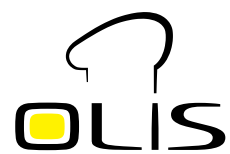


SURFACE

we customize cooking



we innovate cooking

índice

2	Surface
3	Máxima comodidad y seguridad
4	Huecos Técnicos PLUG AND PLAY
5	Sistema Inducción
6	La Configuración justa
7	fórmula Surface
8	Bases independientes
11	Perfiles frontales Superficie Única
15	Personalizaciones y Diseño Anche
16	También Drop-IN
19	Proyecto ad hoc
23	Descubre cómo utilizar óptimamente los productos Olis.
24	Y con nuestros Centros de Asistencia, el servicio es completo.

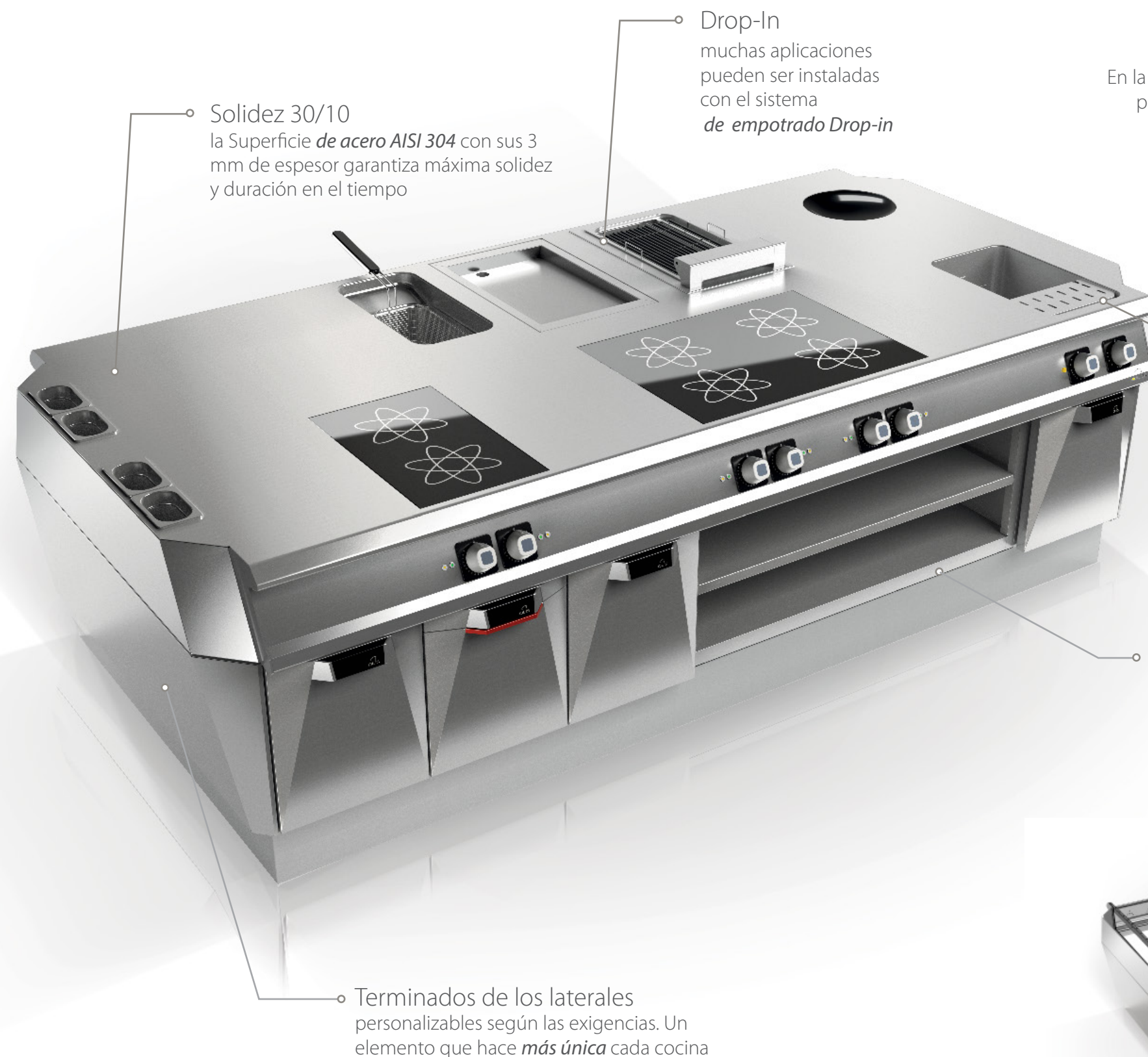
SURFACE

we customize cooking

Máxima comodidad y seguridad

En una cocina profesional, la elección ganadora es **Surface** “la encimera única”; diseño, practicidad y calidad son algunas de las características que hacen de Olis el aliado perfecto en la cocina, capaz de acoger e interpretar de forma excelsa todas tus exigencias.

En la realización de una encimera única Surface se utilizan todas las tecnologías desarrolladas, probadas y **certificadas** en la producción modular, garantizando siempre la calidad y la fiabilidad que distinguen a **Olis en todo el mundo desde 1972**



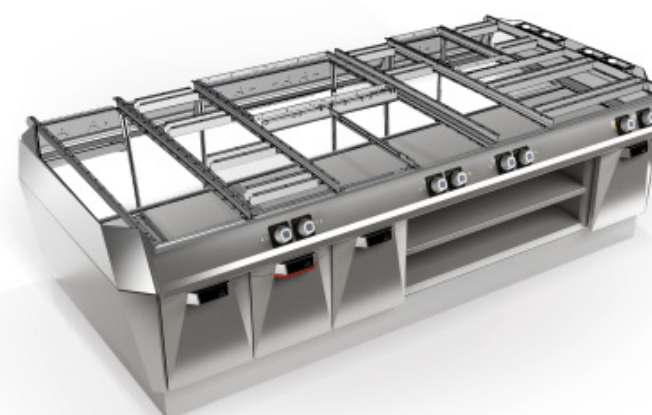
◦ **Solidez 30/10**
la Superficie **de acero AISI 304** con sus 3 mm de espesor garantiza máxima solidez y duración en el tiempo

◦ **Drop-In**
muchas aplicaciones pueden ser instaladas con el sistema **de empotrado Drop-in**

◦ **Soldadura**
con la posibilidad de soldar las aplicaciones en la superficie única, se garantiza la **máxima solidez** de la encimera y la ausencia de infiltraciones

◦ **Bases independientes**
la gestión de las bases permanece independiente de la mesa de trabajo, garantizando la máxima funcionalidad de todas las aplicaciones **top sobre hueco**

◦ **Terminados de los laterales**
personalizables según las exigencias. Un elemento que hace **más única** cada cocina



Estructura reforzada

Una espesa y sólida red de refuerzos por debajo de la encimera garantiza grande estabilidad y resistencia en el tiempo

Huecos Técnicos PLUG AND PLAY

Gestión completa para el máximo control

Los huecos técnicos, además de hacer que la fase de instalación sea rápida, permiten tener a disposición un único punto de acceso fácil para la **gestión autónoma** de las conexiones.

Un único punto de máximo control de todas las aplicaciones, garantizado, probado y comprobado **directamente por Olis** durante la fase de producción



Conexión
GAS



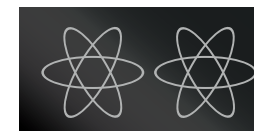
Red
ELÉCTRICA



Conexión
AGUA



inducción
MULTIPUNTO



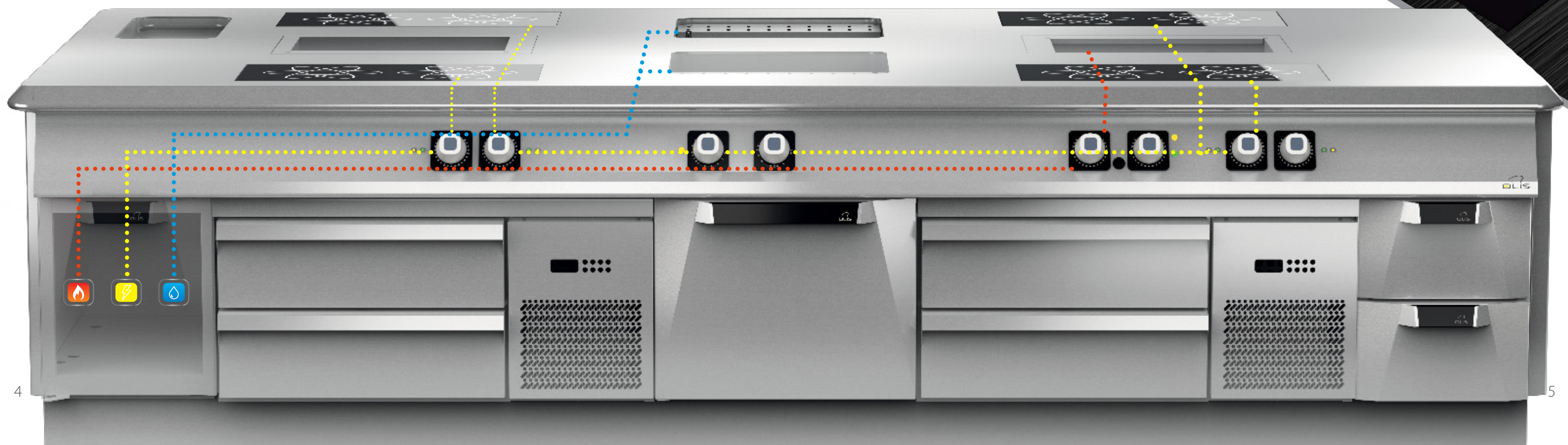
inducción
ZONA
INDIVIDUAL

Sistema Inducción

Máximo rendimiento y duración

El sistema LLIS (long life induction system) desarrollado por Olis permite tener siempre a disposición la completa potencia de las aplicaciones a inducción y ampliar la vida de los generadores, garantizando la máxima calidad en la gestión de la energía

Huecos dedicados alojan los componentes clave de esta tecnología, protegiéndolos de excesivos cambios bruscos de calor, y garantizando su correcta ventilación





La Configuración justa para cualquier necesidad

Las innumerables aplicaciones que Olis desarrolla están a disposición en la realización de **Surface**; gracias al sector técnico comercial la aplicación más idónea se puede incluir en una superficie única surface; también se pueden mezclar elementos de líneas diferentes

(Diamante TOUCH, Diamante90, Diamante70, Serie 1100, Drop-In)
haciendo de la cocina algo más único

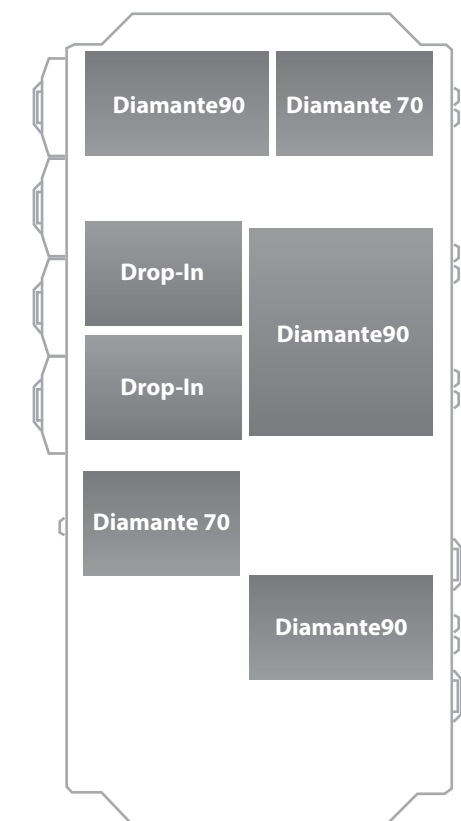
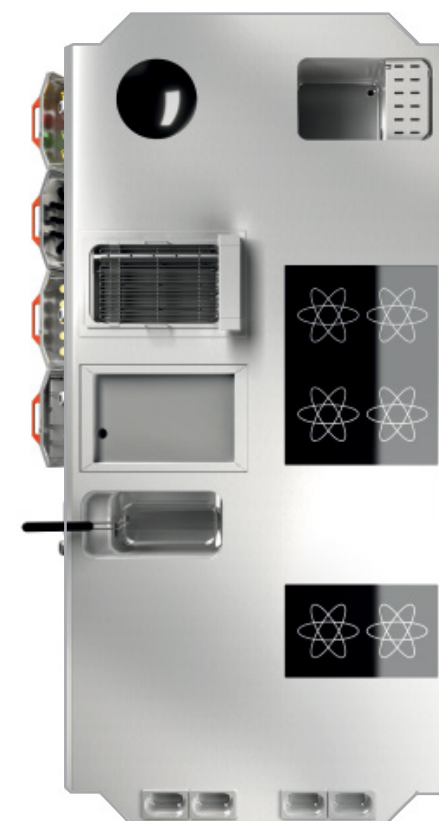
La posibilidad de tener el catálogo completo de Olis multiplica las combinaciones y las variaciones realizables que nuestro sector técnico puede desarrollar de acuerdo con las necesidades del cliente.

Que el espacio a disposición sea mucho, y se elija un bloque central, o que se necesite optimizar un pequeño ambiente con una superficie única **Surface** de pared, las soluciones Olis se estudian para responder a todas las exigencias del cliente.



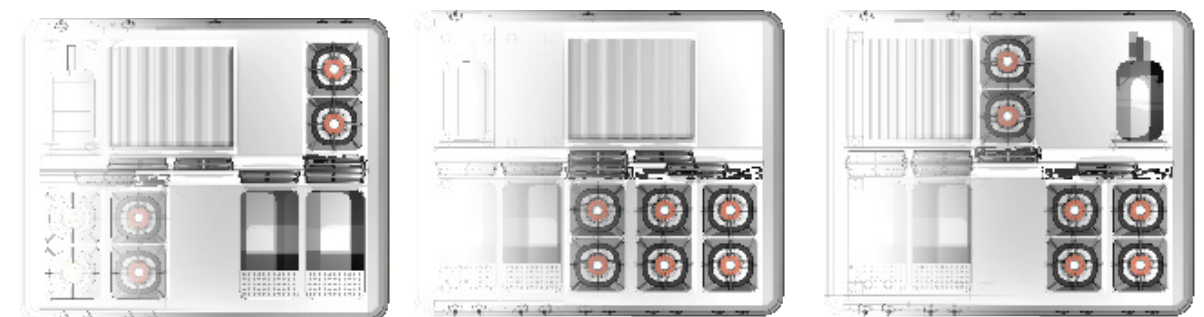
{Aplicación X Línea }
X Exigencia

= **SURFACE**
we customize cooking

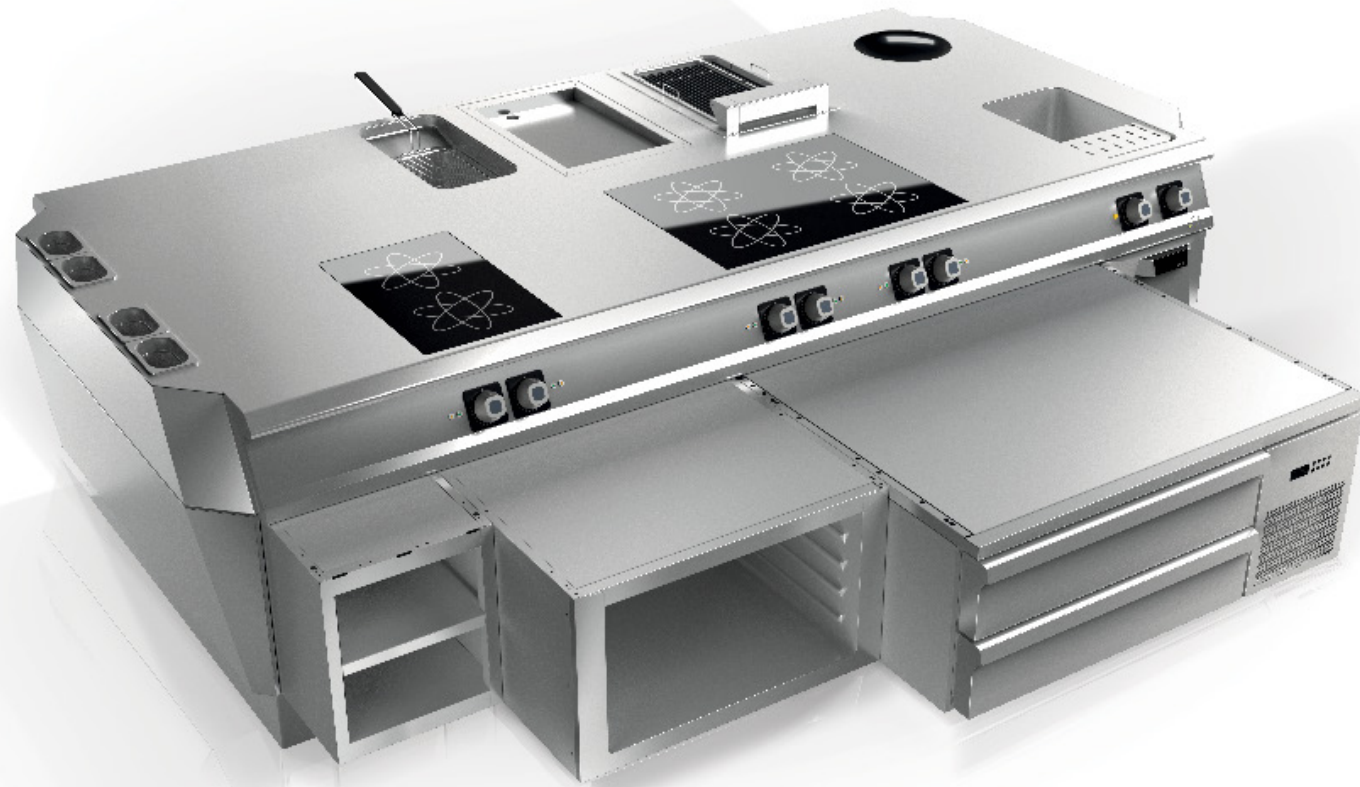


Escoge la fórmula que más se adapta a tu menú

En tu **superficie única surface** puedes escoger la potencia y las dimensiones de las aplicaciones haciéndola flexible a las exigencias del ambiente cocina y al menú que se quiere crear.



Bases independientes



Modulares y componibles

La impostación de los huecos debajo de la superficie de trabajo es independiente para **todas las aplicaciones top sobre hueco**, sea cual sea la estructura de la encimera única **surface**. Escogiendo de un vasto catálogo de accesorios, podrás personalizar aún más la funcionalidad de tu cocina

Que tú quieras los cucharones al alcance de la mano en nuestra puertecilla de accesorios, un hueco higiénico donde poder colocar tus utensilios con toda seguridad, o una base refrigerada para agilizar el servicio

*en las superficies únicas surface
podrás encontrar la respuesta justa
a tus exigencias*



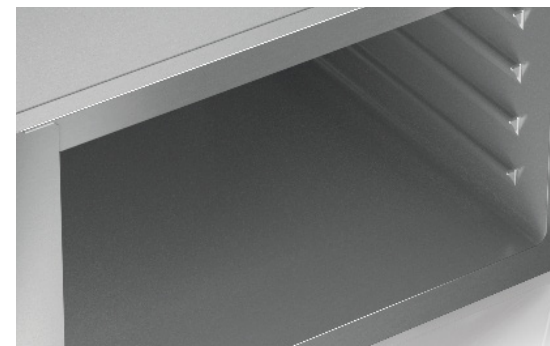
Puerta con doble abertura:

La hoja abatible con tirador rojo no es solo algo hermoso que ver, resulta mucho más fácil abrirla e identifica un espacio predispuesto para colocar los objetos más utilizados durante el trabajo: especias, biberón, cucharones, cuchillos. Decide cómo equiparla, según tus exigencias.



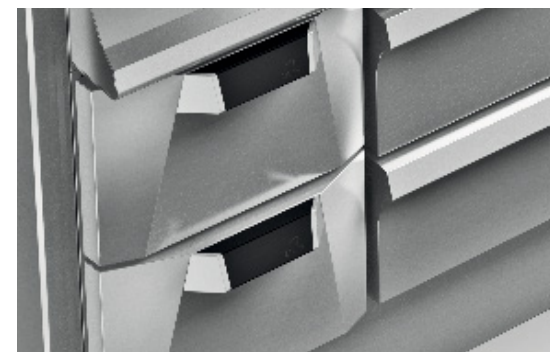
Bases refrigeradas

La frescura de los productos a disposición para tu servicio. Escoge entre cajones o puertecillas la solución más funcional a tus exigencias



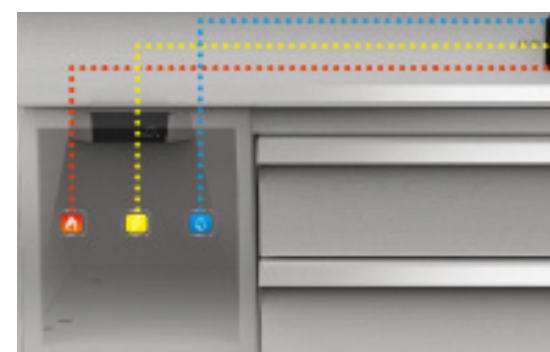
Bases higiénicas

Fácil limpieza e higiene garantizadas por la ausencia de juntas. Cada ángulo está cuidadosamente radiado para facilitar las fases de limpieza diaria.



Huecos estándar

Escoge tu composición: con puerta que se puede dotar de accesorios específicos o con cajones



Huecos técnicos

Toda la potencia bajo control y al alcance de la mano. el hueco facilita la gestión y la accesibilidad a la parte técnica, garantizando un uso seguro y duradero del equipo.



Perfiles frontales Superficie Única detalles elegantes que marcan la diferencia

El cuidado del detalle y el diseño que Olis pone en la realización de las encimeras *únicas surface* se notan también en la elección de los bordes de la superficie.

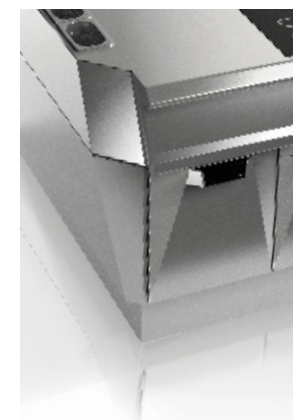
Según el estilo del proyecto se evalúan las *diversas alternativas*

haciendo de la superficie única un verdadero y preciso elemento de diseño en la cocina.

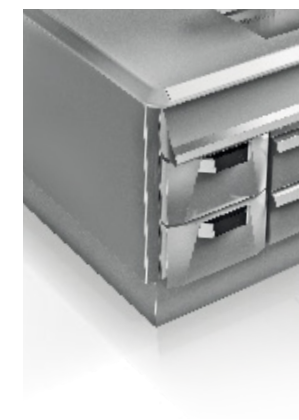


Laterales

También las partes laterales de las encimeras únicas pueden ser personalizadas, éstas son las soluciones que propone la experiencia Olis



Laterales
DIAMANTE
con accesorios



Laterales
con cajones



Panel
de revestimiento
de 3mm



Laterales
DIAMANTE





Personalizaciones y Diseño



Columnita porta mixer



Porta sartenes



Soporte hornos
y salamandra

Barnizado HQ

un toque de color da personalidad

Dale personalidad a tu superficie única.
Todas las encimeras Olis pueden ser
barnizadas según tus gustos,
con los más altos *estándares de calidad*.

El particular tratamiento de barnizado
muy resistente a golpes y abrasiones
hace de *surface* "la superficie única"
una verdadera obra de arte en la cocina



También Drop-IN

Amplia modularidad y flexibilidad en el tiempo



Las instalaciones Drop-In permiten tener una amplia flexibilidad en la utilización de la mesa de trabajo en cocina. Gracias a su modularidad se pueden controlar también las exigencias futuras en las tipologías de servicio que se ofrezcan.

La estabilidad y la seguridad del equipo está garantizada por la específica estructura de refuerzo que permite tener un instrumento *adaptable en el tiempo* y por eso duradero y fiable.



A hilo de la encimera

Una solución elegante y actual.
El borde de la máquina está al mismo nivel de la mesa de trabajo,
libre de estorbos estructurales.



Apoyo

Rápida y práctica de realizar.
Los módulos se *instalan fácilmente* gracias a un sistema de apoyo sobre la mesa de trabajo.





Proyecto ad hoc cada contexto tiene sus peculiaridades

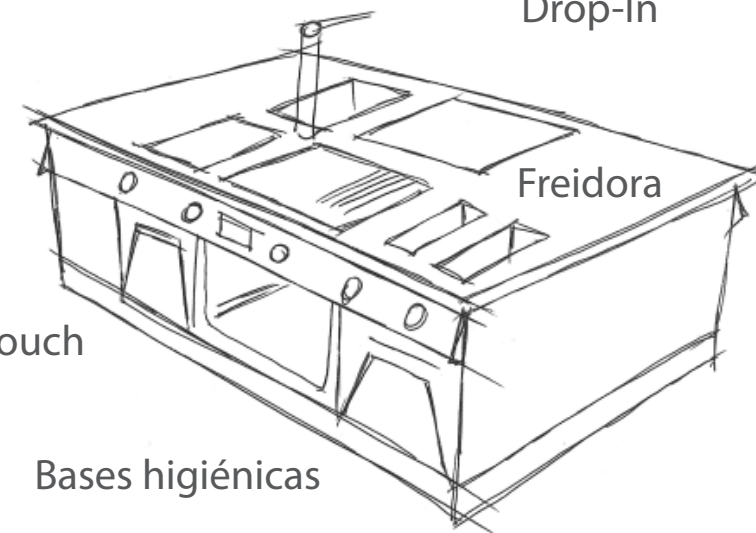
Bases refrigeradas

Drop-In

Freidora

Touch

Bases higiénicas



Del número de cubiertos al tipo de menú, Olis tiene la capacidad de guiar al cliente en la elección de las aplicaciones que componen la *superficie única Surface*; el sector técnico dedicado *será vuestro aliado* al decidir cada uno de los aspectos del proyecto.

Del concept al LAYOUT FINAL

El sector técnico comercial y nuestros proyectistas ponen toda su *experiencia al servicio* del cliente proponiendo y aconsejando la mejor solución personalizada, de acuerdo con las exigencias de la cocina.







Descubre cómo utilizar óptimamente los productos Olis.

Una ventaja exclusiva para ti y para tu trabajo.

Nuestro equipo está formado no solo por consultores, sino también por Chefs profesionales acostumbrados a las dinámicas del trabajo en cocina.

Olis ofrece a los propios clientes un apoyo técnico completo y constante en la utilización de los equipos, para aprovechar al máximo sus prestaciones.

A solicitud el servicio está disponible contactando con nuestra red comercial.

Innovación es también proyectar los detalles.

Solicita el layout perfecto para tus exigencias.

Gracias a la flexibilidad y a la experiencia de nuestros proyectistas se interpreta y se realiza *lo que pide el cliente*, partiendo de una simple idea hasta el layout más completo.

Un estudio de 360° de la composición ideal pensando al espacio, al número de comidas, al tipo de menú y al entorno laboral

Todo esto *respetando las múltiples* normas previstas en los diferentes países del mundo y las características específicas que requieren las instituciones certificadoras.



Un punto de referencia eficiente, competente, en línea con usted.

"Los consumidores están muy atentos al nivel del servicio ofrecido por las empresas: el 90% afirma que un servicio eficiente al cliente influencia las decisiones de compra casi cuanto la relación entre el precio y el valor obtenido (91%)."

La conciencia de la importancia del servicio de postventa nos ha llevado a crear una estructura organizadora para guiar mejor el Cliente Olis.

Damos asistencia con técnicos especializados en la cocina y en la refrigeración que podrán ser contactados mediante un canal dirigido a la dirección:
service@olis.it

Personal actualizado al 100%

Organizamos cursos para formar al personal técnico en la práctica, que pueda tener una preparación adecuada en los aparatos Olis y ser eficiente y eficaz durante la fase de intervención.



Documentación técnica online

En el sitio OLIS www.olis.it, solicitando la contraseña, podrá descargarse la documentación técnica. La inscripción al Service Review permitirá recibir informaciones técnicas adicionales.



Asesoramiento sobre los repuestos

Competencia en la ayuda para la compra de repuestos originales que son gestionados desde una oficina dedicada que se puede contactar en la siguiente dirección:
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

