



Indice

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Affidabili per tradizione,
innovativi per passione | 34 | Celle di abbattimento
e congelamento |
| 3 | Prime | 36 | Armadi Refrigerati |
| 4 | Versione T (touch) | 38 | Tavoli Refrigerati |
| 7 | Versione S | 40 | Mini Celle |
| 10 | Memolis | 41 | Saladette |
| 12 | Elettro - Touch | 41 | Tavoli & Banchi Pizza |
| 15 | Memolis versione elettromeccanica | 42 | Lavaggio |
| 16 | Mini Pro | 44 | Excellent |
| 18 | Un forno per tante esigenze | 44 | Touch Wash |
| 20 | All-in Cooking Center XXLLine | 45 | Easy Wash |
| 21 | Multifunzione | 45 | High Tech Wash |
| 25 | Barbecue | 46 | Lavastoviglie a nastro Flight |
| 26 | Plancha | 47 | Lavastoviglie a cesto trainato |
| 27 | Fry- Top | 49 | Self Service |
| 28 | Friggitrice | 50 | Self 700 |
| 29 | Salamandra elettrica | 50 | Drop in |
| 29 | Basi refrigerate | 51 | Self 867 |
| 31 | Abbattitori & congelatori rapidi | 52 | E con i nostri Centri di Assistenza,
il servizio è completo |
| 32 | Abbattimento | | |
| 33 | Congelamento rapido | | |

Affidabili per tradizione, innovativi per passione



Olis è tradizione nelle sue linee di sempre: dalla cottura alla refrigerazione, dalla preparazione all'organizzazione in cucina. Dopo trent'anni di competenza e specializzazione nella ristorazione professionale, si apre un nuovo capitolo della nostra lunga esperienza. Con una visione forte della sua tradizione e allo stesso tempo rinnovata, Olis guarda ad una nuova concezione dello spazio, della funzionalità, nell'attenzione al dettaglio, nella scelta dei materiali. Così come anche le migliori ricette possono reinventarsi, così vogliamo continuare a soddisfarvi e a sorprendervi.



Prime mette in luce la tua professionalità

Con il suo design elegante nella camera perfettamente liscia e a tenuta stagna, Prime è l'alleato perfetto in cucina, che da affidabilità e ti permette di lavorare velocemente e in sicurezza. La porta con doppio vetro temperato e l'interno termo riflettente, infatti, garantiscono un minore irraggiamento di calore verso l'operatore.



Prime

Elegante fuori, solido ed affidabile dentro



**Tutto è perfettamente e automaticamente sotto controllo
E le tue cotture arrivano sempre per prime**

**Prime da espressione alle creazioni più ambiziose in cucina
Sperimentare e stupire non è mai stato così facile**

Versione T (touch)

Innovazione tecnologica per cucinare alla grande



A Prime basta un tocco per cucinare insieme a te

L'intuitivo pannello touch da 7 pollici a colori con icone ti permette di scegliere, impostare i programmi di cottura e di aggiungere e memorizzare le tue ricette, portando in primo piano quelle più utilizzate grazie ad una lista di preferiti.



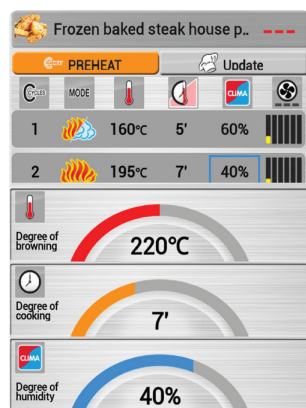
La pratica manopola **SCROLLER PLUS** ti permette di scegliere il programma di cottura che viene poi confermato con il comando **PUSH**.

Prime organizza al meglio il tuo lavoro

Il tuo menu sarà sempre completo e all'altezza di qualsiasi situazione.

La possibilità di impostare fino a 7 cicli di cottura per ricetta e di cucinare contemporaneamente diverse pietanze, grazie alla funzione MC multilivello, ti permette di raggiungere facilmente altissime prestazioni.

"My Recipe" contiene già 270 ricette preimpostate, tra cui ricette di gastronomia, pasticceria, sottovuoto, cotture notturne, rigenerazione di molti prodotti.



A fine cottura un segnale acustico e un pop up ti avvisano che la cottura è terminata.



La cottura è automatica con la funzione AC-Automatic Cooking. E' sufficiente cliccare sull'icona e, raggiunto il set di temperatura, Prime ti avvisa di inserire il prodotto.

La versatilità del touch screen ti permette di cambiare velocemente i parametri secondo le tue necessità.



Riconoscimento intelligente multilivello

Le ricette sono sempre a tua disposizione, grazie alle comode cartelle multilivello con preview e riconoscimento intelligente.



Prime arriva sempre in tempo

Grazie a Just in Time potrai avere sempre sotto controllo molteplici cotture, indicandoti il momento in cui inserire ogni pietanza nel forno, Prime porterà ad una perfetta cottura tutte le tue ricette insieme.



Star

Semplicità e innovazione



Il clima ideale per i tuoi piatti



Clima

Qualunque sia il cibo da cuocere, Prime ti assicura succosità e morbidezza grazie alla funzione CLIMA che controlla temperatura e umidità in camera di cottura.



Fast-Dry

La perfetta croccantezza e gratinatura di pane, grigliati, fritti e dolci si ottiene solo con Fast Dry® che garantisce la deumidificazione attiva della camera di cottura per asciugatura veloce.



Tre modi per cucinare

Con Prime puoi scegliere la cottura che fa per te.



Convezione
da 30 °C
a 300 °C



Vapore
da 30°C
a 130 °C



Combinato
Convezione+Vapore
da 30 °C a 300 °C

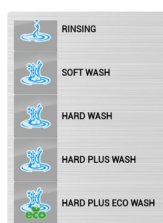




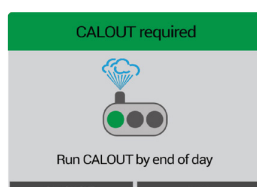
Autonomo ed efficiente anche nella pulizia

Prime permette di avere una camera di cottura sempre pronta e pulita, grazie al sistema di lavaggio automatico con serbatoio e al detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia riciclabile.

La pulizia è ancora più facile grazie al vetro interno con apertura a libro e la doccetta avvolgibile che permette il lavaggio manuale.



5 programmi di lavaggio pensati per ogni esigenza



Prime, nella versione con Boiler, conteggia le ore di funzionamento del generatore di vapore e ti avvisa nel momento in cui c'è la necessità di attivare il ciclo di pulizia dal calcare del generatore di vapore attraverso il ciclo speciale CALOUT.

In base alle ore di cottura del prodotto inserito e alla quantità di vapore emesso, CALOUT porta avanti un processo di decalcificazione e pulizia controllato.



Memolis - Plus

**La nuova linea di Forni Memolis-Plus
combina la semplicità della cottura manuale
con l'innovazione dei comandi elettro-touch**



Veloci e flessibili
grazie alla programmazione e memorizzazione
di tantissime cotture e versatili nella pulizia manuale o automatica.



Versione T



Versione M

Con Memolis l'eccellenza in cucina è semplice

Il nuovo forno Memolis è la più naturale delle soluzioni con cui puoi creare un menu dall'antipasto al dolce con estrema facilità.



Praticità e funzionalità

Le operazioni di cottura si riducono al minimo grazie alla porta a ribalta che permette una maggior flessibilità e velocità nell'utilizzo del forno e nella cottura

Design e solidità

La camera di cottura liscia e lucidata a specchio ha i bordi arrotondati per un design funzionale che rende il tuo ambiente di cucina non solo professionale ma anche bello da vedere.

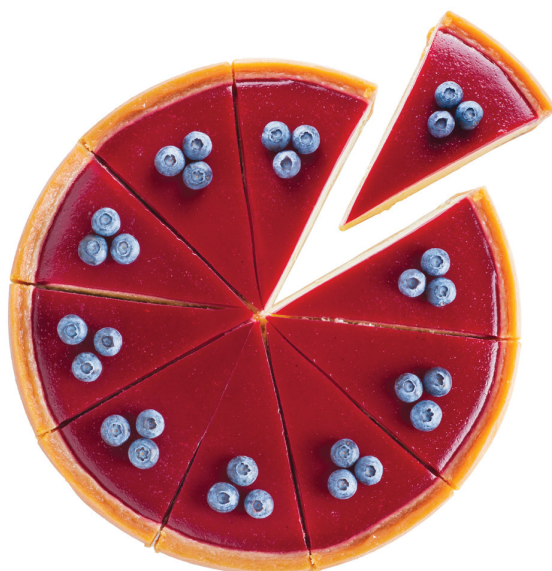
La solidità e l'affidabilità si esprimono in una porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente ad intercapedine d'aria per un minor irraggiamento di calore verso l'esterno e nelle cerniere porta regolabili.



Elettro - Touch

Memolis realizza la tua creatività in un touch

Memolis ti offre 10 ricette preimpostate e organizza il tuo lavoro permettendo di memorizzare fino a 90 programmi di cottura in sequenza automatica.



Con la funzione **Touch & Cook** infatti è possibile selezionare con un solo tocco il programma di cottura preferito in modo facile e veloce (ideale per cotture standardizzate).

Le icone sul pannello touch ti aiutano anche a creare la lista delle tue migliori ricette per averle sempre a disposizione.



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

Memolis va al cuore delle cotture

Grazie all'optional della sonda, le temperature sono sempre sotto controllo e le cotture perfette.

Il perfetto clima di cottura

Con Memolis cuocere al forno è intuitivo e innovativo.

Grazie ad AT-Clima®, sistema automatico di controllo di umidità e deumidificazione, avrete sempre il perfetto clima in camera di cottura.



Tutta l'energia Memolis la dona a te.



Con ECOSPEED, in base alla quantità e al tipo di prodotto Memolis ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone la variazione.



I consumi di energia e acqua vengono ottimizzati grazie al sistema ECOVAPOR di controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



GREEN FINE TUNING, il nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per forni a gas, riduce gli sprechi di potenza e riduce emissioni nocive.

Versatile anche nella pulizia

Un' accurata pulizia
per cotture impeccabili e rese perfette.

Il lavaggio è veloce e pratico grazie al dosaggio
automatico del detergente liquido alcalino,
contenuto in una sicura tanica salva spazio.

La flessibilità è massima grazie alla scelta tra vari
programmi: manuale, eco, soft, medium e hard.

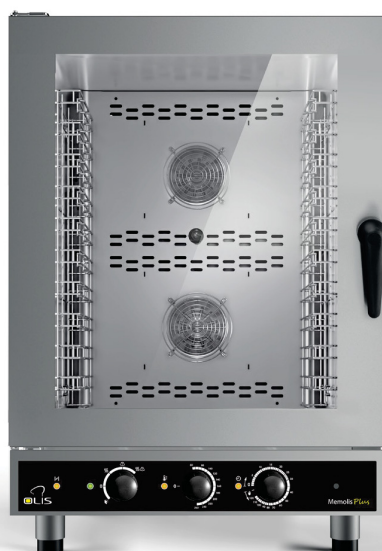
OLIS



Memolis versione elettromeccanica

Semplicità e innovazione

Dal salato ai dolci, al pesce e alla carne fino ai dolci e alle cotture al vapore, la scelta è immediata con il pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.



Come usare Memolis M

Convezione da 50°C a 260°C (per tutti i modelli)

Vapore da 50°C a 130°C e

Combinato da 50°C a 260°C

- Autoreverse
(inversione automatica del senso di rotazione della ventola)
per una perfetta uniformità di cottura.

- Umidificatore manuale
- Sfiato camera manuale
- Illuminazione camera a led

Mini Pro

La più ampia scelta di cotture, anche in spazi ridotti

Mini Pro S



Basta poco spazio per cucinare alla grande.

I forni Mini-pro S sono un concentrato di funzionalità e praticità e grazie alla loro compattezza sono la soluzione migliore per ottimizzare gli spazi senza rinunciare alla professionalità.

I comandi manuali a controllo elettronico e il display alfanumerico permettono di accedere direttamente e impostare fino a 99 programmi a 4 cicli in sequenza automatica che si aggiungono alle oltre 90 ricette già testate tra cui le opzioni con sonda multipunto al cuore.




Tante funzioni, compatte e automatiche

Combiclima Fast-Dry, Autodiagnosi, Sfiato Automatico Con Controllo Manuale, Autoreverse

- Convezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
 - Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
 - Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
 - Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima

6 funzioni che garantiscono una perfetta umidità in camera di cottura, gestione delle cotture e distribuzione dell'aria con inversione automatica del senso di rotazione ventola. La scelta tra varie tipi di cottura ti permette di servire al meglio tutte le pietanze che desideri.



Tecnologia evoluta a portata di mano.

I forni Mini Pro X permettono di impostare le tue cotture in un attimo grazie allo schermo elettronico Touch Screen, retroilluminato al Led.

Automatici grazie alla funzione ICS (Interactive cooking System) e all'accesso diretto ai programmi di rimessa in temperatura, mantenimento, scongelamento, multilivello, lievitazione e preriscaldamento.

Pronti all'uso grazie alle oltre 370 ricette testate e memorizzate e all'interfaccia USB per l'aggiornamento del software e carico e scarico dati HACCP.

Mini Pro X



Intelligente, in tanti modi

Mini Pro X è la soluzione migliore per una cottura varia

- Convezione con Combiclima 30°C-300°C
 - Vapore 30°C-130°C
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120-140°C
 - Sonda al cuore 30°C-100°C
- Cotture in sequenza automatica (9 cicli)
 - Lenta cottura
- Mantenimento e finitura prodotto

Un alleato perfetto che ti aiuta a realizzare pietanze gustose e fragranti grazie alle funzioni COMBICLIMA con sfiato automatico, umidificatore, autoreverse della ventola e gestione della stessa a 6 velocità. La qualità delle tue cotture è sempre sotto controllo con il raffreddamento rapido a porta aperta, il secondo timer di cottura e l'illuminazione della camera di cottura.

Un forno per tante esigenze

Prime

Control T



Star



Memolis

Control T



Control M



Mini Pro

Control X



Control S

