



## Inhaltsverzeichnis

1	Aus Tradition zuverlässig, aus Leidenschaft innovativ	34	Schockkühl- und Schockfrostzellen
3	Prime	36	Kühlschränke
4	Ausführung T (Touch)	38	Kühltische
7	Ausführung S	40	Kleinkühlzellen
10	Memolis	41	Saladette
12	Elektro-Touch	41	Tische & Arbeitsflächen für Pizza
15	Memolis: elektromechanische Ausführung	42	Spültechnik
16	Mini Pro	44	Excellente
18	Ein Backofen für jede Situation	44	Touch Wash
20	All-in Cooking Center XXLLine	45	Easy Wash
21	Funktionsgerät	45	High Tech Wash
25	Barbecue	46	Bandspülmaschine Flight
26	Plancha-Grill	47	Korbtransportspülmaschine
27	Fry-Top	49	Self-Service
28	Fritteuse	50	Self 700
29	Elektro-Salamander	50	Drop in
29	Kühltische	51	Self 867
31	Schockkühler & Schockfroster	52	Unsere Kundenbetreuung macht den Service komplett
32	Schockkühlen		
33	Schockfrosten		

# Aus Tradition zuverlässig, aus Leidenschaft innovativ



Olis baut in seinen bewährten Linien auf Tradition: vom Garen, Kühlen und der Zubereitung bis hin zur Organisation in der Küche. Nach dreißigjähriger Kompetenz und Spezialisierung in der professionellen Gastwirtschaft schlagen wir jetzt ein neues Kapitel in unserer langen Erfahrung auf. Von Tradition geprägt und zugleich innovativ, hat Olis heute die Definition von Raum und Funktionalität in der Aufmerksamkeit fürs Detail und der Materialauswahl erneuert. Ebenso wie die besten Rezepte neu interpretiert werden können, wollen auch wir Sie weiterhin zufriedenstellen und verblüffen



## **Mit Prime kommt Ihre Professionalität voll zum Ausdruck**

Das elegante Design im vollkommen glatten und dicht schließenden Innenraum macht Prime zu einem zuverlässigen Partner in der Küche, der einen zügigen Arbeitsablauf in vollkommener Sicherheit garantiert. Die Tür mit doppelter Temperglas-Scheibe und wärmereflektierendem Inneren vermindert die Ausstrahlung von Hitze nach außen hin zum Bediener.





# Prime

Außen elegant, innen solide und zuverlässig



**Sie haben alles perfekt und automatisch unter Kontrolle.  
Und Ihre Ofengerichte sind immer erste Klasse**

**Prime bringt ehrgeizigste Kreationen in der Küche voll zur Geltung  
Es war noch nie so leicht, durch Neues zu verblüffen**

# Ausführung T (Touch)

## Technologischer Fortschritt für köstliche Gerichte



### Ein kurzes Antippen genügt, und Prime ist für Sie bereit

Über die Symbole auf dem innovativen Touch-Farbdisplay 7 Zoll können Kochprogramme gewählt und eingestellt sowie Rezepte hinzugefügt und nach Anwendungshäufigkeit in einer Favoritenliste gespeichert werden.



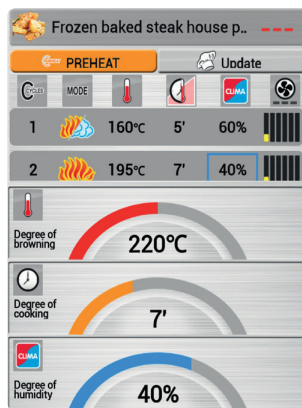
Über den praktischen Drehknopf **SCROLLER PLUS** können die Garprogramme gewählt und mit dem Befehl **PUSH** bestätigt werden.

## Prime organisiert für Sie die Arbeit

Ihr Menü ist immer komplett und wird jeder Situation gerecht.

Die Möglichkeit, bis zu 7 Garzyklen pro Gericht einzustellen und gleichzeitig mit der Funktion MC auf mehreren Backebenen verschiedene Gerichte zu garen, **garantiert optimale Ergebnisse.**

„My Recipe“ enthält 270 Koch- und Backrezepte sowie Rezepte zum Sous-Vide-Garen, Garen über Nacht und Regenerieren vieler Produkte.



Der Ablauf der Garzeit wird durch ein deutliches akustisches Zeichen sowie ein Pop-up signalisiert.



Mit der Funktion AC-Automatic Cooking erfolgt das Garen automatisch. Sie brauchen nur auf ein Symbol zu tippen. Ist die Temperatur erreicht, signalisiert Prime, dass das Gargut eingeschoben werden kann.

Über den bedienerfreundlichen Touch-Screen können die eingestellten Werte je nach Bedarf leicht geändert werden.





## Intelligentes Erkennen auf mehrfacher Ebene

Ihr Menü ist immer komplett und wird jeder Situation gerecht



### Prime ist immer rechtzeitig

Just in Time macht es Ihnen leicht, verschiedene Garzeiten im Griff zu haben. Das System gibt an, wann die Speisen jeweils in den Ofen gegeben werden können, und gart perfekt und zeitgleich jede einzelne.



# Star

## Einfach und innovativ



## Das ideale Klima für Ihre Gerichte



### Clima

Mit Prime sind Ihre Gerichte immer saftig und zart, da Temperatur und Feuchtigkeit im Ofeninneren durch die Funktion CLIMA überwacht werden.



### Fast-Dry

Eine perfekte knusprige Beschaffenheit und Krustenbildung bei Brot, Gegrilltem, Frittiertem und Backwaren ist nur mit Fast Dry® garantiert, das die Garkammer aktiv entfeuchtet und die Speisen trocknet.



## Drei Arten des Garens

Mit Prime können Sie Ihre bevorzugte Garmethode wählen



Konvektion  
von 30 °C  
bis 300 °C



Dampf  
von  
30°C bis  
130 °C



Kombiniert  
Konvektion+Dampf  
von 30 °C bis 300 °C



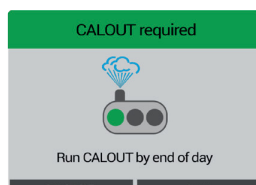


## Auch in der Selbstreinigung leistungsstark

Dank der automatischen Reinigung mit Tank und des Flüssigreinigers COMBICLEAN in der recyclebaren Kartusche ist die Ofenkammer von Prime immer einsatzbereit und sauber. Erleichtert wird die Reinigung durch die aufklappbare Innenscheibe sowie die aufrollbare Brause zur manuellen Reinigung.



## 5 Reinigungsprogramme für alle Anforderungen



Das Modell mit Boiler von Prime zählt die Betriebsstunden des Dampferzeugers und zeigt an, wenn es notwendig ist, das spezielle Reinigungsprogramm CALOUT zur Entkalkung des Dampferzeugers zu starten.

Nach einer gewissen Garzeit und der dabei erzeugten Dampfmenge startet CALOUT einen kontrollierten Entkalkungs- und Reinigungsprozess.





# Memolis - Plus

**Die neue Linie von Backöfen Memolis-Plus vereint die Einfachheit  
der manuellen Gareinstellung  
mit der innovativen Elektro-Touch-Bedienung**



Schnell und flexibel  
dank der Programmierung und Speicherung zahlreicher Gararten.  
Effiziente manuelle oder automatische Reinigung.



**Ausführung T**



**Ausführung M**

## Mit Memolis wird vorzügliches Kochen einfach

Der neue Backofen Memolis ist die natürlichste Lösung, um ein Menü von der Vor- bis zur Nachspeise ganz einfach zuzubereiten.



### Praktisch und funktional

Die praktische Kipptür macht Ihnen die Arbeit leichter. Handling und Garvorgänge werden Ihnen reibungslos von der Hand gehen.

### Design und Solidität

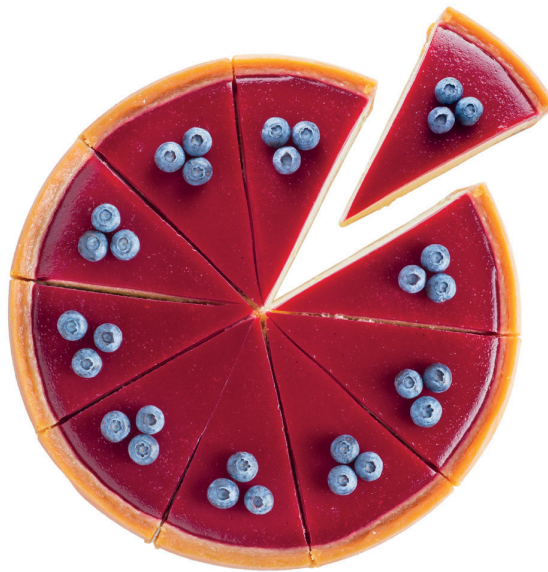
Die glatte und glanzpolierte Garkammer besitzt abgerundete Kanten. Das funktionelle Design verleiht Ihrer Küche nicht nur ein professionelles sondern auch ein geschmackvolles Aussehen. Die Ofentür mit doppelter, Wärme reflektierender Temperglasscheibe steht für Solidität und Zuverlässigkeit. Die Tür weist einen luftgefüllten Zwischenraum auf, der die Wärmeausstrahlung nach Außen verringert, sowie verstellbare Scharniere.



# Elektro-Touch

## Memolis ist Kreativität in einem Touch

Memolis bietet 10 voreingestellte Rezepte und organisiert Ihre Arbeit durch die Speicherung von bis zu 90 Garprogrammen in automatischer Abfolge.



Durch die Funktion Touch & Cook kann mit nur einem Fingertipp das bevorzugte Garprogramm leicht und schnell ausgewählt werden (ideal für Standard-Garmethoden). Über die Symbole auf dem Touch-Bedienerfeld können Sie daneben Listen mit Ihren besten Rezepten erstellen, die stets abrufbereit sind.



	Ciclo di cottura
<hr/>	
Modo	
	Modalità di cottura a convezione
	Modalità di cottura a vapore
	Modalità di cottura a Mista Convezione/vap
<hr/>	
	Temperatura in camera
<hr/>	
	Tempo di cottura
<hr/>	
	Temperatura al cuore
<hr/>	
	% di umidità / Impostazione sfiato
100%	Sfiato chiuso
0%	Sfiato aperto
<hr/>	
	* Velocità di ventilazione ( * ove presente )
	Velocità standard
	Velocità ridotta

## Memolis trifft den Kern des Garens

Für ein perfektes Garen können die Temperaturen mit einem Kerntemperaturfühler ständig kontrolliert werden.

### Das perfekte Garklima

Mit Memolis wird das Garen im Ofen intuitiv und innovativ.

Das automatische System AT-Clima® kontrolliert Feuchtigkeit und Entfeuchtung und schafft stets das perfekte Klima in der Garkammer.



### Memolis schenkt Ihnen seine ganze Energie.



Mit ECOSPEED optimiert und kontrolliert Memolis je nach Menge und Art des Gargutes den Energieverbrauch und hält die Temperatur unverändert gleich.



Der Energie- und Wasserverbrauch wird durch das System ECOVAPOR optimiert, das die Sättigung mit Dampf in der Garkammer automatisch kontrolliert.



GREEN FINE TUNING, das neue Modulationssystem für Hochleistungsbrenner und Wärmetauscher bei Gasbacköfen, verringert die Energieverschwendung und senkt die Schadstoffemission.



## Vielseitig auch bei der Reinigung

Sorgfältige Reinigung  
für perfektes Garen und einwandfreie Leistung.

Der Reinigungsvorgang ist schnell und praktisch.  
Die Dosierung des alkalischen Flüssigreinigers, der  
sich in einem sicheren und platzsparenden Tank  
befindet, erfolgt automatisch.

Flexibilität durch differenzierte Programmauswahl:  
Manuell, Eco, Soft, Medium und Hard.

OLIS





# Memolis: elektromechanische Ausführung **Einfach und innovativ**

Ob Hauptgerichte oder Süßes, ob Fisch, Fleisch, Backwerk oder Dampfkochgeräte, die Einstellung ist mit den elektromechanischen Wahlschaltern mit Betriebskontroll-Anzeigen auf der Bedienblende ganz einfach.



## **Garmethoden Memolis M**

Konvektion von 50°C bis 260°C (bei allen Ausführungen)

Dampf von 50°C bis 130°C und

Kombiniert von 50°C bis 260°C

- Autoreverse

(automatische Umkehrung der Gebläse-Drehrichtung) für ein durchgehend gleichmäßiges Garen.

- manuelle Beschwädung
- manueller Entlüfter Garkammer

# Mini Pro

## Vielseitiges Garen auf kleinem Raum

### Mini Pro S



### Man braucht nicht viel Platz, um Großes zu kochen

Die Backöfen Mini-pro S sind ein Konzentrat aus Funktionalität und Zweckmäßigkeit. Dank ihrer Kompaktheit sind sie die optimale Lösung, um Platz zu sparen, ohne an Professionalität einzubüßen.

Über die elektronisch gesteuerten manuellen Bedienknöpfe und das alphanumerische Display haben Sie direkten Zugriff und können bis zu 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Abfolge einstellen. Hinzu kommen über 90 bereits getestete Rezepte auch mit Multipoint-Temperaturfühler.

### Viele Funktionen, kompakt, automatisch

### Combiclima Fast-Dry, Selbstdiagnose, Automatische Entlüftung mit manueller Steuerung, Autoreverse

- Konvektion mit Combiclima 30°C-300°C
- Dampf 30°C -130°C (Niedrigtemperatur, atmosphärisch, unterstützt)
  - Kombination Konvektion Dampf mit Combiclima 30°C-300°C
  - Temperaturerhaltung mit Combiclima 120°C-140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Combiclima

6 Funktionen, die Ihnen die perfekte Feuchtigkeit im Garraum, die Kontrolle des Garprozesses sowie die Luftverteilung mit automatischer Umkehrung des Gebläsedrehsinns garantieren. Die große Auswahl an Garmethoden macht es Ihnen leicht, jedes beliebige Gericht zu einem wahren Genuss zu machen.







### **Fortschrittlichste Technologie in Ihrer Reichweite**

Mit Mini Pro X stellen Sie das gewünschte Garprogramm über den elektronischen, mit LED von hinten beleuchteten Touchscreen im Handumdrehen ein.

Automatische Funktion ICS (Interactive Cooking System) und direkter Zugriff auf die Programme: Temperatur erreichen, Konstant halten, Auftauen, verschiedene Ebenen, Teigruhezeit und Vorwärmen.

Mit über 370 erprobten und gespeicherten Rezepten und USB-Schnittstelle zur Aktualisierung der Software sowie Herauf- und Herunterladen von HACCP-Daten ist das Gerät immer zum Einsatz bereit.

#### **Auf viele Art intelligent**

### **Mini Pro X ist die beste Lösung für verschiedene Garmethoden**

- Konvektion mit Combiclima 30°C-300°C
  - Dampf 30°C -130°C
- Kombination Konvektion Dampf mit Combiclima 30°C-300°C
  - Temperatur erhalten mit Combiclima 120°C-140°C
    - Kerntemperaturfühler 30°C-100°C
- Garen in automatischer Abfolge (9 Zyklen)
  - Langsames Garen
  - Warmhalten und Fertiggaren

Ihr perfekter Partner, der Ihnen bei der Zubereitung köstlicher und schmackhafter Speisen zur Seite steht, dank der Funktionen von COMBICLIMA mit automatischer Entlüftung, Befeuchter, automatischer Umkehrung des Drehsinns und Einstellung des Gebläses auf 6 Geschwindigkeiten. Mit Schnellabkühlung bei offener Tür, dem zusätzlichen Timer und der Beleuchtung der Garkammer haben Sie die Qualität des Garvorgangs immer unter Kontrolle.

### **Mini Pro X**



# Ein Backofen für jede Situation

## Prime

Control T



## Star



# Memolis

## Control T



## Control M



# Mini Pro

## Control X



## Control S

