

FIT-PAN NE SE LASSE JAMAIS



06/2019 BNGFITPAN0004 Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. Le immagini sono puramente indicative.

FR

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

Fit-Pan fait gagner de la place et rehausse le goût.

Une cuisine traditionnelle dans un espace de 40/80 cm.

Compact et multifonctionnel, Fit-pan est un véritable centre de cuisson qui change la façon de cuisiner et vient au secours des cuisiniers, lorsque les autres appareils seront occupés et que les commandes seront très nombreuses.



Un panneau de contrôle à écran tactile permet de configurer facilement la cuisson et d'enregistrer une série de recettes personnalisées, en plus de celles qui sont déjà incluses dans la mémoire. Grâce à la sonde à cœur et à l'avertissement sonore de fin de cuisson, vos plats seront toujours parfaits.



Fit-Pan est équipé de deux sorties USB, situées sous le tableau de commande (compartiment), pour stocker les recettes et mettre à jour le logiciel.













Sa mémoire interne permet d'utiliser et de créer un grand nombre de recettes, qui peuvent ainsi être stockées sur une clé USB et partagées/importées sur d'autres Fit-Pan. Cela permet d'utiliser la même recette sur plusieurs unités de travail et de préparer des plats identiques dans des lieux différents.



FIT-PAN

we innovate multifunction

Modèle code	dimensions LxPxH cm	L	Puissance Electric kW		
 D92/10MAE	40x90x87	17 l.	10 Ac400V		Capacité de la cuve 1 x GN1/1
 D94/10MAE	80x90x87	36 l.	20 Ac400V		Capacité de la cuve 2 x GN1/1 1 x GN2/1
 D74/10MAE	80x73x87	17 l.	10 Ac400V		Capacité de la cuve 1 x GN1/1

modèle CLASSIC 40x90x87			
 mode de cuisson	 recette	 quantité maximale / Kg	 Couvert/ n.
Sauteuses	sauce tomate	15	200
Cuiseur de pâtes	spaghetti	4	50
cottura al vapore	mélange de légumes	5	50



COUVERCLE DU CUISEUR VAPEUR

Grâce à sa conception innovante et ses lignes arrondies, la condensation s'écoule sur les côtés et ne tombe pas sur le produit.



PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Il est possible d'utiliser jusqu'à 3 paniers en même temps, ce qui vous permet de cuire 3 plats différents simultanément.



GRILLE DE FOND

La grille est entièrement en Aisi 304 et elle est conçue pour éviter que les aliments n'adhèrent directement à la plaque de cuisson, de sorte qu'il sera beaucoup plus facile de nettoyer la surface chauffante du Fit-Pan.



PANIER DU CUISEUR DE PÂTES

Le fait de disposer de 3 paniers permet de cuire 3 différents types de pâtes en même temps, ce qui optimise les temps et les coûts.



CHÂSSIS SOUS VIDE

Il permet de garder à la bonne distance, les sachets sous vide, ce qui assure une répartition uniforme de la chaleur dans la cuve et la cuisson parfaite des aliments.



CHARIOTS POUR PLATS DE CUISSON

pour une sortir et manier en toute sécurité les plats de dimension GASTRONORM.



FIT-PAN

we innovate multifunction

Améliore l'hygiène et augmente la rapidité de nettoyage de la cuisine.

Grâce à ses multiples fonctions, Fit-Pan permet d'utiliser moins de casseroles et de poêles, ce qui rend la zone de travail plus organisée et plus facile à nettoyer.



- L'eau ne déborde plus.
- Le panneau de commande intuitif permet d'effectuer le chargement de trois manières différentes.
- Automatique avec possibilité de programmer les litres
 - Manuel rapide
 - Manuel lent



Piano di lavoro e cruscotto AISI 304.
Coperchio a doppia parete



Fit-Pan travaille à votre place et optimise le service. L'utilisation de la sonde à cœur et la cuisson lente PROGRAMMÉE garantissent un cycle de production continu. Les plats sont donc prêts à être servis à tout moment. Le contrôle de la cuisson peut se faire à l'aide d'une sonde à cœur.



Esthétique DIAMANTE
Les dimensions ont été conçues pour pouvoir placer Fit-Pan à côté de notre ligne Diamante et de l'intégrer parfaitement dans la ligne de cuisson.



CLASSIC

Équilibre parfait entre puissance et espace, le modèle CLASSIC réussit à transformer toutes les recettes en un grand plat. Grâce à ses 10 kW de puissance en seulement 40 cm d'espace, ce modèle Fit-Pan est le meilleur choix pour améliorer la qualité de la cuisine.

Le modèle PRODUCTION a été conçu pour les grands volumes et pour les brigades qui n'ont pas peur du travail ! Grâce à sa cuve de 36 litres et à ses résistances en fonte d'aluminium de 20 kW, même la préparation de 16 kg de risotto est un jeu d'enfant.



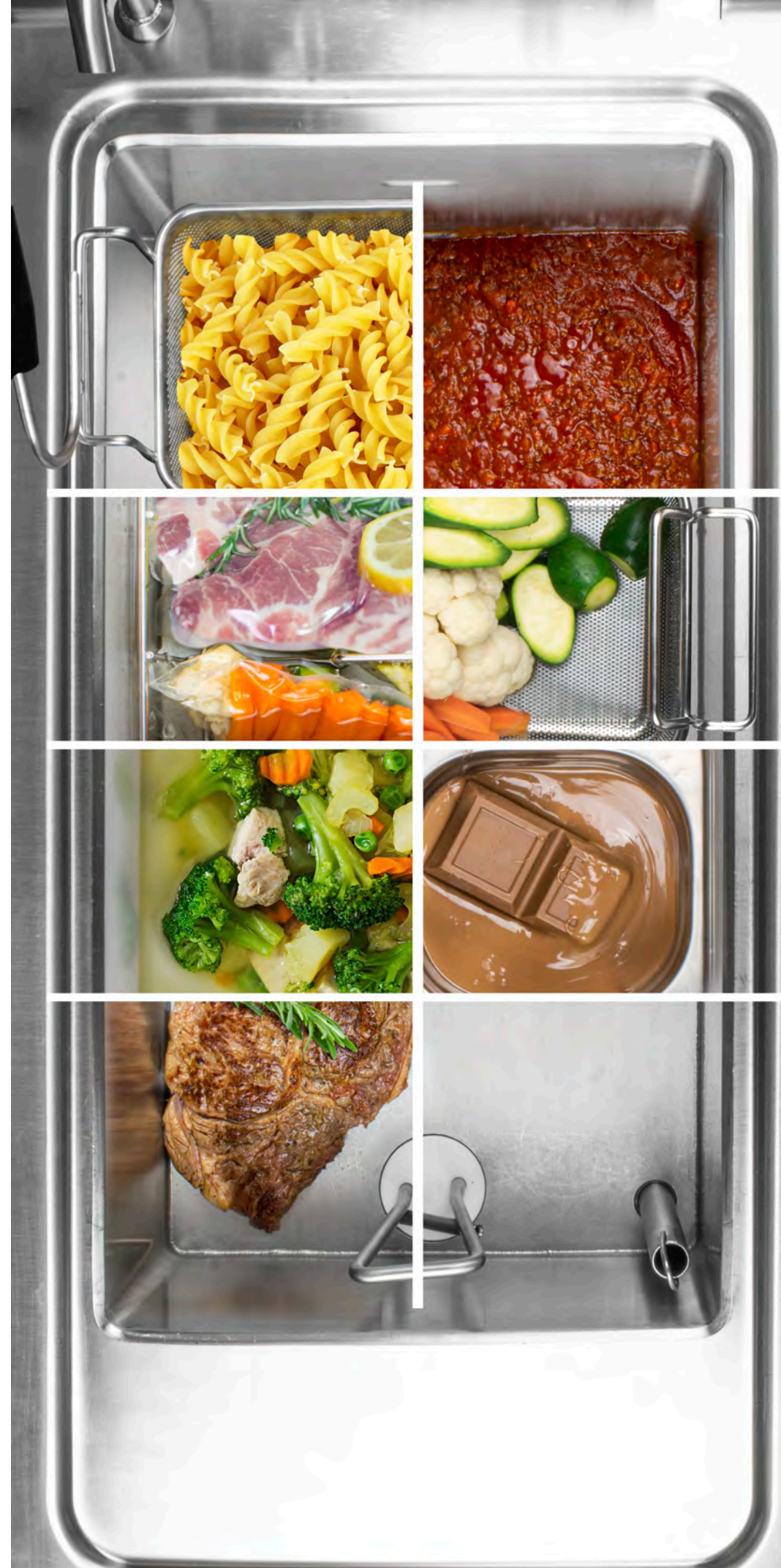
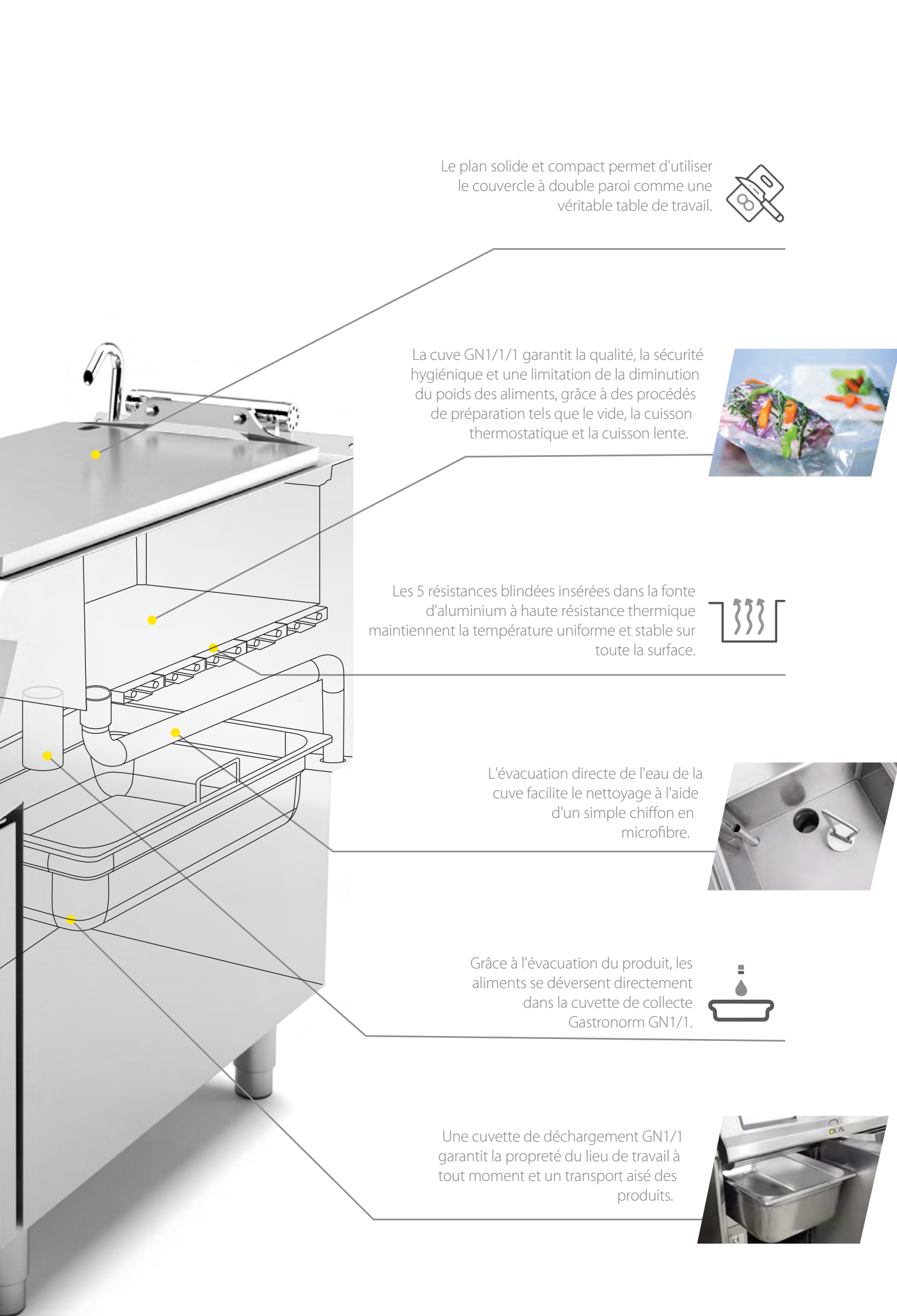
PRODUCTION



SLIM

Conçue pour les petits espaces, la version SLIM contient toute la puissance de la version de 90 cm en seulement 40 cm d'espace. Vous serez dès maintenant libre d'exprimer tout votre talent en cuisine en utilisant les sept fonctions de l'appareil du bout du doigt.





FUNZIONI

FINI

Fit pan, votre joker dans la cuisine.

Un seul appareil pour cuisiner de 7 façons différentes.



Fry-top

Le mode de cuisson le plus utilisé en cuisine devient encore plus pratique et rapide. Grâce à la plaque anti-adhésive lisse en duplex et aux 5 résistances en fonte d'aluminium, on peut cuire à haute température, à l'aide de la sonde à cœur, et atteindre ainsi une précision maximale.



Braiseuse

Utilisée principalement pour la préparation de la viande rouge et du gibier, c'est une technique de cuisson lente dans peu de liquide. Avec la sonde à cœur et la minuterie, il est possible de préparer d'excellentes viandes braisées et de bons jarrets. En outre, grâce à sa grille de séparation, Fin-Pan permet de cuire deux plats en même temps.



Cuiser de pâtes

Finis les casseroles et les poêles sur les feux ! En mode automatique, Fit-Pan charge 16 litres d'eau et les porte à ébullition en 8 minutes. Grâce aux paniers spéciaux, il est possible de cuisiner directement dans la cuve.



Cuisson lente

C'est la cuisine la plus adaptée à la préparation des soupes, des viandes bouillies et des viandes rouges. Grâce à ce type de cuisson, même les viandes les plus fibreuses gagneront en goût et en qualité. En programmant la cuisson, vous économiserez du temps et des ressources, en ayant toujours la certitude de servir d'excellents plats.



Vapeur

En utilisant le couvercle spécialement conçu pour assurer la cuisson à la vapeur avec seulement 3 litres d'eau, il est possible de préparer des plats sains et nutritifs tout en économisant temps, énergie et eau. Grâce à sa polyvalence, Fit-Pan aide le cuisinier pendant que les autres appareils sont occupés, ce qui permet de mieux organiser la journée de travail.



Bouilloire

Une fonction qui permet d'obtenir une cuisson parfaite, tout en préservant les qualités organoleptiques, le poids et la douceur du produit. Grâce au chargement automatique de l'eau et à la puissance transmise par le Fit-Pan, il est possible d'utiliser la cuve pleine en un peu plus de 12 minutes.



Bain-marie

Technique à la fois ancienne et actuelle, utile pour conserver les sauces sucrées et salées, les garnitures, les bouillons et autres plats à la bonne température. Cette méthode évite la surchauffe des préparations et permet de garder le produit au chaud et prêt à l'emploi.