

FIT-PAN NO SE CANSA NUNCA



06/2019 BNGFITPAN0005 Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. Le immagini sono puramente indicative.

ES

OLIS
we innovate cooking



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

FIT-PAN
we innovate multifunction

Salva espacio aumenta el gusto

Una cocina tradicional en 40/80 cm de espacio.

Compacta y multifuncional, Fit-Pan es un auténtico centro de cocción que cambiará tu modo de cocinar y te ayudará cuando los otros equipos estén ocupados y haya numerosas comandas.



Una pantalla de mandos táctil te permite configurar las cocciones con facilidad y memorizar una serie de recetas personalizadas además de las que ya se encuentran en la memoria. Con la ayuda de la sonda térmica y la alarma sonora al concluirse la cocción, tus platos siempre serán perfectos.



Fit-Pan está dotada de dos salidas USB, colocadas debajo del salpicadero (zona compartimento), para la memorización de las recetas y la actualización del software.










Gracias a su memoria interna se puede utilizar y crear un amplio número de recetas que se pueden exportar con una PenDrive USB y compartir/importar en otras Fit-Pan. Esto te permite utilizar la misma receta en varios centros de trabajo, manteniendo siempre idénticos tus platos en todas tus sedes.



FIT-PAN

we innovate multifunction

Modelo	Dimensiones		Potencia Total	
Codigo	LxPxH cm	L	kW	
 D92/10MAE	40x90x87	17 l.	10 Ac400V	Capacidad Cube 1 x GN1/1
 D94/10MAE	80x90x87	36 l.	20 Ac400V	Capacidad Cube 2 x GN1/1 1 x GN2/1
 D74/10MAE	80x73x87	17 l.	10 Ac400V	Capacidad Cube 1 x GN1/1

Modelo CLASSIC 40x90x87			
 modo de cocción	 receta	 cantidad máxima / Kg	 platos / número
sartenes	salsa de tomate	15	200
Cuecepastas	espaguetis	4	50
cocción al vapor	verduras mixtas	5	50



TAPADERA VAPORERA
Gracias a su diseño innovador y a sus líneas redondeadas la condensación fluye hacia los lados y no cae encima del producto



CESTAS COCCIÓN AL VAPOR
Podrás utilizar hasta 3 cestas contemporáneamente, de esta forma podrás cocinar 3 alimentos diferentes simultáneamente.



PARRILLA DE FONDO
La parrilla enteramente de Aisi 304 está estudiada para evitar que el alimento se pegue directamente en la plancha de cocción, de esta forma será más fácil limpiar la superficie calentadora del Fit-Pan.



CESTAS CUECEPASTA
3 Cestas quiere decir cocinar 3 tipos de pasta diversa al mismo tiempo, optimizando tiempos y costes.



ESTRUCTURA PARA VACÍO
Permite mantener la justa distancia de las bolsas de vacío, garantizando la difusión uniforme del calor en la cuba y la perfecta cocción de los alimentos.



CARRO PORTABANDEJAS
Para sacar con seguridad y transportar cómodamente las bandejas de dimensión GASTRONORM.



FIT-PAN

we innovate multifunction

Aumenta la higiene y la velocidad de limpieza en tu cocina

con sus múltiples funciones Fit-Pan te permite reducir el número de ollas y contenedores, haciendo que la zona de trabajo esté más organizada y fácil de limpiar.



No desbordará más el agua gracias al intuitivo tablero de control la carga se puede hacer con 3 modalidades:

- Automática con la posibilidad de programar los litros
- Manual rápida
- Manual lenta



Superficie de trabajo y salpicadero AISI 304.
Tapadera de doble pared



Fit-Pan trabaja para ti y optimiza el servicio. La utilización de la sonda térmica y la cocción lenta PROGRAMADA permiten un ciclo continuo de producción tal que se tienen platos listos para servir en cualquier momento. el control de las cocciones se puede llevar a cabo con la sonda corazón.



Estética DIAMANTE las dimensiones han sido pensadas para poder colocar Fit-Pan al lado de nuestra línea diamante, integrándose perfectamente en la línea de cocción



CLASSIC

El perfecto equilibrio entre potencia y espacio, el modelo CLASSIC hace de cada una de tus recetas un grande plato, gracias a sus 10kw de potencia en 40cm de espacio este modelo Fit-Pan es la mejor elección para incrementar la calidad de tu cocina.

El modelo PRODUCTION ha sido pensado para los grandes volúmenes y para las brigadas que no tienen miedo de trabajar, gracias a su cuba de 36lt, y a las resistencias en fusión de aluminio de 20kw, incluso la empresa de producir 16 kg de risotto se vuelve un juego de niños;

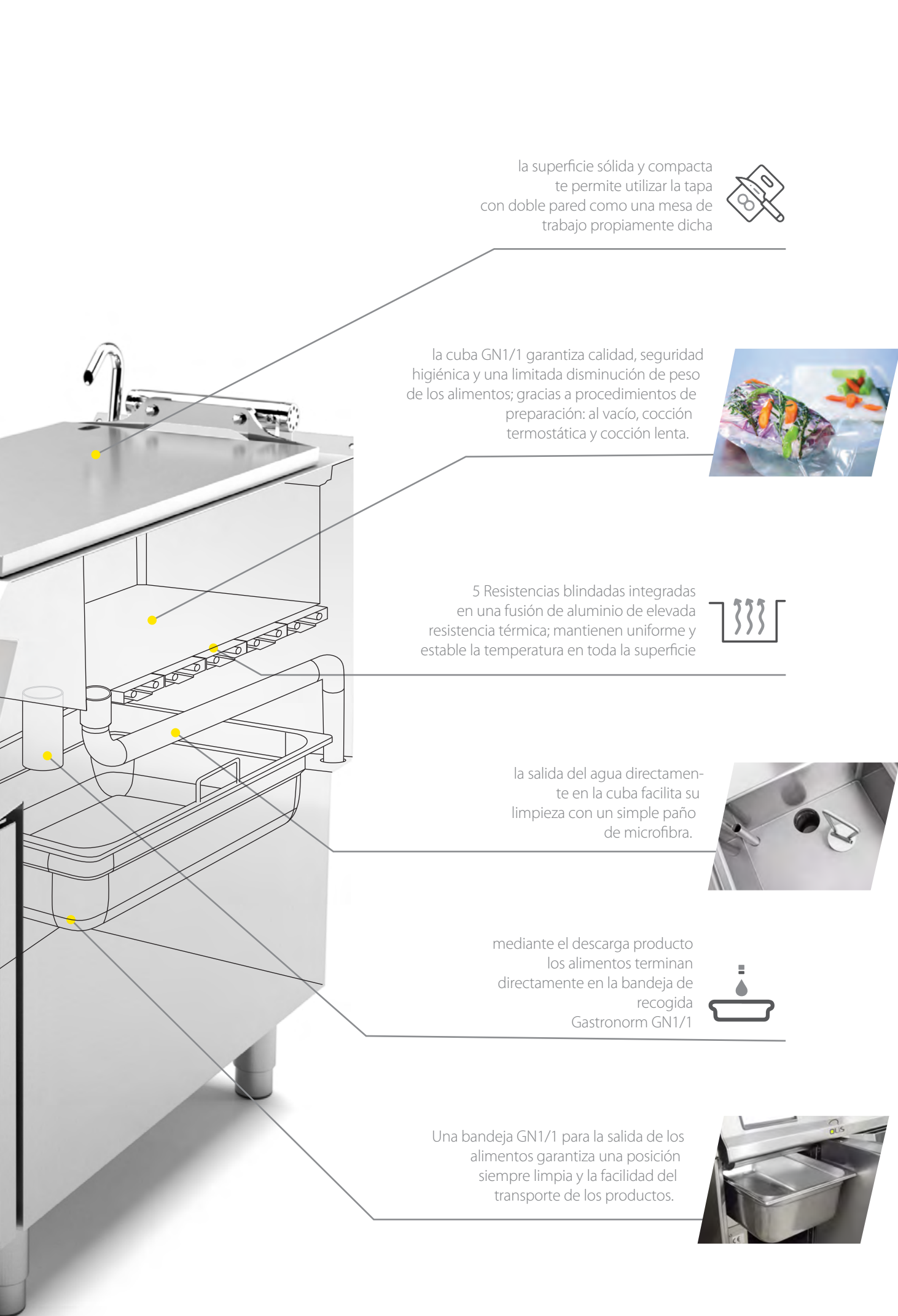
PRODUCTION



SLIM

¿Desde siempre has deseado introducir una multifunción Fit-Pan en tu cocina, pero el espacio ha sido siempre un obstáculo que superar? Pensada para los pequeños espacios, la versión SLIM, encierra toda la potencia de la versión de 90 cm en solo 40 cm de espacio, desde hoy tendrás la libertad de deleitarte en la cocina y de utilizar las 7 funciones con un TOQUE





la superficie sólida y compacta
te permite utilizar la tapa
con doble pared como una mesa de
trabajo propiamente dicha



la cuba GN1/1 garantiza calidad, seguridad
higiénica y una limitada disminución de peso
de los alimentos; gracias a procedimientos de
preparación: al vacío, cocción
termostática y cocción lenta.



5 Resistencias blindadas integradas
en una fusión de aluminio de elevada
resistencia térmica; mantienen uniforme y
estable la temperatura en toda la superficie



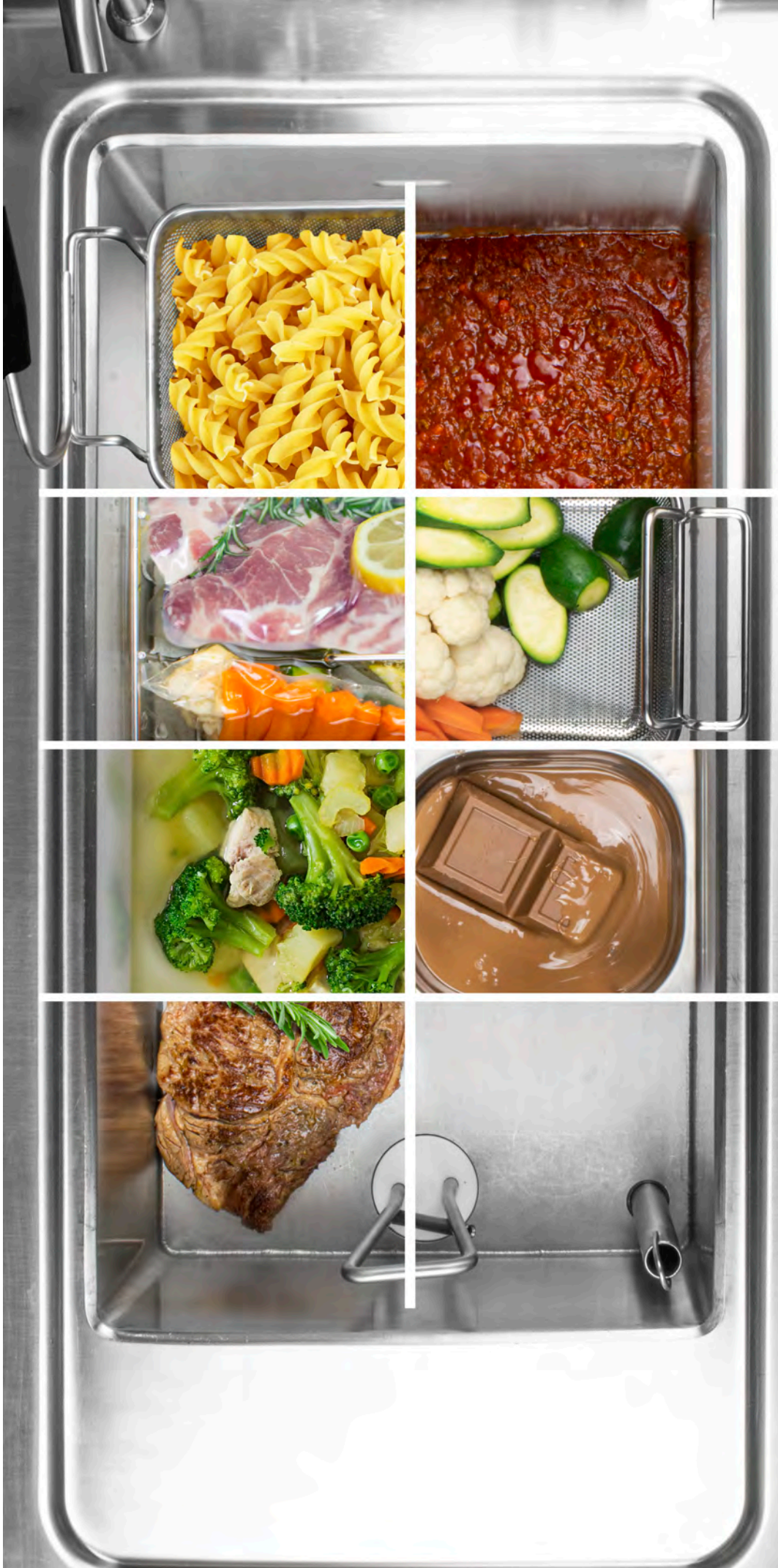
la salida del agua directamen-
te en la cuba facilita su
limpieza con un simple paño
de microfibra.



mediante el descarga producto
los alimentos terminan
directamente en la bandeja de
recogida
Gastronorm GN1/1



Una bandeja GN1/1 para la salida de los
alimentos garantiza una posición
siempre limpia y la facilidad del
transporte de los productos.



FUNCIONES



Fit-Pan tu comodín en la cocina

Un solo equipo para cocinar en 7 formas diferentes.



Fry-top

La cocción más utilizada en cocina se vuelve aún más práctica y veloz con la plancha lisa antiadherente en dúplex y las 5 resistencias en fusión de aluminio; podrás cocinar con altas temperaturas; con la ayuda de la sonda corazón podrás obtener la máxima precisión.



Sartens

Se utiliza prevalentemente para la preparación de carnes rojas y de caza, es una técnica de cocción lenta en poco líquido. Con la ayuda de la sonda al corazón y del temporizador podrás realizar óptimos estofados y jarretes; Fit-Pan te permite cocinar también de forma simultánea gracias a la parrilla divisoria.



Cuecepasta

Olvida las ollas sobre los fuegos. Con la modalidad automática, Fit-Pan carga 16lt de agua y los hierve en 8 minutos. Gracias a las específicas cestas podrás proceder a la cocción directamente en la cuba.



Cocción lenta.

Es la cocción más indicada para la preparación de sopas, guisos y carnes rojas; gracias a este tipo de cocción, incluso la carne más fibrosa ganará gusto y calidad. Programando la cocción ahorrarás tiempo y recursos, teniendo siempre la seguridad de servir platos excelentes.



Vapor

Utilizando la tapa específicamente estudiada para crear la función vaporera, con solo 3 litros de agua podrás crear platos sanos y nutrientes ahorrando tiempo, energías y agua. Fit-Pan gracias a su versatilidad te ayuda mientras los otros equipos están ocupados, así podrás organizar de la mejor manera tu jornada laboral.



Hervidor

Una función que te permite obtener una cocción perfecta, manteniendo la calidad organoléptica, el peso y la morbidez del producto. Con la carga automática de agua y la potencia transmitida por Fit-Pan, en poco más de 12 minutos podrás utilizar la cuba a plena carga.



Baño-Maria

Técnica antigua, pero actual, útil para mantener en temperatura salsas dulces y saladas; guarniciones calientes, caldos y otros platos. Este método impide el sobrecalentamiento de las preparaciones, y hace que el producto se mantenga caliente y listo para el servicio