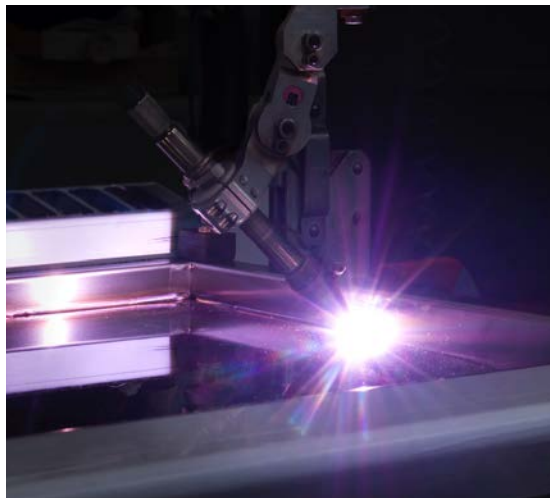


*we*innovate cooking



- 1 Eine Geschichte der Tradition und Innovation
- 3 *we*innovate cooking
- 5 Sehen Sie hier, wie Olis Ihre Arbeit optimiert
- 7 Neue Kochherde Diamante
- 9 Mit vielen guten Ideen
- 11 Viel Raum, bereits für Ihre Bedürfnisse ausgestattet
- 13 Alles leicht unter Kontrolle
- 15 Berühren und drehen: zwei einfache Handlungen, um die Arbeit einzustellen - fertig!
- 17 Neue Optimierungsideen für jeden Raum
- 19 Das innovativste Design ist elegant und funktionell
- 21 Diamante 90
- 23 Diamante 70
- 25 Serie 1100 Passante
- 27 Einteilige Küchenzeilen
- 29 Edelstahlmöbel
- 30 Innovation heißt auch, jedes Detail zu planen
- 30 Entdecken Sie, wie Sie die Olis-Produkte am besten nutzen können
- 31 Und mit unseren Kundendienstzentren ist der Service komplett

# Eine Geschichte der Tradition und Innovation.



Der Name Olis ist seit 1972 wegen seiner ausgezeichneten Produktion von Maschinen, Ausrüstungen und Komponenten in der Branche der Großküchen als ein renommiertes Unternehmen und außerdem seit 2004 als Partner der namhaften Gruppe Ali Spa bekannt. Die Marke zeichnet sich durch ihren doppelten „Fokus“ aus, der seit jeher mit einer handwerklichen Verarbeitung verbunden ist - vor allem mit der Laserschnitt-Technologie von Inox-Stahl - die mit der Zeit mit einem innovativen, stark von Technologie und Design geprägten Ansatz optimiert wurde.

Haltbarkeit und Zuverlässigkeit der Produkte sowie Erfahrung bilden das Know-how von Olis, und ermöglichen es dem Unternehmen auch heute noch, mit der Planung und dem Entwurf neuer Szenarien für das große Spektrum der professionellen Gastronomie fortzufahren.

## Warum weiter so arbeiten?



# *We*innovate cooking

## Das Management einer Küche hat sich geändert.

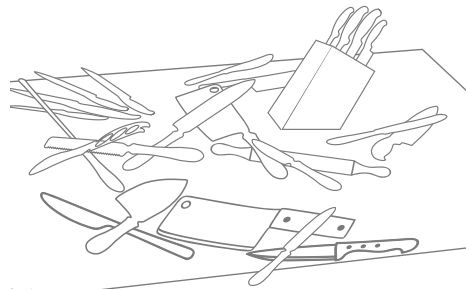
Mit der starken Überzeugung seiner Tradition und zugleich immer auf die technologische Forschung ausgerichtet blickt Olis auf ein neues Konzept für Raum, Funktionalität und Design, um **Sie dabei zu unterstützen, Ihre Arbeit täglich effizienter und rationeller zu erledigen.**



## Ist in Ihrer Küche immer alles in Ordnung?



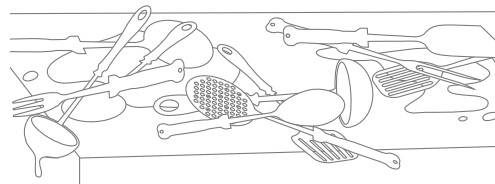
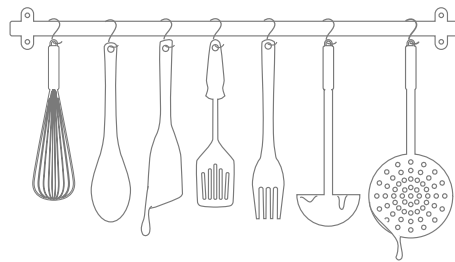
Haben Sie die Garvorgänge immer unter Kontrolle?



Wo ist das richtige Messer, wenn Sie es brauchen?



Gewürze, Flaschen... haben Sie sie immer zur Hand?



Wie viele tropfende und sperrige Kochlöffel nehmen Ihnen den Platz auf Ihrer Arbeitsfläche...

# Sehen Sie hier, wie Olis Ihre Arbeit optimiert.

Es ist immer alles an  
seinem richtigen Platz

Alles ist unter Kontrolle



Mehr Ordnung und Raum,  
während Sie arbeiten

Arbeitsfläche  
100 % nutzbar



Auf der soliden Grundlage der Olis-Tradition entstehen die **Kochherde Diamante 70 und 90**, eine absolute Evolution im Gastronomiebereich.

**Ausgearbeitete Details zur Beschleunigung und Vereinfachung** aller Zubereitungen das Kochen, Aufräumen und die Sauberkeit in der Küche - die neuen Kochherde Diamante stehen Ihnen jeden Tag wie **wahre Verbündete bei der Arbeit zur Seite**.



# Neue Kochherde Diamante.

Ein Schmuckstück von Innovation und Design.





# Mit vielen guten Ideen.

## Alles bei der Hand.

Innen mit doppelt so viel Platz: funktionell und komplett.

Tür mit doppelter Öffnung: zum Kippen, mit ausgestatteten Fächern und als Flügeltür



Die Kipptür mit rotem Griff ist nicht nur schön anzusehen sondern auch **leichter zu öffnen**, um **die am meisten verwendeten Arbeitsutensilien** unterzubringen: Gewürze, Flaschen, Kochlöffel, Messer. **Sie entscheiden, wie Sie sie Ihren Wünschen entsprechend ausstatten möchten.** Dieselbe Tür öffnet sich auch als **Flügeltür** für einen **geräumigen und tiefen Raum**, um Töpfe, Pfannen und alles Nötige aufzunehmen.



## Messerhalter

Damit die geeigneten Messer immer griffbereit sind, um Brot, Gemüse und Fleisch zu schneiden und **sie ordentlich, sauber und sicher aufzubewahren**. In dem exklusiv entwickelten Kipp-Fach für Messerhalter können bis zu **7 Messer** untergebracht werden.



## Utensilienhalter

Ein besonderer Platz, um Kelle, Löffel, Vorlegegabeln vor und während des Gebrauchs abzulegen, vor Küchenfett geschützt und unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften.



## Flaschenhalter

Ein sauberer und ordentlicher Platz, um Flaschen mit standardmäßigen und von Ihnen zubereiteten Saucen aufzunehmen.



## Gewürzhalter

Um **gleich alle Gewürze zur Hand zu haben**, praktisch und schnell.

# Viel Raum, bereits für Ihre Bedürfnisse ausgestattet.

## Eine Hilfe für Ihre Arbeit.

Integriertes Behältersystem, bereits für die Reinigung vorbereitet: aushaken, in den Geschirrspüler stellen und wieder einhaken. Mehr Ordnung und Sauberkeit auf Ihrer Arbeitsfläche

Diamante hilft Ihnen, **effizient und praktisch zu arbeiten**, indem jeder Moment in der Küche vereinfacht wird: von der Zubereitung bis zur Reinigung und dem Aufräumen, und zwar dank einer Reihe von mit Zubehör ausgestatteten Türen, die dazu entwickelt wurden, **um Ihre Arbeitsgeräte sowohl vor als auch während des Gebrauchs in Ordnung zu halten**.



### System "Ready to Wash"

Eine exklusive Olis-Idee, mit der jeder Behälter schnell und einfach entnommen und in den Geschirrspüler gestellt werden kann.



92

°C

°F



7:11

12:25

h

m

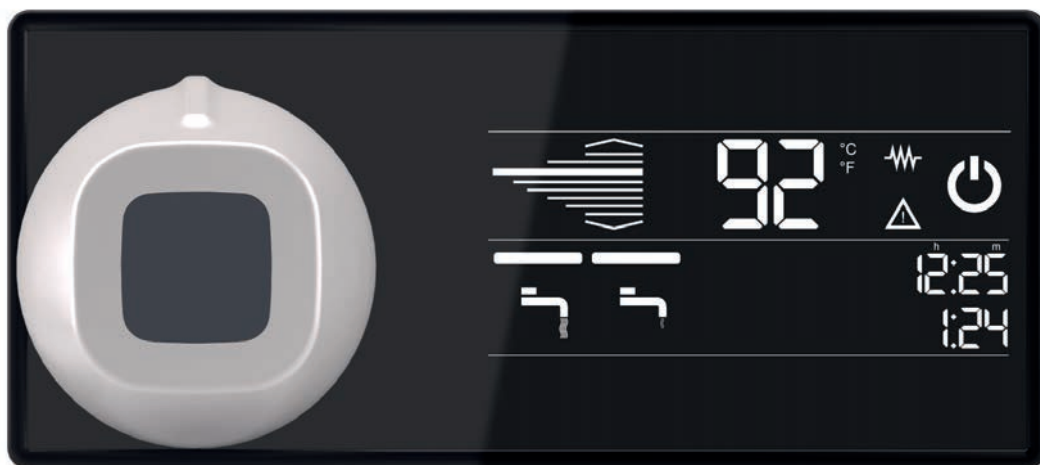
12:4

OLIS

# Alles leicht unter Kontrolle.

## Und immer perfekte Resultate.

Schnelle und präzise Parameterauswahl  
Einfaches und klares Temperaturmanagement  
Speziellen Funktionen, die immer auf dem Display sichtbar sind



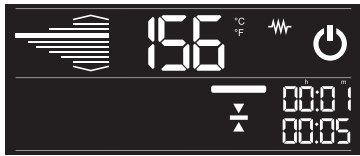
### Drehknopf

Neues rutschsicheres Design in Form eines Quadrats mit abgerundeten Ecken für eine **ergonomischere Bedienung** und erhobene Markierungen, die die Wahl des einzugebenden Parameters erleichtern. Und mit der exklusiven **Encoder-Funktion** genügt es, den gewünschten Parameter zu berühren, den Drehknopf zu drehen, um den gewünschten Wert einzustellen, und zu bestätigen.  
Mit **wasser- und schmutzdichtem Rand**.

### Einstellung

Elektronisches Display das ein **einfaches und intuitives Einstellen der Parameter ermöglicht, wodurch die Zeiten für Kontrollen** durch das Personal reduziert und perfekte Ergebnisse erzielt werden.

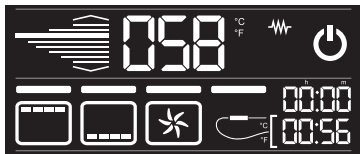
## Fritteuse



### **Immer goldbraune und knusprige Garergebnis.**

Das Geheimnis liegt in dem Display, das durch die Echtzeit-Überwachung jeder Temperaturschwankung, die von der vorgesehenen Anzeige mitgeteilt wird, das leichte und genaue Management verschiedener Nahrungsmittel ermöglicht, wobei die Ergebnisse immer perfekt sind.

## Ofen



### **Perfekte Garstufe durch Kerntemperaturfühler.**

Auch bei Garvorgängen, für die ein Kerntemperaturfühler erforderlich ist, kann die gewünschte Temperatur durch das einfache Berühren der angezeigten Stelle eingestellt werden.

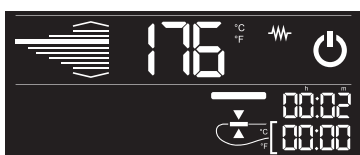
## Induktion



### **Konstante Temperatur für sichere Resultate.**

Es ist leicht, eine Sauce wie diese zuzubereiten, deren Farbe, Beschaffenheit und Schimmer perfekt sind: mit einer einfachen Berührung der Bedientafel des Geräts genügt es, die optimale Temperatur einzustellen. Ein präzises und hochentwickeltes Steuersystem garantiert die konstante Temperatur und die beste Zubereitung der einzelnen Rezepte.

## Fry-Top



### **Vollständige Kontrolle der Garvorgänge.**

Dank dem auf dem Display vorhandenen doppelten Timer ist es wesentlich einfacher, mehrere Garvorgänge gleichzeitig auf demselben Gerät zu realisieren. Das Ende des einzelnen Garvorgangs wird mit einem Countdown und einem akustischen Signal angezeigt.



Berühren und drehen: zwei einfache Handlungen, um die Arbeit einzustellen - fertig!



**Ein Drehknopf, viele Displays in Aktion.**





### Ästhetische Seitenteile

Die für **Kücheninseln** idealen, abgerundeten Ollis-Seitenteile verleihen dem gesamten Küchenblock einen **charakteristischen und zugleich eleganten Stil**.



# Neue Optimierungsideen für jeden Raum.

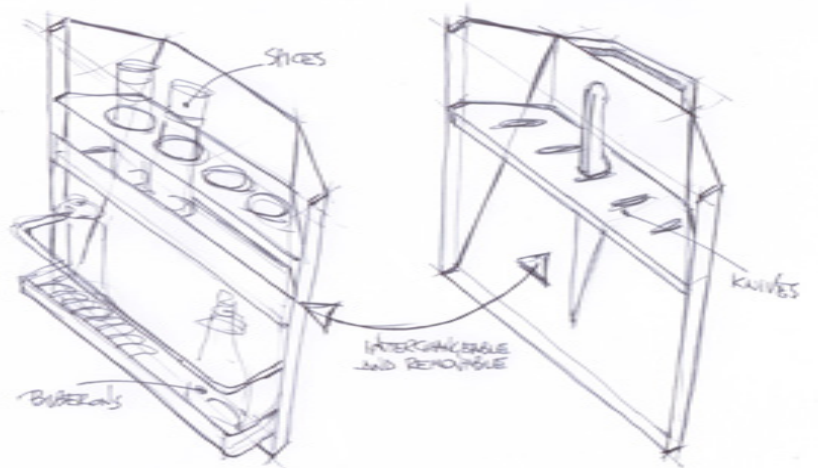
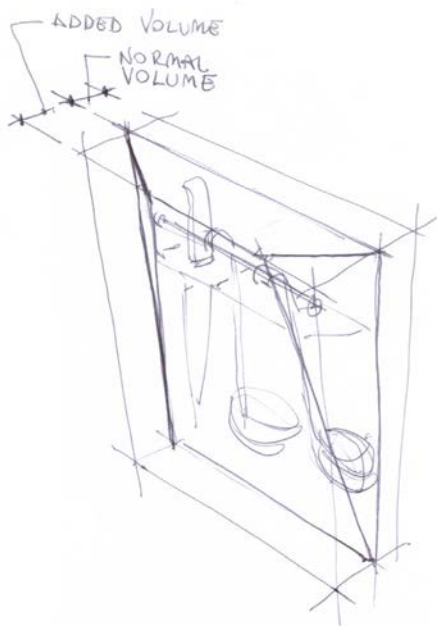
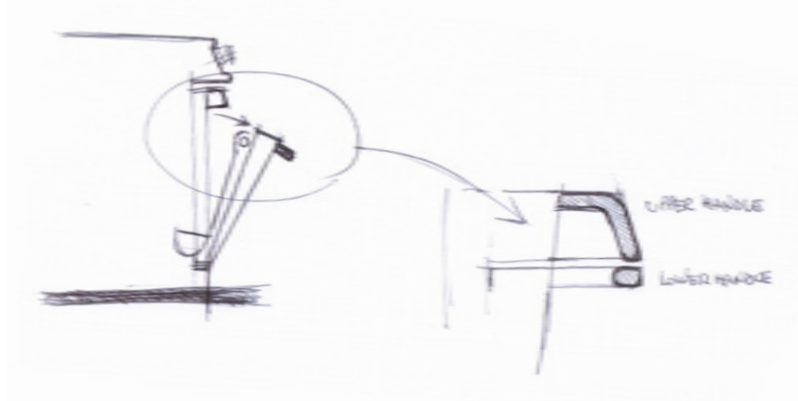
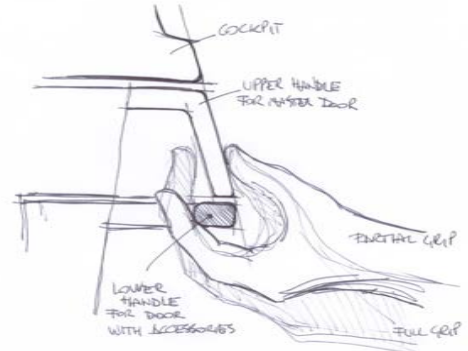
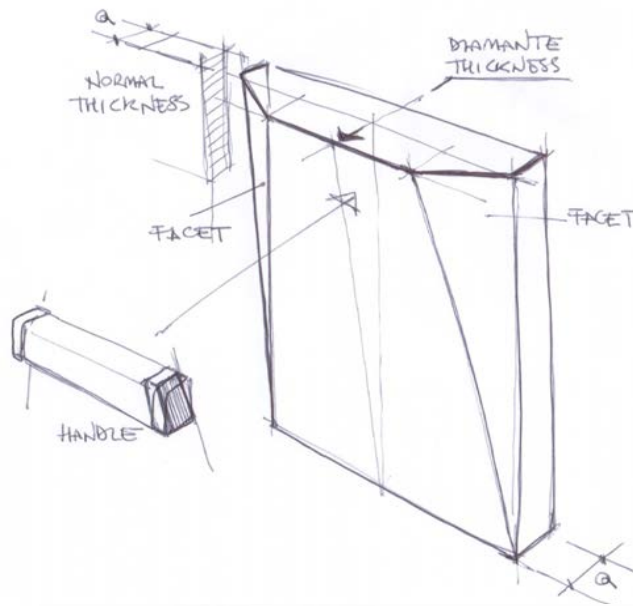
## Gut ausgestattete Design-Oberflächen.

Bequem, schnell und leicht zu reinigen  
Allerhöchste individuelle Gestaltung, den Arbeitsbedürfnissen angepasst

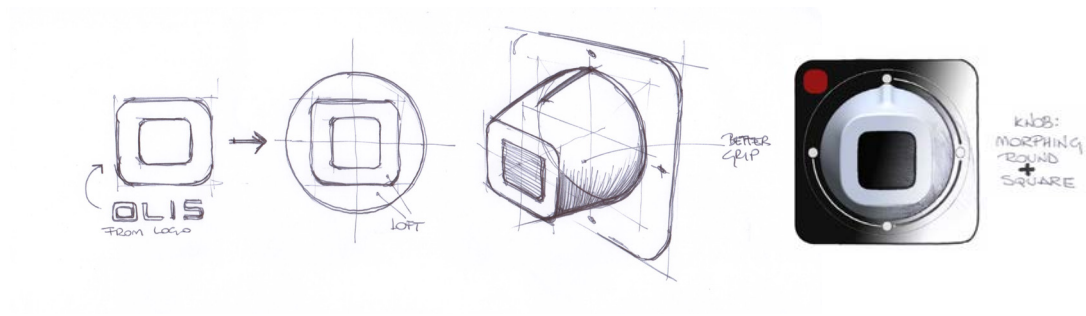
### Gut ausgestattete Seitenteile

Optional mit **Gastronorm Behältern** oder **Flaschenablagen** oder einem einzigen Behälterplatz ausrüstbar, damit Sie alles Nötige immer in Reichweite haben und **die Zubereitung** aller Rezepte schnell von der Hand geht. Das System ermöglicht die leichte Herausnahme der Behälter, die direkt in den Geschirrspüler und anschließend wieder an ihren Platz gestellt werden können, **wodurch auch die Reinigungsarbeiten erleichtert werden.**





# Das innovative Design ist elegant und funktionell.

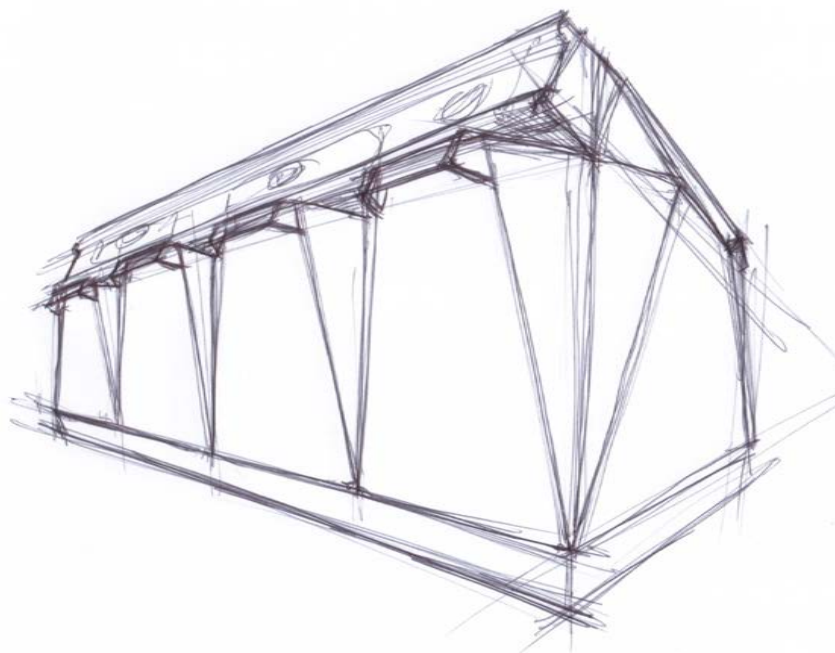


Viele Ideen, großer Ehrgeiz und Freude an der Perfektion.

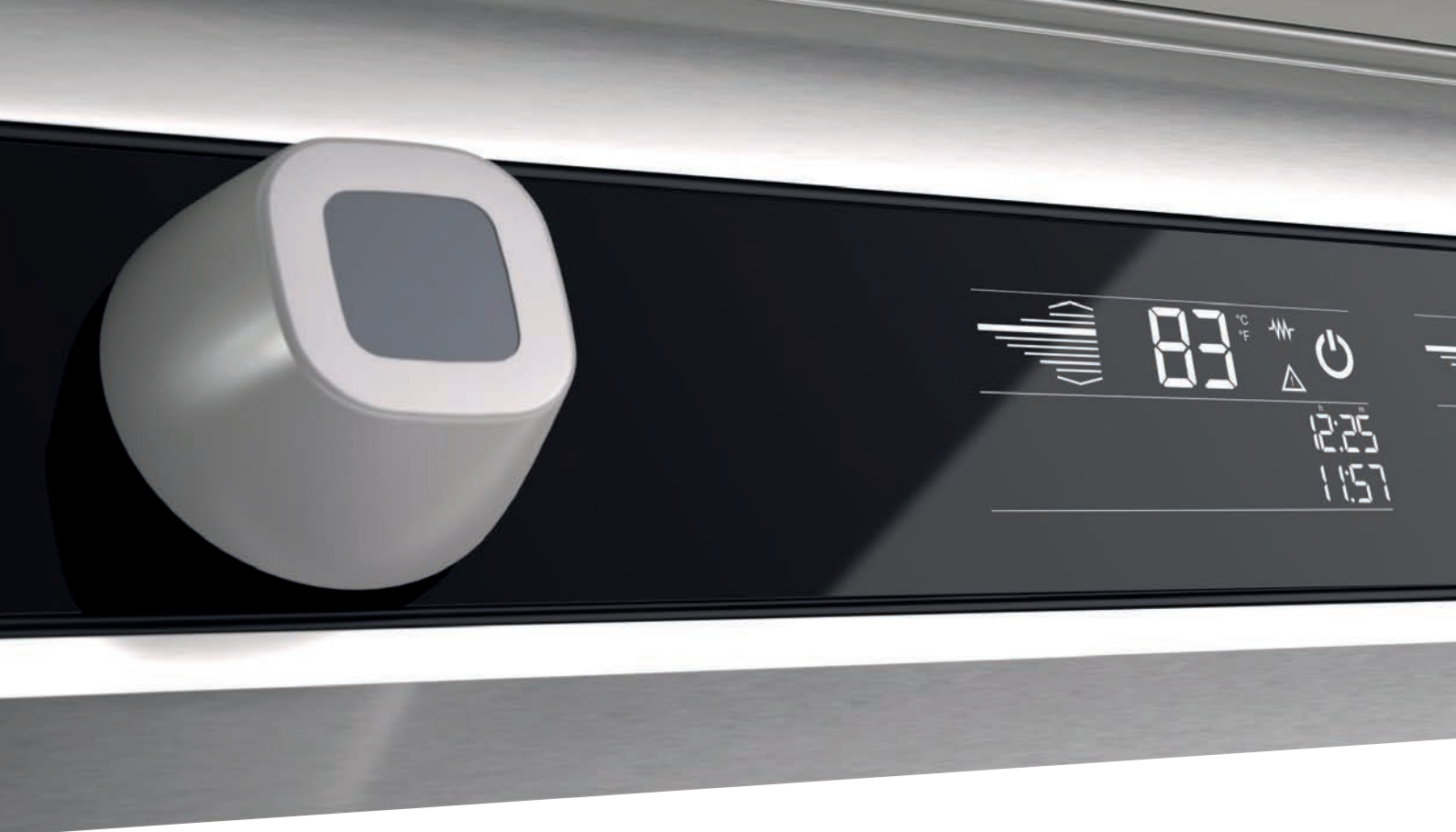
So hat Olis dem Profi-Kochherd Gestalt und eine innovative Identität verliehen.

Exklusive und funktionelle Fächer für die Vorbereitung, Gewährleisten eine hohe Effizienz, indem die Haltbarkeit des Inox-Stahls mit einem Hauch eleganter Verchromungen mit einem essentiellen, kreativen und typischen Design vermischt wurde.

Der neue Kochherd Diamante ist schon bereit, um Sie zum Staunen zu bringen.









# Diamante 90

## Allerhöchste Leistung, Funktionalität und Ästhetik.

Edelstahl AISI 304, Scotch Brite Finish, Arbeitsflächen 2 mm dick

Große Auswahl von Brennern mit verschiedenen Leistungsbereichen (3.5 kW, 5.6 kW, 7 kW, 10 kW)

Brenner mit stabilisierter Flamme, aus vernickeltem Gusseisen

Fast unbegrenzt viele Kombinationsmöglichkeiten der Leistungen\*

Geneigte Bedienblende und ergonomische Drehknöpfe

Geschweißte Arbeitsflächen mit System zum einfachen Zusammensetzen

Auch mit Sockel erhältlich

Herausnehmbare Tropfschale aus Inox-Stahl für eine leichtere Reinigung und Hygiene

\*Im Rahmen der zugelassenen Höchstwerte

Es ist ein **robuster Kochherd**, aber auch mit einem anspruchsvollen Design, für Einsatzbereiche mit einer großen Anzahl an Mahlzeiten, in denen auch hohe Leistungen gefordert werden. Aus diesem Grund werden alle Geräte mit einer **Fläche von 2 mm** Dicke angeboten und die Kochherde können mit **Brennern bis zu 10 kW** ausgerüstet werden. Ferner gestattet das innovative **elektronische Display** eine einfache und schnelle Programmierung aller Garvorgänge.



Der Kochherd Diamante 70 ist dank **einer auserlesenen Ästhetik** und einer soliden, jedoch eleganten Linie, mit der er sich **jedem Ambiente anpassen kann**, auch einer offenen Küche, eine Augenweide.

Der **präzise Laserschnitt** der Geräte garantiert ihren perfekt bündigen Abschluss mit einem angenehmen Gesamteindruck.



# Diamante 70

**Solide, elegant, perfekt für jedes Ambiente.**

Edelstahl Scotch Brite Finish

Brenner mit stabilisierter Flamme, aus vernickeltem Gusseisen

Fast unbegrenzt viele Kombinationsmöglichkeiten der Leistungen\*

Geneigte Bedienblende und ergonomische Drehknöpfe

Auch für Sockelaufstellung erhältlich

Herausnehmbare Tropfschale aus Inox-Stahl für eine leichtere Reinigung und Hygiene

\*Im Rahmen der zugelassenen Höchstwerte





# Serie 1100 Passante

## **Modular, solide, elegant.**

Inox-Stahl AISI 304, Scotch Brite Finish, Arbeitsflächen 2 mm dick, lasergeschnitten

Große Auswahl von Brennern mit verschiedenen Leistungsbereichen (3.5 kW, 5.6 kW, 7 kW, 10 kW)

Brenner mit brennerstabilisierter Flamme, aus vernickeltem Gusseisen

Fast unbegrenzt viele Kombinationsmöglichkeiten der Leistungen\*

Gesamtleistungen der Brenner bis zu 60 kw

Geprüfte Komponenten und hohe Leistung der verwendeten Heizelemente

Die Ablageflächen können mit durchgehenden Öfen, Wärme-, Umluft- und neutralen Schränken, sowohl mit Ausladung als auch als Überbau, ausgerüstet werden.

Auch für Sockelaufstellung erhältlich

Herausnehmbarer Auffangbehälter aus Inox-Stahl für eine leichtere Reinigung und Hygiene

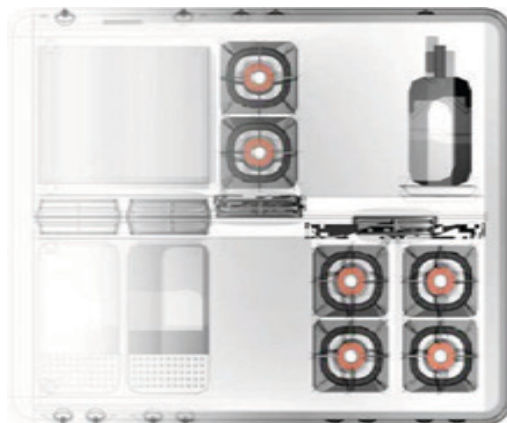
\*Im Rahmen der zugelassenen Höchstwerte



Eine umfassende Produktlinie, die sich durch die außergewöhnliche Anpassungsfähigkeit und dank der Laserschnitt-Technologie durch den perfekt bündigen Abschluss der Module auszeichnet.

Bei der Planung und der individuellen Gestaltung einer Küche erfüllt die Serie 1100 Passante leicht alle spezifischen Anforderungen, weil sie die Realisierung von zentralen Kochblöcken mit verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten sowie die verschiedenartige Ausrüstung der Ablageflächen gestattet: durchgehende Öfen, Wärme-, Umluft- und neutrale Schränke, sowohl mit Ausladung als auch als Überbau. Des Weiteren sind alle verwendeten Komponenten und Heizelemente geprüft und werden für ihre Zuverlässigkeit und hohe Leistungsfähigkeit garantiert.

Von Ihren Bedürfnissen zu unserem Projekt.





# Einteilige Küchenzeilen

## Spitzenmäßige Eleganz, Effizienz, Hygiene.

Auswahlmöglichkeit bei der Farbe der Küche mit einer RAL-Lackierung in allen Farbpaletten



Bei einer einteiligen Küchenzeile stehen besonders die enorme Flexibilität und das Design im Mittelpunkt. Sie kann am besten die unterschiedlichen professionellen Anforderungen in Bezug auf die Anzahl der Mahlzeiten, die Art des Menüs und den Arbeitsbereich erfüllen. Die extreme Modularität der Olis-Produkte und eine umfassende, kompetente Beratung durch unsere Planer eröffnen unbegrenzte Möglichkeiten bei der Zusammenstellung der Geräte und für Spezialanfertigungen von einteiligen Küchenzeilen aus Inox-Stahl AISI 304, auch mit der Stärke von drei Millimetern, die höchsten Ansprüchen genügen.





# Edelstahlmöbel

**Nicht nur unerlässlich sondern auch intelligent.**



Unerlässlich für die Realisierung einer modernen und funktionellen Küche, bietet die große Auswahl von **Arbeitstischen auf Beinen, mit Schränken, mit Schubläden, Spülbecken, Hängeschränken und Besteckschränken**, alle aus Edelstahl, praktische und innovative Lösungen, um Sie **jeden Tag bestens bei Ihrer Arbeit zu unterstützen.**



# Innovation heißt auch, jedes Detail zu planen.

## **Fragen Sie nach dem auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Diamante.**

Die Flexibilität und Erfahrung unserer Planer können jeden Kundenwunsch interpretieren und ermöglichen, wobei sie von einer einfachen Idee ausgehen, die sie bis zu der vollständigen Planung umsetzen.

Ein 360° Studium der idealen Zusammensetzung, die anhand des verfügbaren Raums, der Anzahl Mahlzeiten, der Art des Menüs und des Arbeitsbereichs konzipiert werden.

Dabei werden die zahlreichen Bestimmungen berücksichtigt, die in den verschiedenen Ländern der Welt vorgeschrieben sind, sowie die speziellen Anforderungen der benannten Zertifizierungsstellen.

# Entdecken Sie, wie Sie die Olis-Produkte am besten nutzen können.

## **Ein exklusiver Vorteil für Sie und Ihre Arbeit.**

Olis bietet seinen Kunden einen vollständigen und kontinuierlichen technischen Kundendienst beim Gebrauch der Ausrüstungen, so dass ihre Leistungen aufs Beste genutzt werden können.

Dieses Team setzt sich aus Profi-Köchen zusammen, die nicht nur als Berater tätig sondern auch an den Küchenalltag gewöhnt sind.

Dieser Service steht auf Anfrage und nach der Kontaktaufnahme mit unserem Handels-/Verkaufsnetz zur Verfügung.



Anzahl der vorbereiteten Mahlzeiten am Tag .....

Was bietet Ihr tägliches Menü an:

### VORSPEISEN

☐ HEISSE ☐ KALTE ☐ ..... ☐ .....

### ERSTER GANG

☐ PASTA ☐ REIS ☐ SUPPEN ☐ ÜBERBACKEN ☐ ..... ☐ .....

### HAUPTSPEISEN

☐ GRATINIERT ☐ BRATEN ☐ SCHMORBRATEN ☐ .....

☐ SIEDFLEISCH ☐ FRITIERT ☐ GEGRILLT ☐ .....

### DESSERTS

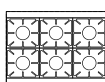
☐ GEBÄCK ☐ LÖFFEL DESSERTS ☐ KALTE DESSERTS ☐ .....

LINE:

☐ 70 SERIE

☐ 90 SERIE

### GAS-HERDE



☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

☐ Auf Backofen

### GLÜHPLATTENHERD

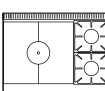


GAS



ELEKTRO

IF GAS:



☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

☐ Auf Backofen

### ELEKTROHERDE MIT GUSSPLATTEN



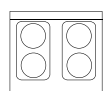
70 / 90 SERIE



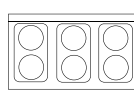
70 SERIE



70 / 90 SERIE



70 SERIE



70 SERIE

☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

☐ Auf Backofen

### ELEKTROHERDE GLASKERAMIK



SERIE 700



70 SERIE



90 SERIE



90 SERIE

☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

☐ Auf Backofen

### ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE



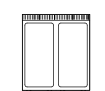
70 / 90 SERIE



70 / 90 SERIE



90 SERIE



90 SERIE

WOK



☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

### WASSERBÄDER



GAS



ELEKTRO

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

### FRY TOP



GAS



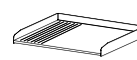
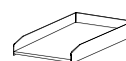
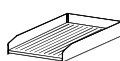
ELEKTRO

☐ MOD. 40

☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ Thermostat  
(mit Chromplatte)



NO MOD. 40

☐ Glatte Platte

☐ Chromplatte

### GAS LAVASTEINGRILLS

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

### GRILL



GAS



ELETTICHE

☐ Tischgerät

☐ Auf Unterbau

### NUDELKOCHER



GAS



ELEKTRO

☐ MOD. 40

☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ mit manuellem Wassereinfluss für Gas-Modell:

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

[illegible]

# Und mit unseren Kundendienstzentren ist der Service komplett.

**Ein effizienter, kompetenter Anhaltspunkt, der Sie mit uns verbindet.**

„Die Verbraucher achten sehr auf das Niveau des von den Firmen angebotenen Kundendienstes: 90% geben an, dass ein effizienter Kundendienst die Kaufentscheidungen fast genauso stark beeinflusst, wie das Verhältnis zwischen dem Preis und dem erlangten Wert (91%).“

Das Bewusstsein darüber, dass der Kundendienst einen wichtigen Platz einnimmt, hat uns dazu angespornt, eine Organisationsstruktur zu schaffen, die den Olis-Kunden beste Unterstützung bietet.

Wir bieten einen Kundendienst mit spezialisierten Technikern für Garvorgänge und in der Kühltechnik, die unter der folgenden Adresse direkt kontaktiert werden können: [service@olis.it](mailto:service@olis.it)

## **Personal mit einer 100%igen Fortbildung**

Wir organisieren Kurse, um das technische Personal vor Ort zu schulen, damit sie sich eine angemessene Vorbereitung auf den Olis-Geräten aneignen und bei Eingriffen effizient und wirkungsvoll vorgehen kann.



## **Technische Online-Dokumentation**

Auf der OLIS-Webseite [www.olis.it](http://www.olis.it) kann nach der Anforderung eines Passwortes die technische Dokumentation heruntergeladen werden. Die Eintragung in den Service Review gestattet ferner den Erhalt zusätzlicher technischer Informationen.



## **Ersatzteilberatung**

Kompetente Unterstützung beim Kauf von Originalersatzteilen, die von der vorgesehenen Abteilung verwaltet werden, die unter [parts@olis.it](mailto:parts@olis.it) kontaktiert werden kann.



## Olis Ali S.p.A.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

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

**W:** olis.it                      **M:** info@olis.it



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008

Olis is a company of

