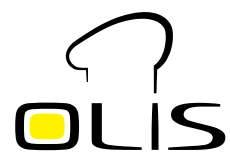


# SURFACE

*we* customize cooking



*we* innovate cooking

# Indice

2	Perchè un piano unico
3	Massima comodità e sicurezza
4	Vani tecnici PLUG AND PLAY
5	Sistema induzione
6	La configurazione giusta
7	La formula Surface
8	Basi indipendenti
11	Profili frontali Piano Unico
15	Personalizzazioni e design
16	Anche Drop-IN
19	Progettazione ad hoc
23	Come utilizzare al meglio i prodotti Olis.
24	I nostri centri di Assistenza

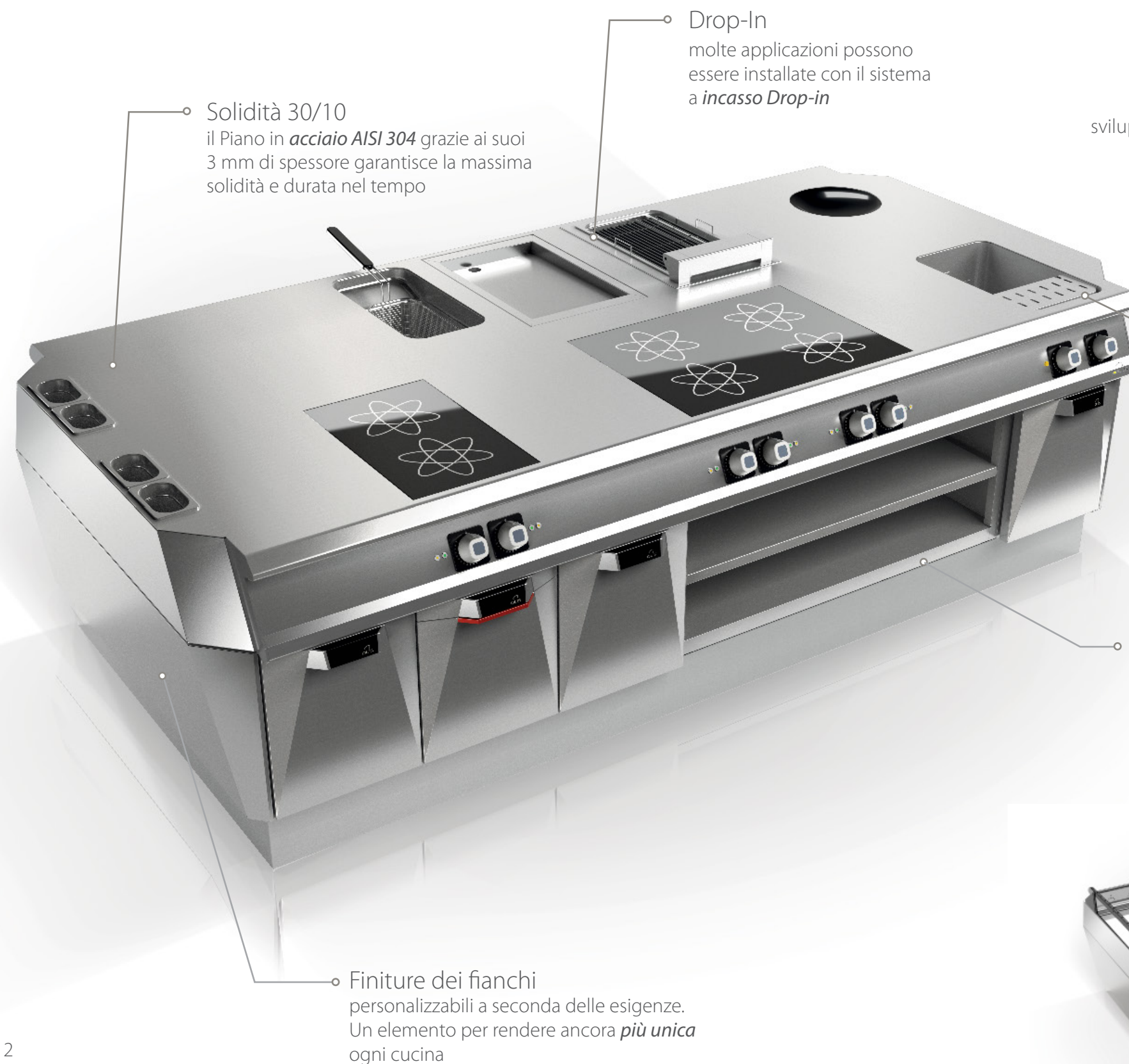
# SURFACE

*we* customize cooking

## Massima comodità e sicurezza

In una cucina professionale, la scelta vincente è **Surface** "il piano unico"; design, praticità e qualità sono solo alcune delle caratteristiche che rendono Olis l'alleato perfetto in cucina, capace di accogliere e interpretare al meglio tutte le tue esigenze.

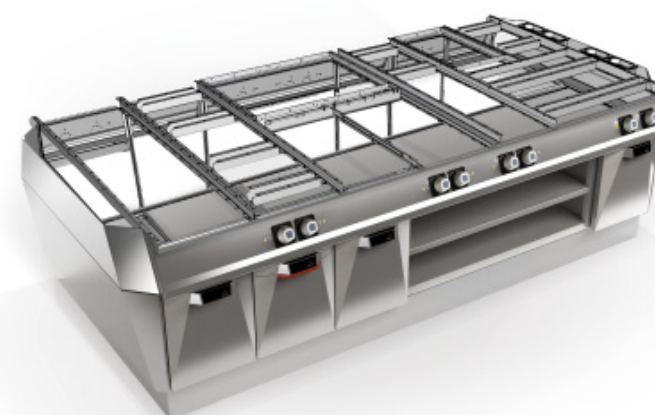
Nella realizzazione di un piano unico **Surface** vengono utilizzate tutte le tecnologie sviluppate, testate e **certificate** nella produzione modulare, continuando a garantire la qualità e l'affidabilità che rappresentano **Olis in tutto il mondo dal 1972**



◦ **Saldatura**  
con la possibilità di saldare le applicazioni al piano unico, si garantisce la **massima solidità** del piano e l'assenza di qualsiasi infiltrazione

◦ **Basi indipendenti**  
la gestione delle basi rimane indipendente dal piano di lavoro, garantendo la massima funzionalità per tutte le applicazioni **top su vano**

◦ **Finiture dei fianchi**  
personalizzabili a seconda delle esigenze. Un elemento per rendere ancora **più unica** ogni cucina



## Struttura rinforzata

Una fitta e solida rete di rinforzi sottopiano garantisce grande stabilità e resistenza nel tempo



# Vani Tecnici PLUG AND PLAY

## Gestione completa per un massimo controllo

I vani tecnici, oltre a rendere veloce la fase d'installazione, permettono di avere a disposizione un unico punto di facile accesso per la gestione autonoma delle connessioni.

Un unico punto di massimo controllo su tutte le applicazioni, garantito, collaudato e testato direttamente da Olis in fase produttiva



Connessione  
GAS



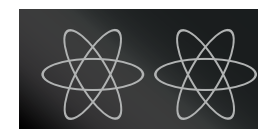
Connessione  
ELETTRICITÀ



Connessione  
ACQUA



induzione  
MULTIPUNTO



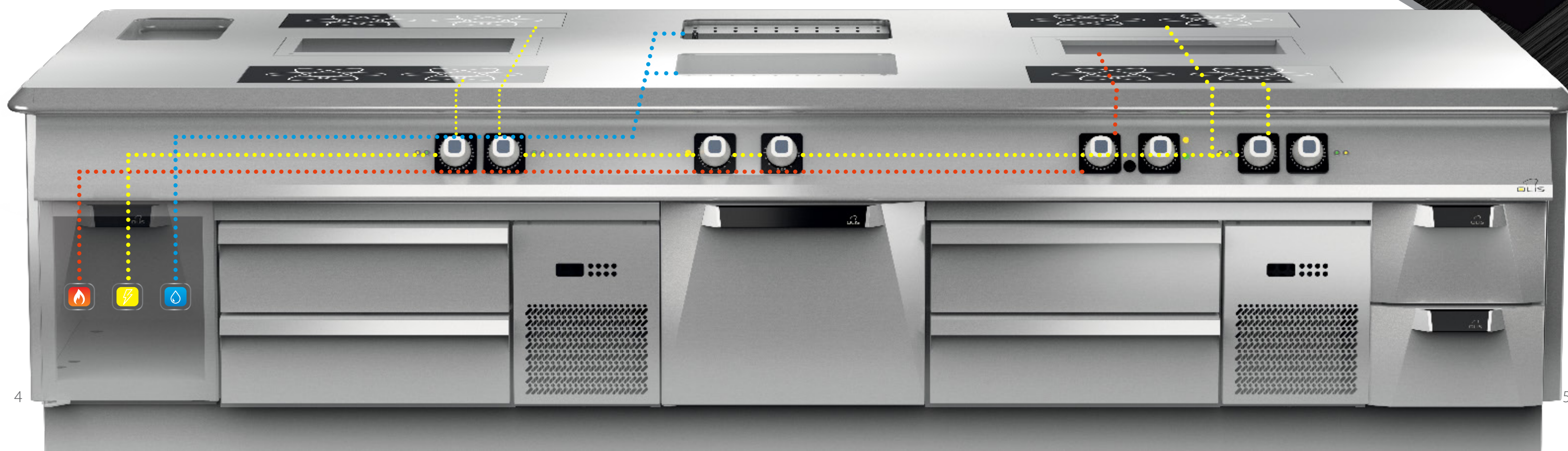
induzione  
ZONA  
SINGOLA

# Sistema Induzione

## Massima resa e durata

Il sistema LLIS (long life induction system) sviluppato da Olis permette di avere sempre a disposizione la piena potenza delle applicazioni ad induzione e di allungare la vita dei generatori; garantendo la massima qualità nella gestione dell'energia

Vani dedicati ospitano i componenti chiave di questa tecnologia, preservandoli da eccessivi sbalzi di calore, e garantendone la corretta ventilazione







## La Configurazione giusta per ogni necessità

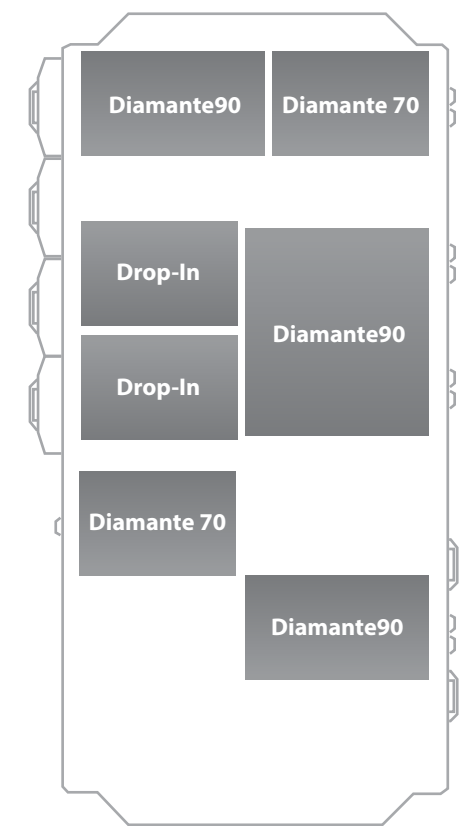
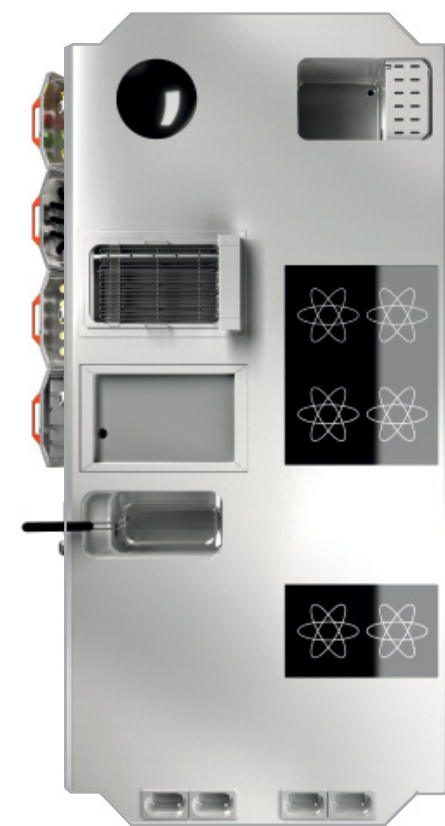
Le innumerevoli applicazioni che Olis sviluppa sono a disposizione nella realizzazione di **surface**, grazie al reparto tecnico commerciale l'applicazione più idonea può essere inserita in un piano unico surface; si possono anche miscelare elementi di line differenti (*Diamante TOUCH, Diamante90, Diamante70, Serie 1100, Drop-In*) rendendo la cucina sempre più unica

La possibilità di usufruire dell'intero catalogo Olis, moltiplica le combinazioni e le varianti realizzabili; che in base alla necessità del cliente possono essere sviluppate dal nostro reparto tecnico.

Che lo spazio a disposizione sia molto, e la scelta ricada su un blocco centrale, o che si abbia la necessità di ottimizzare un piccolo ambiente con un piano unico **Surface** a parete, le soluzioni Olis sono studiate per rispondere a tutte le esigenze del cliente.



{Applicazione X Linea}  
X Esigenza = **SURFACE**  
*we* customize cooking



## Scegli la formula che più si adatta al tuo menù

Nel tuo **piano unico surface** puoi scegliere la potenza e le dimensioni delle applicazioni rendendolo flessibile alle esigenze dell'ambiente cucina e al menù che si vuole creare.





# Basi indipendenti



## Modulari e componibili

L'impostazione dei vani sotto al piano di lavoro rimane indipendente per *tutte le applicazioni top su vano*, qualunque sia la struttura del piano unico *surface*. Scegliendo da un vasto catalogo di accessori, potrai rendere ancora più personale e funzionale la tua cucina

Che tu voglia i mestoli a portata di mano nella nostra portina accessoriata, un vano igienico dove poter inserire i tuoi utensili in tutta sicurezza, o una base refrigerata per velocizzare il servizio

*nei piani unici surface  
potrai trovare la risposta giusta  
alle tue esigenze*



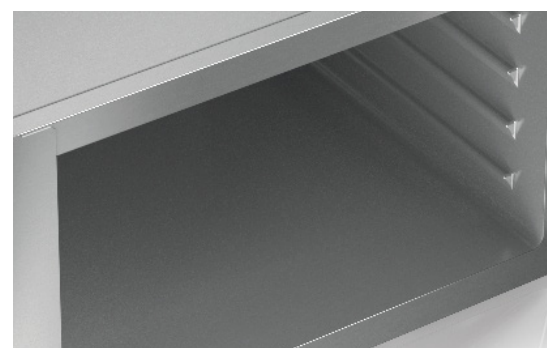
### **Porta con doppia apertura:**

L'anta a ribalta con maniglia rossa non è solo bella da vedere, ma è più facile da aprire e identifica uno spazio predisposto per riporre gli oggetti più utilizzati durante il lavoro: spezie, biberon, mestoli, coltelli. Scegli come attrezzarla, secondo le tue esigenze.



### **Basi refrigerate**

La freschezza dei prodotti a disposizione per il tuo servizio. Scegli tra cassetti o portine, la soluzione più funzionale alle tue esigenze



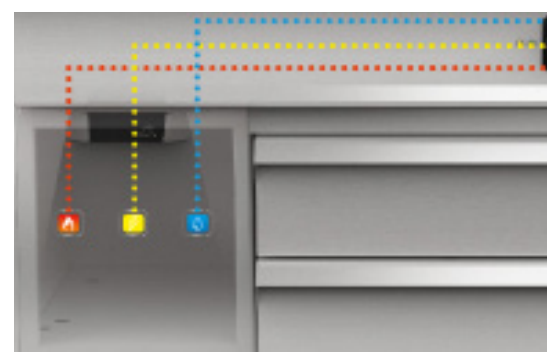
### **Basi igieniche**

Facile pulizia e igiene garantiti dall'assenza di giunzioni. Ogni angolo è accuratamente raggiato per facilitare le fasi di pulizia di ogni giorno



### **Vani standard**

Scegli la tua composizione: con porta accessoriabile o con cassetti



### **Vani tecnici**

Tutta la potenza sotto controllo e a portata di mano. Il vano facilita la gestione e l'accessibilità alla parte tecnica, garantendo un utilizzo sicuro e duraturo dell'attrezzatura.





# Profili frontali Piano Unico

**dettagli eleganti che fanno la differenza**

La cura nel dettaglio e il design che Olis mette nella realizzazione dei piani unici *surface* si notano anche nella scelta della bordatura del piano.

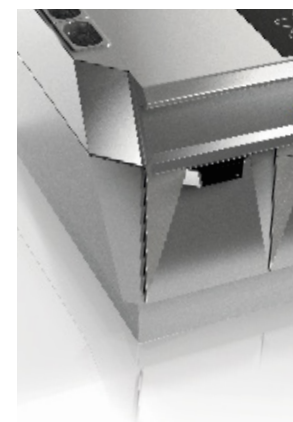
A seconda dello stile del progetto si valutano le *diverse alternative*

rendendo il piano unico un vero e proprio elemento di design in cucina.

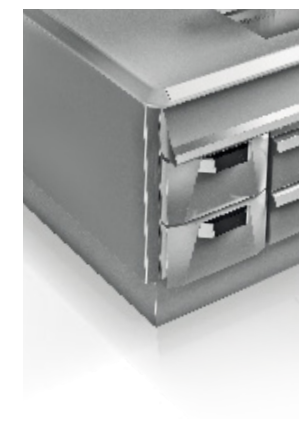


## Fianchi

Anche i fianchi dei piani unici possono essere personalizzati, queste sono le soluzioni proposte dall'esperienza Olis



Fianchi  
DIAMANTE  
accessoriati



Fianchi  
SCATOLATI



Pannello  
di copertura  
di 3mm



Fianchi  
DIAMANTE







## Personalizzazioni e Design



Colonnina porta mixer



Portategami



Supporto forni e salamandra

## Verniciatura HQ un tocco di colore dà personalità

Dai personalità al tuo piano unico.  
Tutti i piani Olis posso essere  
verniciati secondo i tuoi gusti,  
con i più alti *standard qualitativi*.

Lo speciale trattamento di verniciatura  
molto resistente a urti e abrasioni  
rende *surface* "il piano unico"  
una vera opera d'arte in cucina





# Anche Drop-IN

## Ampia modularità e flessibilità nel tempo



Le installazioni Drop-In permettono di avere un'ampia flessibilità nell'utilizzo del piano di lavoro in cucina. Grazie alla loro modularità si possono gestire anche le esigenze future nelle tipologie di servizio da offrire.

La stabilità e la sicurezza delle attrezzature è garantita da apposita struttura di rinforzo che permette di avere uno **strumento adattabile nel tempo** e allo stesso tempo duraturo e affidabile.



## Filopiano

Una soluzione elegante e attuale.  
Il bordo della macchina è a filo con il piano di lavoro, **libero da ingombri** strutturali.



## Appoggio

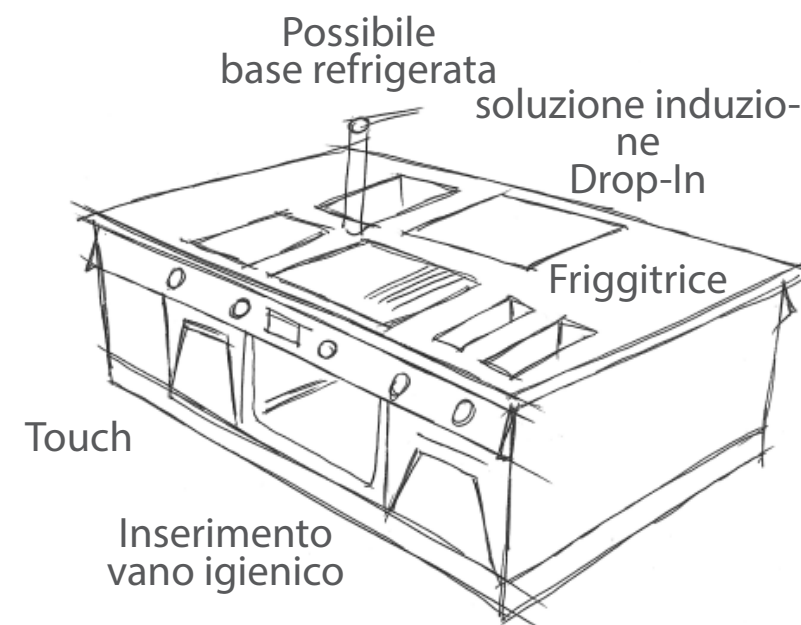
Rapida e pratica da realizzare.  
I moduli sono di **facile installazione** grazie ad un sistema di appoggio sul piano di lavoro.







## Progettazione ad hoc ogni contesto ha le sue peculiarità



Dal numero dei coperti, al tipo di menù, Olis è in grado di guidare il cliente nella scelta delle applicazioni che compongono *il piano unico surface*, il reparto tecnico dedicato, *sarà il vostro alleato* nella scelta di ogni singolo aspetto della progettazione.

## Dal concept al LAYOUT FINALE

Il reparto tecnico Commerciale e i nostri progettisti mettono tutta la loro *esperienza a servizio* del cliente proponendo e consigliando la soluzione personalizzata migliore, in base alle esigenze della cucina.











# Scopri come utilizzare al meglio i prodotti Olis.

## Un vantaggio esclusivo per te e il tuo lavoro.

Il nostro team è composto non solo da consulenti, ma anche da Chef professionisti abituati alle dinamiche del lavoro in cucina.

Olis offre ai propri clienti un supporto tecnico completo e costante nell'utilizzo delle attrezzature, per sfruttarne al massimo le prestazioni.

*Il servizio è disponibile su richiesta contattando la nostra rete commerciale.*

## Innovazione è anche progettare nei dettagli.

## Richiedi il layout perfetto per le tue esigenze.

La flessibilità e l'esperienza dei nostri progettisti li rende in grado di interpretare e rendere reale **ogni richiesta del cliente**, partendo da una semplice idea fino al layout più completo.

Uno studio a 360° della composizione ideale pensato in base allo spazio, al numero dei posti, al tipo di menù e all'ambiente di lavoro.

Il tutto **rispettando le molteplici normative** previste nei vari Paesi del mondo e le specifiche richieste degli enti certificatori.



# 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](mailto: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](http://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](mailto: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



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2015

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence