore rispetto ai metodi tradizionali, con grande risparmio di tempo ed energia.



Dimensioni compatte, versatilità e tecnologia.

Linee solide, potenze e alte prestazioni in poco tempo
Sistema di sollevamento vasca e caricamento acqua automatico
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate in AISI 304 in fusione di alluminio
con regolazione termostatica da 50 a 300°C.

Perchè scegliere la multifunzione?

Cambia il tuo modo di cucinare ogni giorno con un unico strumento

- ☐ Centro di cottura versatile e professionale
- ☐ Ottimizzazione di tempo, spazio ed energia
- ☐ Velocità di cottura
- ☐ Piatti ed alimenti gustosi, sani e con perfetta cottura
- ☐ Attrezzatura tecnologica ed intuitiva
- ☐ Affidabilità e resistenza prodotto
- ☐ Facilità di manutenzione e pulizia



Barbecue

Griglia Gas XXLine

Resistente, affidabile e potente per un barbecue perfetto.



Resistente grazie alla griglia di cottura è in ghisa, inclinata e reversibile.

Affidabile e pratico grazie alla vasca inclinata raccogli grasso con cassette estraibili.

Potente nel riscaldamento grazie ai 4 bruciatori in ghisa indipendenti per un'elevata e costante riserva termica.



Salamandra elettrica

Ultrarapida, mobile e flessibile

La Samandra ultrarapida elettrica Olis, completamente realizzata in acciaio Inox permette di rendere i tuoi alimenti croccanti e gustosi grazie alla funzione della gratinatura. I tempi e la temperatura sono facilmente impostabili grazie al pannello comandi con visualizzazione dei valori nel display digitale.

Delle speciali resistenze protette da una lastra in vetroceramica permettono di ottenere un'eccezionale velocità di riscaldamento permettendo il raggiungimento di 230°C in pochi secondi con un notevole risparmio energetico dato la salamandra può essere rapidamente accesa solo al bisogno.



Basi refrigerate

Il vostro alleato per la conservazione

Le basi refrigerate XXLINE conservano il cibo in maniera non aggressiva grazie al sistema di ventilazione a controllo elettronico della temperatura, sbrinamento automatico e filtro antipolvere.

La loro modularità permette di utilizzarli anche come base di appoggio per elementi di cottura (ad eccezione di cuocipasta e friggitrici). Disponibili in due versioni: BT (-15/-20°C) e TN (-2/+8°C).



Plancha

Cotture sane e versatili.

Due tipi di cotture:

Cottura diretta o indiretta con 4 zone indipendenti
e sistema di regolazione della temperatura continuo.

Il calore non si disperde grazie alla superficie di contatto in acciaio cromo molibdeno.

La manutenzione è facile e veloce grazie alla piastra incernierata alzabile.

COTTURA DIRETTA



COTTURA INDIRETTA



Fry- Top

Fry-Top a gas

Una piastra, tante cotture simultanee e uniformi.



Le cotture risultano uniformi e perfette grazie alla spessa piastra di cottura in acciaio inox cromato. 2 zone di cottura indipendenti e controllo della temperatura con regolazione termostatica da 110° a 280°C.

Fry-top elettrico

La potenza del calore controllato





Abbattitori & congelatori rapidi

Per conservare sapore e freschezza ogni giorno



Razionalità, sicurezza ed igiene

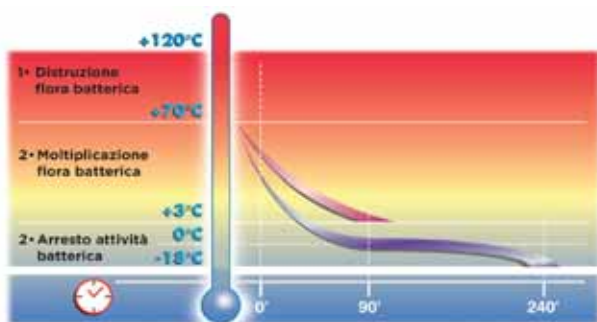
Tecnologia innovativa, comandi semplici e intuitivi, consumi ridotti:
Olis ha progettato un'ampia gamma di attrezzature e modelli,
per garantire la migliore conservazione dei cibi
e l'organizzazione del tuo lavoro.

Abbattimento

Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente perde le sue migliori qualità. Il motivo è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$.

L'abbattimento di temperatura è uno processo che permette di raffreddare velocemente i cibi cotti, portandoli in meno di 90 minuti dalla temperatura di cottura a $+3^{\circ}$ al cuore.

Con l'uso dell'abbattitore, si riduce la creazione e moltiplicazione di batteri e la disidratazione degli alimenti, conservandone il gusto, la fragranza e allungandone la conservazione. Tutto questo permette allo chef di lavorare con sicurezza, igiene e razionalità.



L'abbattitore rapido di temperatura Olis

è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristorante di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo.



Oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP) l'attività della cucina sarà completamente riorganizzata, riducendo la ripetizione delle stesse preparazioni, riducendo il carico di lavoro e dando spazio all'efficienza.



ABBATTIMENTO SOFT

Per alimenti con pezzatura inferiore a 20 mm di spessore o delicati. La temperatura della cella non scende mai sotto 0°C , limite entro cui interviene un termostato che fa risalire ai 3°C la temperatura "al cuore".

ABBATTIMENTO HARD

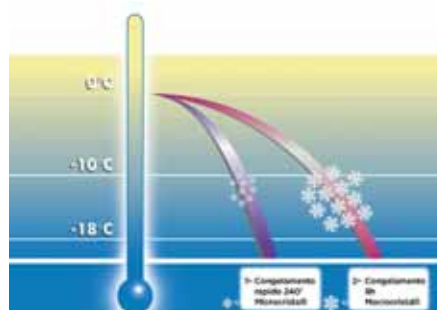
Per alimenti di pezzatura superiore a 20 mm. Una prima fase lavora al 100% del gruppo frigorifero. Raggiunta in cella la temperatura $-15^{\circ}\text{C}/-25^{\circ}\text{C}$ il compressore viene termostato finché il cuore raggiunge circa $+10^{\circ}\text{C}$. La temperatura in cella viene fatta quindi risalire verso 0°C e mantenuta fino al raggiungimento dei $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore.

Congelamento rapido

Nel caso di prodotti abbattuti e, successivamente congelati va tenuto presente che, anche in questo caso, maggiore è la velocità di abbassamento della temperatura, migliore è la qualità finale del prodotto, poiché il congelamento rapido evita la formazione, nei cibi, di macrocristalli intercellulari di ghiaccio che favorirebbero la rottura delle cellule stesse con conseguente fuoriuscita dei liquidi nutritivi dal loro interno.

Il congelamento rapido, ottenibile con le apparecchiature Olis, favorisce invece la formazione di microcristalli intercellulari che garantiscono al prodotto il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche originarie.

Questa metodologia di programmazione e di razionalizzazione del lavoro in cucina risulta molto vantaggiosa per tutti i tipi di ristorazione, ma, in particolare, per i ristoranti che operano con banchetti, per le mense aziendali e per le strutture sanitarie.



INNOVAZIONE

I congelatori rapidi Olis consentono di portare un prodotto da una temperatura di + 90°C ad una di -18°C "al cuore" in meno di 4 ore.

FRESCHEZZA

Il congelamento rapido, grazie ai microcristalli intercellulari, garantisce un prodotto fresco e il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali originali.

EFFICIENZA

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il programma passa in automatico alla fase di conservazione mantenendo la temperatura tra -18° C e -25°C.



CONGELAMENTO SOFT

Per alimenti con pezzatura inferiore a 20 mm di spessore o delicati. La temperatura della cella non scende sotto gli 0 °C, fino a quando quella "al cuore" non ha raggiunto 20 °C. Poi la temperatura della cella viene fatta scendere fino a -40 °C ("al cuore" -18 °C).

CONGELAMENTO HARD

Adatto per alimenti di pezzatura superiore a 20 mm. Raggiunta in cella la temperatura di -40 °C, un termostato interviene fino a quando la temperatura "al cuore" raggiunge -18 °C.

Celle di abbattimento e congelamento

Il massimo della conservazione con grande efficienza



Le celle di abbattimento/ congelamento rapido Olis

permettono di conservare grandi
quantità di alimenti.

Grazie alle maniglie ergonomiche
e alla rampa di accesso per carrelli
si può stoccare qualsiasi prodotto.
Freschezza e qualità sono garantite
dalla potenza delle unità
di condensazione ad aria ed acqua.

I 100 programmi disponibili sulla
scheda di controllo a Display
ed Encoder permettono di avere
flessibilità nell'organizzazione
del lavoro con risultati perfetti grazie
alla sonda a spillone multipunto
per misurare la temperatura al cuore.



Scheda BASE



- Sonda a spillone a singolo sensore per misurare la temperatura al cuore
- Facilità di utilizzo e set delle impostazioni
- Dispositivo DEFROST ed evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

Scheda INNO



- Maggior flessibilità nella programmazione
- Memorizzazione cicli
- Sonda Multipunto (fino a 4 sonde a spillone)
- Memorizzazione allarmi HACCP
- Dispositivo DEFROST ed evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica



Sonda base e multipunto



Piletta di scarico



Reggi griglia



Guarnizione porta sostituibile



Evaporatore facilmente ispezionabile

Armadi Refrigerati

Capaci, solidi e affidabili



Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, **gli armadi refrigerati Olis.** garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza.

L'ottimale conservazione data dalla chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica garantisce inoltre sicurezza, massima qualità e igiene.



Black

Gli armadi refrigerati della gamma Basic garantiscono un'ottimale sistema refrigerante ventilato grazie all'evaporatore verniciato e carenato, alla sua solidità e facilità di utilizzo attraverso il termostato dove si può selezionare la temperatura e il manual defrost.

La praticità e l'ottima performance sono garantite dalla struttura a fianchi lisci con montanti e guide, dalle porte con cerniere autochiudenti e dalle 3 coppie guide in acciaio inox con 3 griglie GN271 plastificate.



Chrome

Gli armadi refrigerati della gamma Class offrono un sistema di refrigerazione avanzato e tecnologico all'interno di una solida struttura in acciaio inox AISI 304. L'elemento che distingue Class dagli altri armadi refrigerati è la sua tecnologia evoluta. Grazie al pannello touch, infatti è possibile in un solo tocco accedere ad un menu a lettura diretta, facilmente utilizzabile e intuitivo. Da cui potrai visualizzare che tipi di alimenti puoi conservare gestendoli al meglio, visualizzare la barra del rendimento energetico e gestire la funzione energy saving.

La gestione dell'umidità in camera, il cruscotto apribile, l'interno cella con angoli raggiati e guide stampate lo rendono molto versatile e ne facilitano la manutenzione e la pulizia.



Tavoli Refrigerati

Conservativi ma molto evoluti



I **tavoli refrigerati Olis**, garantiscono la perfetta conservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

L'ampia superficie di lavoro, indispensabile per ottimizzare gli spazi in cucina o nel laboratorio, rende il lavoro dello chef più organizzato e rapido.



O-range W



I tavoli refrigerati **O-range W** sono lo strumento perfetto per le cucine professionali dove c'è necessità di conservare alimenti e ingredienti con facilità.

L'unità refrigerante a monoblocco removibile con camera vuota lo rendono infatti molto spazioso e di **semplice manutenzione**. La sua accessibilità e la sua affidabilità lo rendono un'attrezzatura per la conservazione molto vantaggiosa e conveniente.

O-range K



I tavoli refrigerati **O-range K** sono la soluzione ideale per le cucine professionali dove i ritmi di lavoro e i volumi di utilizzo per conservare sono molto elevati.

I principali vantaggi del sistema di refrigerazione K sono la **distribuzione uniforme** del freddo all'interno, resa fluida grazie alla presenza dell'evaporatore carenato in camera, il veloce **recupero della temperatura** e performances di conservazione molto alte sia per volumi che per qualità.

Mini Celle

Modulari, flessibili, intelligenti



Le celle modulari Olis si caratterizzano per la rapidità di montaggio e smontaggio, grazie ai profili con doppia guarnizione incorporata che rende i pannelli completamente impermeabili evitando sigillanti in fase di montaggio.

Le versioni ad angolo sono realizzate con 3 diverse profondità per un razionale accostamento con i tavoli da lavoro e garantiscono un miglior sfruttamento degli spazi e la completa visibilità all'interno.

- Gruppi frigoriferi monoblocco, posizionabili a parete o a soffitto;
- Disponibilità di versioni "panoramiche" per la più efficace esposizione delle merci;
- Porte con tripli vetri isolanti ed alle scaffalature interne, orizzontali o inclinate e regolabili in altezza.

Saladette



L'ampia gamma di **Saladette Olis** risulta ideale per la lavorazione, preparazione, presentazione e distribuzione di cibi quali antipasti, sandwiches, insalate, pizze, dolci nelle migliori condizioni di razionalità del lavoro, igiene ed estetica.

Tavoli & Banchi Pizza



La linea di **Tavoli e Vetrine per Pizzeria Olis** è la soluzione adatta nella preparazione di uno dei piatti tipici italiani, la pizza, e nella conservazione di pasta e ingredienti.

LAVAGGIO

LAVASTOVIGLIE POTENTI E PERFETTAMENTE BRILLANTI



Easy Wash

**Lavastoviglie potenti e
perfettamente brillanti**



Lavastoviglie a capotta, sottotavolo e lavabicchieri
mono parete con comando elettromeccanico
di facile utilizzo. Vasche interamente stampate.

I bracci di lavaggio e risciacquo sono in materiale plastico.



Touch Wash

Lavaggio perfetto in un solo tocco

Tante tipologie: lavabicchieri, lavapiatti, lavaoggetti,
lavastoviglie

Tutte da adattare alla tua cucina

- Ad incasso e non
- Modello a "cappotta"
- Controllo meccanico o elettronico



La linea Total Wash rappresenta il compromesso ideale tra costi contenuti e prestazioni elevate nel rispetto dell'ambiente.

Lavastoviglie a capotta, sottotavolo
e lavabicchieri doppia parete con comando elettronico
di facile utilizzo, con diversi cicli di lavaggio programmabili.

Disponibile con boiler atmosferico che permette
una costante pressione dell'acqua di risciacquo in qualsiasi
condizione d'installazione. Vasche interamente stampate.

I bracci di lavaggio e risciacquo sono in materiale plastico.



EXCELSIOR

L'alleato perfetto per la pulizia degli strumenti in cucina



Le macchine di questa linea rispondono alle più specifiche richieste di mercato in fatto di risparmio energetico, qualità costruttiva e versatilità. I sistemi di recupero del calore dell'acqua di scarico e del vapore consentono di rispondere alle nuove norme in termini di impatto ambientale e consumo elettrico.

Tutta la serie presenta vasche stampate caratterizzate da ampi raggi per favorirne la pulibilità, maniglie ergonomiche studiate per limitare lo sforzo dell'operatore, controllo elettronico di ultima generazione e di facile consultazione.

I bracci di lavaggio e risciacquo così come tutte le lavastoviglie, sono in acciaio inox. Pannello comandi Touch con diversi cicli di lavaggio programmabili.





High tech wash Plus

**Alta tecnologia per un
risultato perfetto**



Robustezza, design funzionale e semplicità d'utilizzo. Queste sono le caratteristiche che accomunano le lavaoggetti Olis, ideali per il lavaggio di pentole, teglie, ceste e utensili di grandi dimensioni garantendo nel contempo prestazioni elevate e affidabilità assoluta.

Le lavaoggetti della serie Hyper Tech Wash Plus, costruite completamente in acciaio inox, sono dotate di una carrozzeria a doppia parete coibentata che le rende estremamente silenziose e termicamente isolate. Alla semplicità dei controlli elettromeccanici, come proposta di entrata, si affiancano le versioni elettroniche, completamente programmabili.

Queste ultime possono essere dotate anche di Sistema "P" (Boiler atmosferico + Break tank) e di Sistema "E" su richiesta (Recuperatore di energia).

BASKET PLUS

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO

Ampia nelle prestazioni, efficiente nell'organizzazione



La gamma Olis Basket di lavastoviglie a cesto trainato si compone di 8 modelli, ciascuno in doppia versione: con entrata dei piatti da destra o da sinistra.

Ogni modello può essere completato con vari "optional", quali condensatore dei vapori, asciugatura ventilata, recuperatore di calore.

Le potenzialità di lavaggio vanno da 1800 fino a 4480 piatti/ora, per soddisfare le esigenze di una numerosa e diversificata tipologia di utenze.

FLIGHT

LAVASTOVIGLIE A NASTRO

Il massimo della potenzialità per ogni esigenza



Le lavastoviglie a nastro Olis sono la soluzione ideale per i carichi di lavoro più intensi come grandi mense, scuole, ospedali, hotels, grandi navi, servizi di catering ed aeroporti.

La linea OLIS offre una varietà di modelli combinabili con i modelli di lava-vassoi, di macchine a cesto trainato e con molteplici accessori per offrire soluzioni sempre più personalizzate e rispondenti alle diverse esigenze del Cliente.

L'economizzatore di detergente (di serie) e la possibilità d'installare il recuperatore di calore permettono di amplificare i risparmi energetici e il contenimento di costi e consumi, con una particolare attenzione alla salvaguardia all'ambiente.



Self Service

Lo spazio giusto per ogni tuo piatto

Gli elementi modulari permettono di progettare layouts di distribuzione adatti ad ogni tipo di ambiente: da aree catering per piccole strutture, fino alle mense scolastiche, aziendali e all'interno di strutture sanitarie.

Elementi modulari per ogni esigenza

Self 700
Self 867
Drop-in 650



Self 700

Funzionalità e design per creare il tuo ambiente



La linea 700 Self OLIS offre elementi che permettono l'allestimento versatile di varie tipologie di linee di distribuzione, che ben si adattano alle diverse modalità di impiego.

Che si voglia progettare una mensa o un'area ristorazione per un'azienda, per un centro commerciale o una scuola, la linea Self 700 si adatta ad ogni ambiente.

Drop in

Il perfetto incasso per ogni soluzione d'arredamento.



Sfruttando al massimo lo spazio e dando origine ad un incredibile numero di soluzioni, la gamma Drop-in system è adatta ad essere inserita in piani di lavoro in modo semplice e sicuro. Ogni modello è studiato per poter assicurare il massimo livello di igiene rendendo le operazioni di pulizia estremamente facili.



Self 867

Una linea fatta di robustezza, grande capienza e flessibilità



La linea Self 867 Olis é composta da tutti gli elementi che racchiudono le funzioni necessarie alla ristorazione professionale, dai bagnomaria con e senza armadio caldo, agli elementi refrigerati con piano o vasca, con e senza vano refrigerato, e ancora vetrine espositive refrigerate ed elementi neutri da utilizzare come piani di lavoro o per l'esposizione di piatti.



E con i nostri Centri di Assistenza, il servizio è completo

Un punto di riferimento efficiente, competente, in linea con te.

"I consumatori sono molto attenti al livello del servizio offerto dalle aziende: il 90% afferma che un efficiente servizio al cliente influenza le decisioni di acquisto quasi quanto il rapporto tra prezzo e valore ottenuto (91%)."

La consapevolezza dell'importanza del servizio di post vendita ci ha spinto a creare una struttura organizzativa per supportare al meglio il Cliente Olis.

Diamo assistenza con tecnici specializzati nella cottura e nella refrigerazione che potranno essere contattati tramite un canale diretto all'indirizzo:
service@olis.it

Personale aggiornato al 100%

Organizziamo corsi per formare personale tecnico sul campo che possa avere una preparazione adeguata sulle apparecchiature Olis ed essere efficiente ed efficace durante la fase di intervento.



Documentazione tecnica online

Nel sito OLIS www.olis.it, richiedendo la password, potrà essere scaricata la documentazione tecnica. L'iscrizione al Service Review permetterà di ricevere informazioni tecniche aggiuntive.



Consulenza sui ricambi

Competenza nel supporto all'acquisto di ricambi originali che vengono gestiti da un ufficio dedicato contattabile al seguente indirizzo:
parts@olis.it



Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

T: +39 0437 8558 **F:** +39 0437 838 274

W: olis.it

M: info@olis.it



azienda
associata



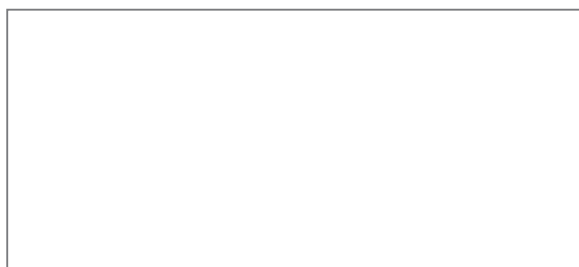
Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



IT