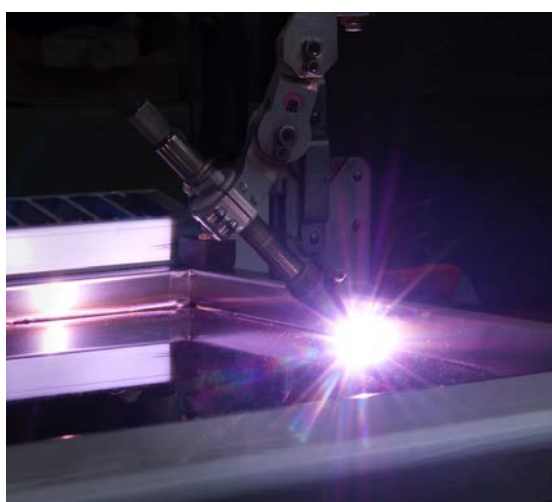


*we*innovate cooking



- 1 Une histoire de tradition et d'innovation
- 3 *we*innovate cooking
- 5 Regardez comment mieux travailler avec Olis
- 7 Nouvelles cuisines Diamante
- 9 Avec de nombreuses solutions à l'intérieur
- 11 De nombreux espaces déjà équipés pour vos exigences
- 13 Tout est facilement sous contrôle
- 15 Toucher et tourner : deux gestes simples pour configurer le travail et ne plus y penser
- 17 De nouvelles idées pour optimiser chaque espace
- 19 Le design le plus innovant est élégant et fonctionnel
- 21 Diamante 90
- 23 Diamante 70
- 25 Série 1100 Passante
- 27 Plans Uniques
- 29 Ligne Préparation
- 30 Innovation veut dire, aussi, concevoir dans les détails
- 30 Découvrez comment utiliser au mieux les produits Olis
- 31 Et avec nos Centres Assistance le service est complet

# Une histoire de tradition et d'innovation.



Olis est un nom connu, depuis 1972, dans le secteur de la grande restauration, pour son importante production de machines, appareils et composants. Il est aussi le partenaire, depuis 2004, du Groupe prestigieux Ali Spa.

La marque se distingue par son double savoir-faire. Depuis toujours liée à une fabrication artisanale - spécialement pour le façonnage de l'inox au laser - elle se développe toutefois, au cours du temps, avec une approche innovante, empruntée fortement à la technologie et au design.

La solidité, la fiabilité des produits et l'expérience font partie du patrimoine d'Olis qui, encore aujourd'hui, lui permet de continuer de projeter et d'imaginer de nouveaux scénarios pour le grand monde de la restauration professionnelle.

**Pourquoi vouloir continuer de travailler de cette façon ?**



# *We*innovate cooking

## Nous changeons la façon de gérer la cuisine.

Forte de sa tradition et en même temps toujours projetée vers la recherche technologique, Olis s'oriente vers une conception de l'espace, de la fonctionnalité et du design pour **vous aider dans votre travail journalier avec plus d'ergonomie et d'efficacité.**



## Votre cuisine est-elle toujours en ordre ?



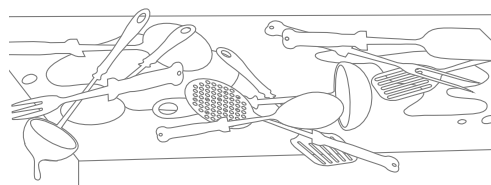
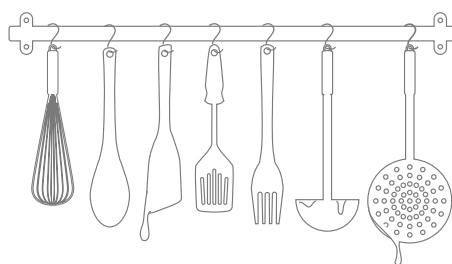
Les cuissons sont-elles toujours sous contrôle ?



Où se trouve le bon couteau lorsque vous en avez besoin ?



Épices, flacons verseurs, bouteilles etc.  
Sont-ils toujours à portée de main ?



Combien de louches ruisselantes et encombrantes occupent votre plan de travail...

# Regardez comment mieux travailler avec Olis.

Chaque chose est toujours à sa place

Tout est sous contrôle



Plus d'ordre et d'espace lorsque vous travaillez

Plan de travail disponible à 100%



À partir des bases solides de la tradition Olis, naissent les **Cuisines Diamante 70 et 90**, une évolution sans précédent dans le domaine des cuisines professionnelles. **Étudiées dans les détails pour accélérer et simplifier** chaque opération de préparation, cuisson, rangement, nettoyage en cuisine, les nouvelles Cuisines Diamante vous accompagnent chaque jour comme les **vraies alliées de votre travail**.



# Nouvelles cuisines Diamante.

Un joyau d'innovation et de design.





# Avec de nombreuses solutions à l'intérieur.

## Toutes sont à portée de main.

Double espace intérieur : fonctionnel et complet.

Porte avec double ouverture : pliante avec des espaces équipés dans la porte



**La porte pliante avec poignée rouge** est non seulement belle à voir, mais elle **s'ouvre plus facilement** et identifie **l'espace approprié pour ranger les objets les plus utilisés** lorsque l'on travaille : épices, flacons verseurs, louches, couteaux.

**Choisissez vous-même comment l'équiper, selon vos exigences.**

**La même porte s'ouvre aussi**, sur un **espace large et profond**, pour ranger des casseroles, poêles et tout le nécessaire.



### Porte-couteaux

Pour disposer immédiatement des couteaux les plus appropriés pour couper le pain, légumes, viandes et les laisser en ordre, propres et en sécurité. L'espace exclusif rabattable pour porte-couteaux a été conçu pour accueillir un maximum de 7 couteaux.



### Porte-louches

Un espace spécial pour ranger les louches, cuillères, grosses fourchettes, avant et après toute utilisation, et pour les protéger des graisses de la cuisine, conformément aux normes hygiéniques en vigueur.



### Porte-doseurs

Un espace propre et en ordre pour ranger les flacons doseurs d'assaisonnement standards et ceux que vous avez créés vous-même.



### Porte-épices

Pour disposer immédiatement de toutes les épices de façon pratique et rapide.

# De nombreux espaces déjà équipés pour vos exigences.

## Une aide pour votre travail.

Système interne des récipients déjà prédisposés au lavage :  
**décrochez, mettez en lave-vaisselle et rangez.**

Plus d'ordre et de propreté sur votre plan de travail

Diamante vous aide à **travailler avec efficacité et praticité**, en vous simplifiant chaque moment passé en cuisine : à partir de la préparation jusqu'au nettoyage, au rangement, grâce à une série de portes équipées conçues pour **avoir vos instruments de travail en ordre, aussi bien avant que lors de l'utilisation.**



### Système "Ready to Wash"

Une idée exclusive Olis qui permet d'enlever et d'insérer chaque récipient directement en lave-vaisselle, facilement et rapidement.



92

°C

°F



12:25

h

m

124

OLIS

# Tout est facilement sous contrôle.

## Et les résultats toujours parfaits.

Choix des paramètres rapide et précis

Gestion de la température facile et claire

Fonctions spéciales toujours visible et accessible à partir de l'affichage



### Poignée

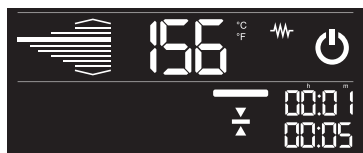
Nouveau design anti-glissement équerri et arrondi, pour une **prise plus ergonomique**, et indicateur en relief qui facilite la sélection de la donnée à configurer. Et avec l'exclusive **Fonctionnalité Programmeur**, il suffit de toucher le paramètre désiré, tourner le bouton de régulation et presser pour faire partir le programme.

Avec couronne **étanche à l'eau et à la saleté**.

### Configuration

Interface électronique qui permet de **programmer les paramètres facilement** et intuitivement, **en réduisant les temps de contrôle** de la part du personnel et avec des résultats parfaits.

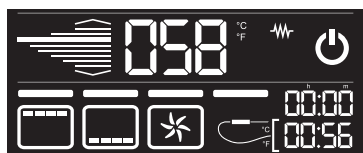
## Friteuse



### **Des légumes frits toujours dorés et croustillantes.**

Le secret est dans l'écran qui, en surveillant en temps réel toute variation de température affichée par son indicateur, permet de gérer facilement et ponctuellement les cuissons de différents aliments, de façon précise et avec des résultats toujours parfaits.

## Four



### **Cuissons parfaites avec la sonde à cœur.**

Pour des cuissons où la sonde à cœur est prévue, il est possible de configurer la température désirée en touchant l'espace prévu à cet effet.

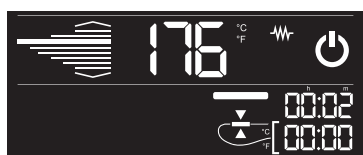
## Induction



### **Température constante pour des résultats sûrs.**

C'est facile de préparer une sauce parfaite en couleur, consistance, brillance, comme celle-ci : il suffit de configurer la température optimale à l'aide d'une simple touche sur le panneau de l'appareil. Un système de contrôle précis et performant garantit une température constante et une meilleure préparation de chaque recette.

## Fry-Top



### **Contrôle total et gestion de la simultanéité.**

Grâce à son double minuteur sur l'écran, il est plus facile de gérer en même temps plusieurs cuissons sur le même appareil. La fin de cuisson est signalée par un compte à rebours et un signal sonore.



Toucher et tourner : deux gestes  
simples pour configurer le travail  
et ne plus y penser.



**Un bouton, de nombreux écrans en action.**





### Côtés esthétiques

Ils sont parfaits pour les **îlots de cuisine** ; la finition parfaite des côtés d'Olis donne à tout le bloc cuisine un **style plein de caractère et d'élégance** en même temps.



# De nouvelles idées pour optimiser chaque espace.

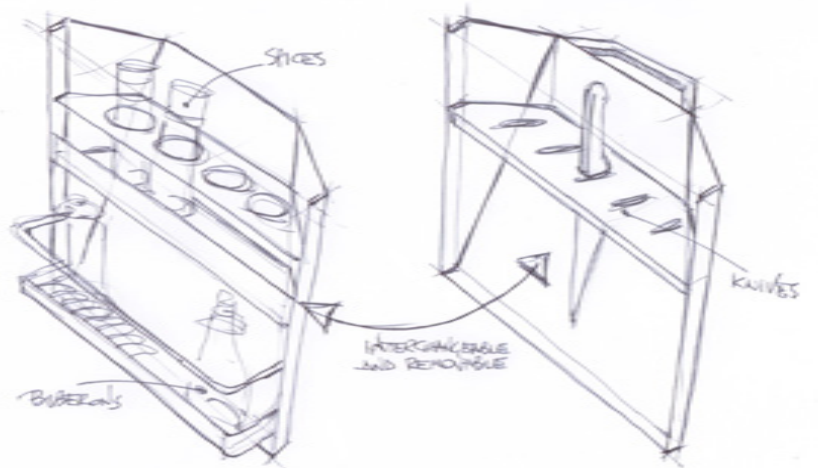
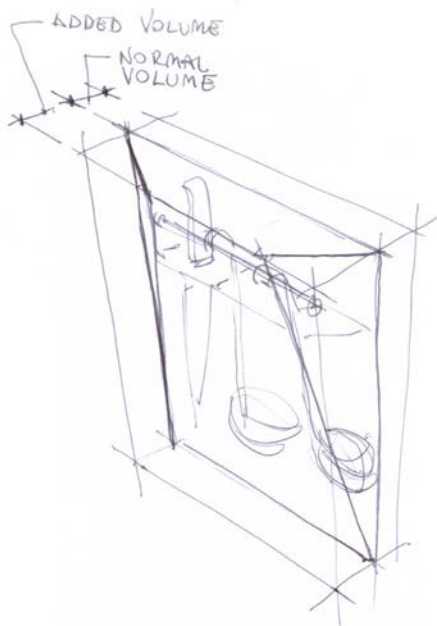
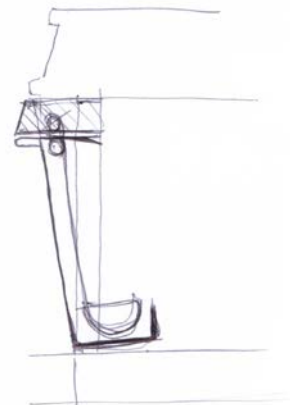
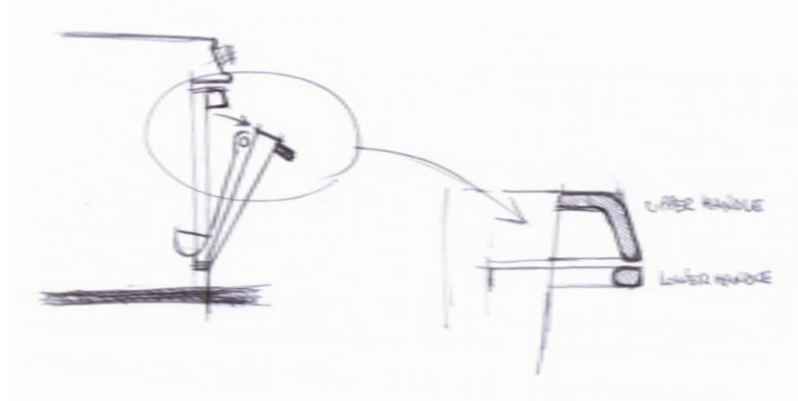
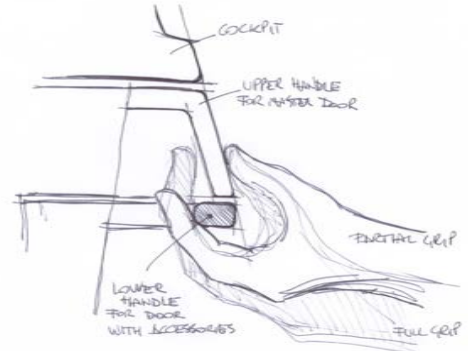
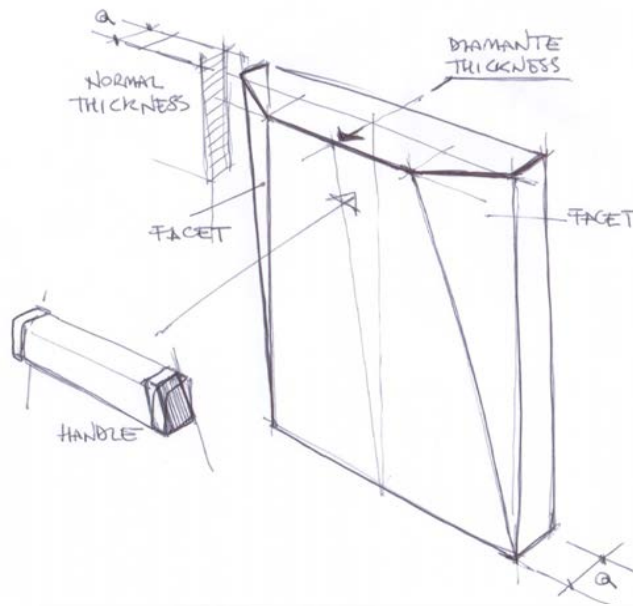
## Finitions équipées et de design.

Commodité, vitesse et facilité de nettoyage  
Personnalisation maximale selon les exigences de travail

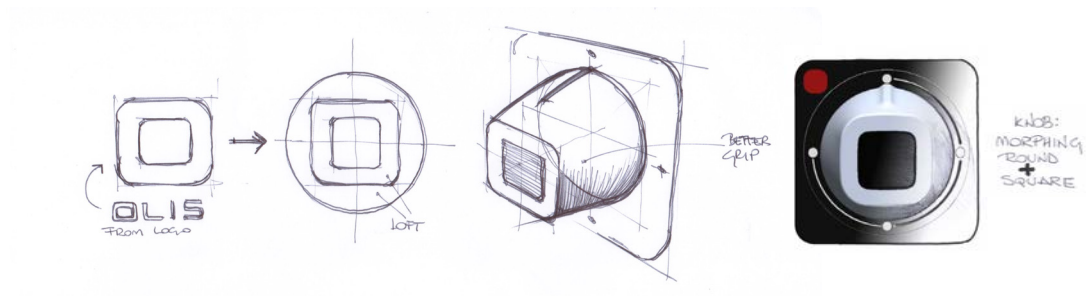
### Côtés équipés

À associer avec **bacs Gastronorm ou porte-bouteilles** ou un seul espace récipient, pour avoir tout ce qui sert à portée de main et **accélérer la phase de préparation** de n'importe quelle recette. Le système permet de décrocher facilement les récipients, de les mettre directement dans le lave-vaisselle et de les raccrocher, **en simplifiant, aussi, les opérations de nettoyage.**





# Le design le plus innovant est élégant et fonctionnel.

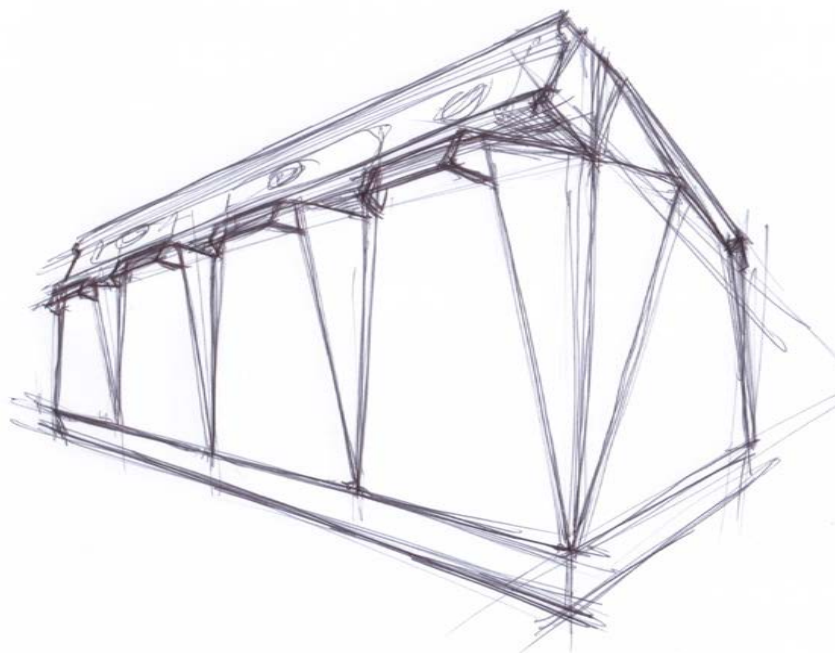


De nombreuses idées, de grandes ambitions et le goût de la perfection.  
De cette façon, Olis a donné de la forme et de l'identité innovante à la cuisine professionnelle.

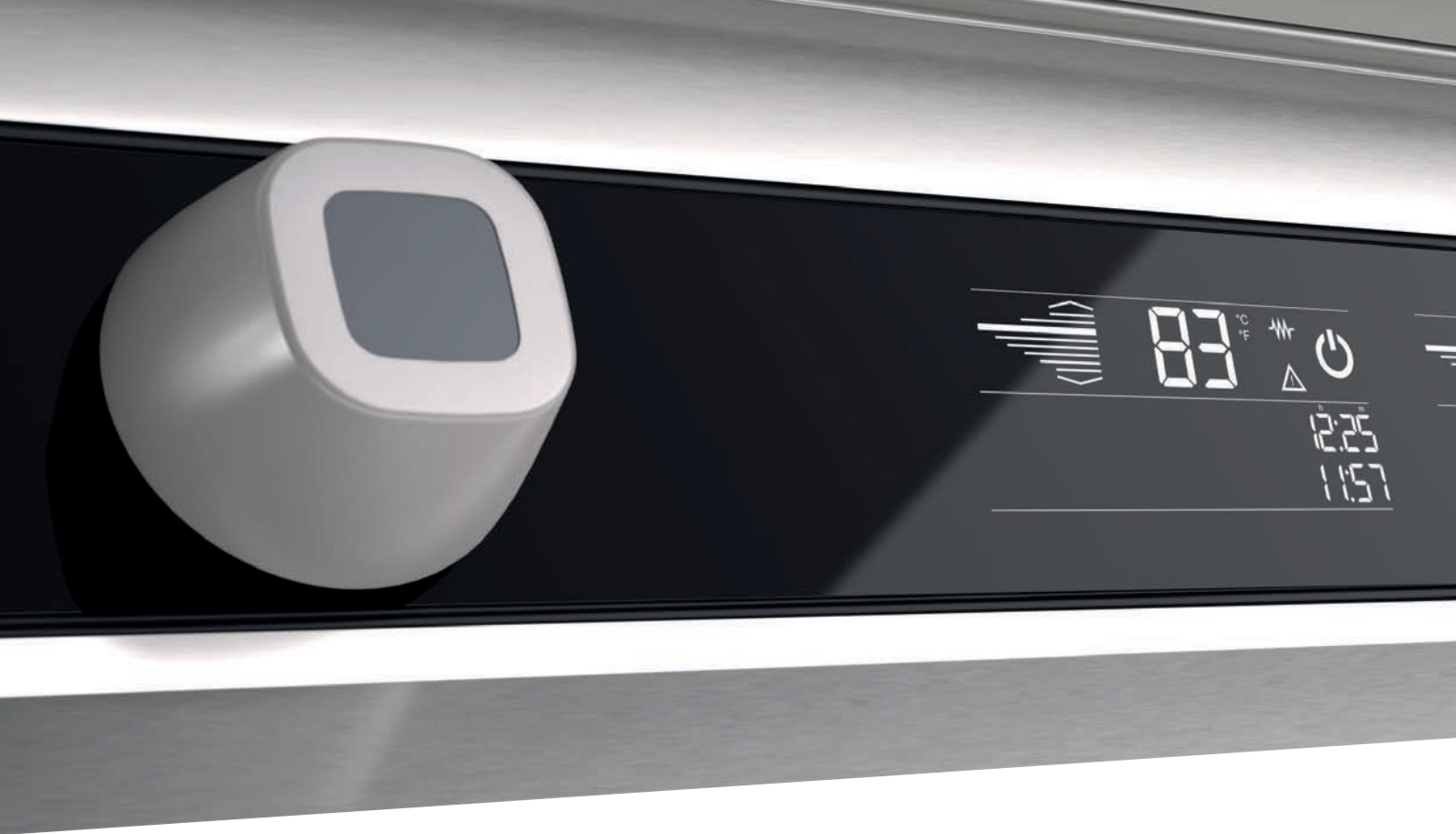
En préparant des espaces exclusifs et fonctionnels, en réveillant une nouvelle performance,

Tout en mariant la solidité de l'inox à une touche d'élégance de tonalités, à l'aide d'un design essentiel, créatif, distinctif.

La nouvelle cuisine Diamante est déjà prête pour vous surprendre.









# Diamante 90

## Puissance maximale, fonctionnalité et esthétique.

Acier inoxydable AISI 304 finition Scotch Brite, plans de travail d'une épaisseur de 2 mm  
Ample choix des brûleurs avec différentes gammes de puissance (3.5Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10Kw)

Brûleurs à flamme stabilisée, en fonte nickelée

Possibilité pratiquement illimitée de combinaisons entre les puissances\*

Tableau de bord incliné et boutons ergonomiques

Plans soudés avec système d'accouplement simple

Disponibles aussi avec plinthe

Bacs amovibles en acier inox pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène

\*Conformément aux homologations maximales

C'est une **cuisine forte** mais, aussi, au design approprié aux établissements où il y a beaucoup de couverts et où la prestation requise est élevée. Pour cela, tous les appareils sont disponibles avec un **plan de 2 mm** d'épaisseur et les cuisines peuvent être équipées de **brûleurs jusqu'à 10 kW (option)**. En outre, l'innovant **panneau électronique** permet de programmer facilement et rapidement tous les types de cuisson.



La cuisine Diamante 70 se fait remarquer par son **esthétique soignée** et une ligne solide mais élégante qui lui permet de **s'adapter à tout lieu**, même à vue. La **coupe précise au laser** des appareils garantit, en effet, leur juxtaposition parfaite et un effet agréable de continuité.



# Diamante 70

**Solide, élégante, parfaite en tout lieu.**

Acier inoxydable, finition Scotch Brite

Brûleurs à flamme stabilisée, en fonte nickelée

Possibilité pratiquement illimitée de combinaisons entre les puissances\*

Tableau de bord incliné et boutons ergonomiques

Disponibles aussi avec plinthe

Bacs amovibles en acier inox pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène

\*Conformément aux homologations maximales





# Série 1100 Passante

## **Modulaire, solide, élégante.**

Acier Inox AISI 304, finition Scotch Brite, plans de travail avec épaisseur de 2 mm coupés au laser

Ample choix de brûleurs avec différentes gammes de puissance (3.5Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10Kw)

Brûleurs à flamme stabilisée, en fonte nickelée

Possibilité pratiquement illimitée de combinaisons entre les puissances\*

Puissance totale des brûleurs jusqu'à 60 Kw

Composants testés et haute performance des éléments chauffants utilisés

Les plans d'appui peuvent être équipés de fours passants, armoires chaudes, ventilés, neutres, aussi bien suspendus avec pont.

Disponibles aussi avec plinthe

Bacs amovibles en acier inox pour un nettoyage facile et une meilleure hygiène

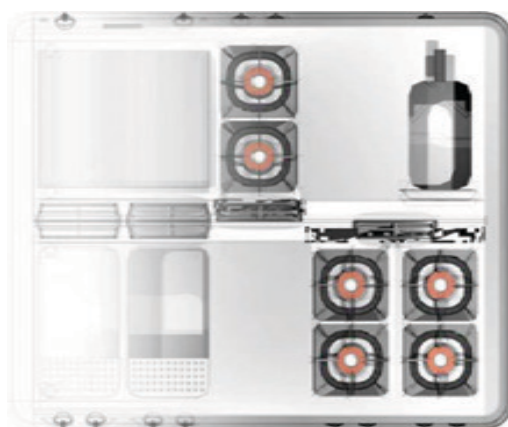
\*Conformément aux homologations maximales



C'est une gamme complète qui se distingue pour sa polyvalence exceptionnelle et son accouplement parfait aux modules, grâce à l'utilisation de la technologie de la coupe au laser.

Dans la conception et personnalisation d'une cuisine, la série 1100 Passante va à l'encontre de toute exigence spécifique. Elle permet de réaliser des blocs centraux de cuisson qui peuvent être assemblés selon différentes combinaisons et d'équiper les bases d'appui par de nombreuses solutions : fours passants, armoires chaudes ventilés, neutres, suspendus ou à pont. En outre, tous les composants et les éléments chauffants sont testés et garantis pour leur fiabilité et performance élevées.

De vos exigences à notre projet.





# Plans Uniques

**Élégance, praticité, hygiène, tout au plus haut niveau.**

Possibilité de choisir les couleurs de la cuisine, avec un traitement de peinture RAL, dans toutes les gammes de couleur



Un plan de cuisine unique est le choix le plus libre et design qu'on puisse imaginer, parce qu'il est capable d'accueillir et d'interpréter au mieux les besoins professionnels les plus divers, en fonction du nombre de repas, du type de menu et du milieu de travail. La modularité extrême des produits Olis, accompagnée d'une étude attentive et recherchée de la part de nos créateurs permettent des possibilités infinies de combinaisons entre les appareils et les solutions sur mesure à plan unique, en acier inox AISI 304, même avec des épaisseurs de 3 millimètres, adaptées aux exigences les plus recherchées.





# Ligne Préparation

Outre qu'indispensables, intelligentes.



Indispensables pour réaliser une cuisine moderne fonctionnelle. Le vaste choix en acier inoxydable de **tables sur pieds, lignes d'armoires, avec meubles à tiroirs, bacs, meubles suspendus et des armoires range-vaisselle**, vous permet de trouver les solutions les plus pratiques et innovantes pour être aidé **au mieux, chaque jour, dans votre travail.**



# Innovation veut dire, aussi, concevoir dans les détails.

## **Demandez la solution parfaite pour vos exigences.**

La flexibilité et l'expérience de nos créateurs permettent d'interpréter et de réaliser tous les désirs des clients, à partir d'une simple idée, jusqu'à la solution la meilleure. Une étude complète de la composition idéale selon l'espace disponible, le nombre des repas, le type de menu et l'endroit. Tout est fait conformément aux règlements prévus dans les différents pays du monde et demandes particulières des organismes de certification.

# Découvrez comment utiliser au mieux les produits Olis.

## **Un avantage exclusif pour vous et pour votre travail.**

Olis offre à ses clients un support technique complet et constant pour utiliser les équipements et profiter au maximum de leurs prestations.

C'est une équipe composée de chefs professionnels qui ne sont pas seulement des conseillers, mais des personnes du métier, habitués au travail quotidien en cuisine.

Service disponible sur demande en contactant notre réseau commercial/ventes.



Nombre de couverts .....

Votre menu comprends:

### ENTREES

☐ CHAUD ☐ FROID ☐ ..... ☐ .....

### ACCOMPAGNEMENT DU PLAT

☐ PÂTES ☐ RIZ ☐ SOUPES ☐ GRATIN ☐ ..... ☐ .....

### PLATS

☐ GRATIN ☐ VIANDE RÔTIE ☐ VIANDE EN SAUCE ☐ .....

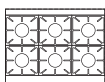
☐ POISSON ☐ FRITES ☐ GRILLADE ☐ .....

### DESSERTS

☐ CHAUD ☐ CRÊMES ☐ FROID ☐ .....

LIGNE: ☐ 70 ☐ 90

### FOURNEAUX GAZ



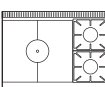
☐ Top

☐ Sur élément neutre

☐ Avec four

### PLAQUE COUP-DE-FEU

GAZ:



☐ Top



GAZ



ELECTRIQUE

☐ Sur élément neutre

☐ Avec four

### FOURNEAUX ELECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE



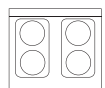
SÈRIE 70 / 90



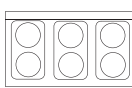
SÈRIE 70



SÈRIE 70 / 90



SÈRIE 70



SÈRIE 70

☐ Top

☐ Sur élément neutre

☐ Avec four

### VITRO-CÉRAMIQUE



SÈRIE 70



SÈRIE 70



SÈRIE 90



SÈRIE 90

☐ Top

☐ Sur élément neutre

☐ Avec four

### INDUCTION



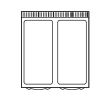
SÈRIE 70 / 90



SÈRIE 70 / 90



SÈRIE 90



SÈRIE 90

### WOK INDUCTION



☐ Top

☐ Sur élément neutre

### BAIN-MARIE



GAZ



ELECTRIQUE

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Top

☐ Sur él. neutre

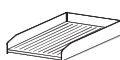
### GRILLADES

☐ MOD. 40

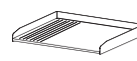
☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ Thermostat  
(version chromée)



GAZ



NO MOD. 40



ELECTRIQUE

☐ Lisse

☐ Chromée

### GRILLES GAZ A PIERRE DE LAVE

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Top

☐ Sur él. neutre

### GRILLES VAPEUR



GAZ



ELECTRIQUE

☐ Top

☐ Sur él. neutre

### CUISEURS À PÂTE



GAZ



ELECTRIQUE

☐ MOD. 40

☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ manuel gaz modèles: ☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

**Olis Ali S.p.A.** Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy - P. I. 00872030150  
**T** 0437 8558 **F** 0437 838 274 **W** olis.it **M** info@olis.it

# Et avec nos Centres Assistance le service est complet.

**Un point de référence efficace, compétent, en harmonie avec vos désirs.**

« Les consommateurs sont très attentifs en ce qui concerne le service offert par les entreprises : 90% affirme qu'un service efficace à la clientèle influence les décisions d'achat presque autant que le rapport entre le prix et la valeur obtenue (91%) ».

La prise de conscience de l'importance du service après-vente nous a poussés à créer une structure organisationnelle pour soutenir au mieux le client Olis.

Nous offrons une assistance avec des techniciens spécialisés en cuisson et réfrigération qui peuvent être contactés à travers un canal direct à l'adresse :

[service@olis.it](mailto:service@olis.it)

## **Personnel formé à 100%**

Nous organisons des cours pour former des techniciens sur le terrain afin qu'ils aient une bonne connaissance des appareils Olis et qu'ils soient performants et efficaces en phase d'intervention.



## **Documentation technique en ligne**

Vous pourrez télécharger la documentation technique sur le site OLIS : [www.olis.it](http://www.olis.it), après avoir demandé votre mot de passe. L'inscription au Service Review vous permettra de recevoir des informations techniques en plus.



## **Conseil sur les pièces de rechange**

Compétence pour le support à l'achat de pièces de rechange originales géré par un bureau, prévu à cet effet, que l'on peut contacter à l'adresse suivante :

[parts@olis.it](mailto:parts@olis.it)



## 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

