

Sommaire

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Fiables par tradition,
novateurs par passion | 34 | Cellules de refroidissement
et de décongélation |
| 3 | Prime | 36 | Armoires réfrigérées |
| 4 | Version T (tactile) | 38 | Tables réfrigérées |
| 7 | Version S | 40 | Minicellules |
| 10 | Memolis | 41 | Saladette |
| 12 | Électrotactile | 41 | Tables et comptoirs à pizza |
| 15 | Memolis version électromécanique | 42 | Lavage44 Excellent |
| 16 | Mini Pro | 44 | Touch Wash |
| 18 | Un four pour toutes les exigences | 45 | Easy Wash45 High Tech Wash |
| 20 | All-in Cooking Center XXLine | 46 | Lave-vaisselle à tapis Flight |
| 21 | Multifonction25 Barbecue | 47 | Lave-vaisselle à panier entraîné |
| 26 | Planche | 49 | Self Service |
| 27 | Plaque à griller | 50 | Self 700 |
| 28 | Friteuse | 50 | Drop in |
| 29 | Bases réfrigérées | 51 | Self 867 |
| 31 | Abatteurs de température
et congélateurs rapides | 52 | Et avec nos Centres d'Assistance,
le service est complet |
| 32 | Réduction de la température | | |
| 33 | Congélation rapide | | |

Fiables par tradition, novateurs par passion



Olis, c'est la tradition de toujours des lignes : de la cuisson à la réfrigération, de la préparation à l'organisation de la cuisine. Après trente ans de savoir-faire et de spécialisation dans la restauration professionnelle, c'est une nouvelle page de notre longue histoire qui s'ouvre. Avec une vision à la fois forte et renouvelée de sa tradition, Olis se tourne vers une autre conception de l'espace, de la fonctionnalité, de l'attention prêtée aux détails et du choix des matériaux. Ainsi, tout comme les meilleures recettes qu'il est toujours possible de réinventer, nous voulons continuer à vous satisfaire et à vous étonner.



Prime met votre professionnalisme en lumière

Avec le design élégant de sa chambre parfaitement lisse et étanche, Prime est un allié parfait de votre cuisine, un allié qui vous offre sa fiabilité et vous permet de travailler rapidement et en toute sécurité. En effet, la porte à double vitrage trempé et l'intérieur thermoréfléchissant garantissent une atténuation du rayonnement de chaleur vers l'opérateur.



Prime

Élégant dehors, solide et fiable dedans



**Tout est parfaitement et automatiquement tenu sous contrôle.
Et vos cuissons sont toujours les premières**

**Prime permet d'exprimer les créations culinaires les plus ambitieuses.
Il n'a jamais été aussi facile d'expérimenter et d'étonner.**

Version T (tactile)

Innovation technologique pour cuisiner
comme un chef



Pour Prime, une simple touche suffit pour cuisiner avec vous

Grâce à ses icônes, l'intuitif panneau tactile à 7 pouces vous permet de choisir, de configurer les programmes de cuisson et d'ajouter et enregistrer vos recettes, en mettant au premier plan les plus utilisées, grâce à une liste de favorites.



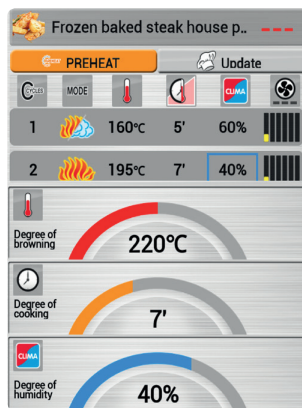
La pratique poignée **SCROLLER PLUS** vous permet de choisir le programme de cuisson qui est ensuite confirmé avec la commande **PUSH**.

Prime organise votre travail au mieux

Votre menu sera toujours complet et à la hauteur de toutes les situations.

La possibilité de programmer jusqu'à sept cycles de cuisson par recette et de cuisiner plusieurs plats en même temps, grâce à la fonction MC multiniveau, vous permet d'atteindre très facilement de très hautes performances.

«My Recipe» contient déjà 270 recettes préprogrammées, dont des recettes de gastronomie, de pâtisserie, sous vide, des cuissons nocturnes et de réfrigération de nombreux produits.



La cuisson est automatique avec la fonction AC-Automatic Cooking. Il suffit de cliquer sur l'icône et, une fois que la température de consigne est atteinte, Prime vous invite à insérer le produit.

La souplesse de l'écran tactile vous permet d'échanger rapidement les paramètres selon vos besoins.

À la fin de la cuisson, un signal sonore clair et un pop up vous avertissent que la cuisson est terminée.



Reconnaissance intelligente multiniveau

Les recettes sont toujours à votre disposition, grâce au commode dossier multiniveau avec vision préliminaire et reconnaissance intelligente.



Prime arrive toujours à temps

Grâce à Just in Time, vous pourrez toujours avoir de multiples cuissons sous contrôle. En vous indiquant à quel moment il faut insérer chaque plat dans le four, Prime cuira toutes vos préparations en même temps.



Star

Simplicité et innovation



Les conditions ambiantes idéales pour tous vos plats



Clima

Quelle que soit la nourriture à cuisiner, Prime vous garantit des plats succulents et onctueux grâce à la fonction CLIMA qui contrôle la température et l'humidité dans la chambre de cuisson.



Fast-Dry

Le croquant et le gratiné parfaits du pain, des grillades, des fritures et des gâteaux ne s'obtiennent qu'avec Fast Dry®, qui garantit la déshumidification active de la chambre de cuisson, pour un séchage rapide.



Trois manières de cuisiner

Avec Prime, vous pouvez choisir la cuisson qui vous convient



Conservation
de 30 °C
à 300 °C



Vapeur
de 30°C
à 130 °C



Combiné
Convection + Vapeur
de 30 °C à 300 °C





Autonome et efficace même pour le nettoyage

Prime permet d'avoir une chambre de cuisson toujours prête et propre, grâce au système de lavage automatique, avec réservoir, et au détergent liquide COMBICLEAN en cartouche recyclable.

Le nettoyage est encore plus facile grâce à la vitre intérieure à ouverture pliante et à la douchette enroulable qui permet de procéder au lavage manuel.



5 programmes de lavage conçus pour toutes les exigences



Dans sa version avec chauffe-eau, Prime compte les heures de marche du générateur de vapeur et il vous avertit lorsqu'il est nécessaire d'activer le cycle d'élimination du calcaire, avec le cycle spécial CALOUT.

En fonction des heures de cuisson du produit inséré et de la quantité de vapeur émise, CALOUT effectue un processus de décalcification et de nettoyage contrôlé.



Memolis - Plus

**La nouvelle ligne de fours Memolis-Plus
allie la simplicité de la cuisson manuelle
à l'innovation des commandes électrotactiles**



Rapides et flexibles
grâce à la programmation et à l'enregistrement de très nombreuses cuissons
et souples en matière de nettoyage manuel ou automatique.



Version T



Version M

Avec Memolis, l'excellence est simple dans la cuisine

Le nouveau four Memolis est la solution la plus naturelle pour préparer un menu complet, de l'entrée au dessert, avec la plus grande facilité.



Pratique et fonctionnel

Les opérations de cuisson se réduisent au minimum grâce à la porte rabattable qui permet d'utiliser le four et de faire cuire avec plus de flexibilité et de rapidité.

Design et solidité

La chambre de cuisson, lisse et polie spéculaire a les bords arrondis, pour un design fonctionnel qui rend votre espace cuisine non seulement professionnel, mais aussi beau à voir.

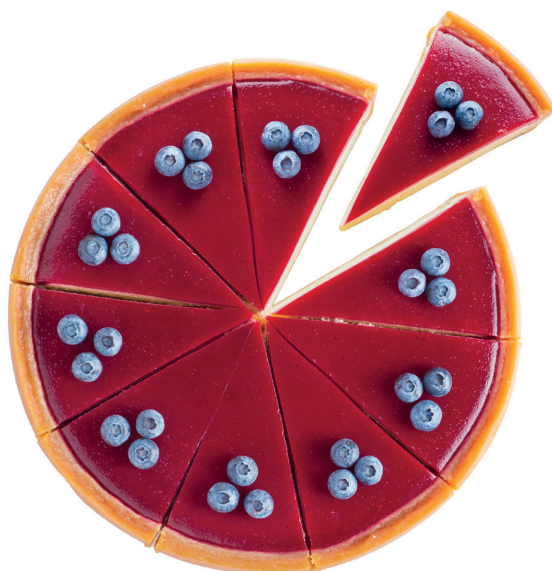
La solidité et la fiabilité s'expriment à travers une porte de fermeture à double vitrage trempé thermoréfléchissant et à chambre à air, pour réduire le dégagement de la chaleur vers l'extérieur et dans les charnières de la porte réglables.



Elettro - Touch

Memolis réalise votre créativité en un geste

Memolis vous offre 10 recettes préprogrammées et organise votre travail en vous permettant d'enregistrer jusqu'à 90 programmes de cuisson en séquence automatique.



En effet, la fonction **Touch & Cook** permet de sélectionner en un seul geste le programme de cuisson préféré de manière facile et rapide (idéal pour les cuissons standardisées).

Les icônes du panneau tactile vous aident également à créer la liste de vos meilleures recettes, de manière à les avoir toujours à portée de la main.



	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 au cœur des cuissons

Grâce à la sonde fournie en option, les températures sont toujours sous contrôle et les cuissons sont parfaites.

Les conditions de cuisson parfaites

Avec Memolis, la cuisson au four est intuitive et novatrice.

Grâce à AT-Clima®, système automatique de contrôle de l'humidité et de déshumidification, vous aurez toujours les bonnes conditions dans la chambre de cuisson.



Memolis vous offre toute l'énergie




Avec ECOSPEED, en fonction de la quantité et du type de produit, Memolis optimise et contrôle la fourniture d'énergie, il maintient toujours la bonne température de cuisson et l'empêche de varier.



La consommation d'énergie et d'eau est optimisée grâce au système ECOVAPOR de contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.



GREEN FINE TUNING, le nouveau système de modulation du brûleur et échangeur à haute efficacité pour fours à gaz, réduit les gâchis d'énergie et les émissions nocives.



Également souple en matière de nettoyage

Un nettoyage soigné
pour des cuissons impeccables et rendues parfaites.

Le lavage est rapide et pratique grâce au dosage
automatique de la lessive liquide alcaline, contenue
dans un bidon sûr et occupant peu de place.

La flexibilité est totale grâce au choix des différents
programmes, éco, léger, moyen et fort.

OLIS



Memolis version électromécanique

Simplicité et innovation

Du salé aux gâteaux, du poisson et à la viande, jusqu'aux desserts et aux cuissons à la vapeur, le choix est immédiat avec le panneau de commande à sélecteurs électromécaniques, avec voyants de contrôle du fonctionnement.



Comment utiliser Memolis M

Convection de 50°C à 260°C (pour tous les modèles)

Vapeur de 50°C à 130°C et

Combiné de 50°C à 260°C

- Réversibilité automatique
(inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité parfaite de la cuisson.
- Humidificateur manuel
- Évent de chambre manuel
- Éclairage à leds de la chambre

Mini Pro

Le plus vaste choix de cuissons, même avec peu de place

Mini Pro S



**Il suffit de peu de place
pour cuisiner
comme un chef.**

Les fours Mini-pro S sont un concentré de fonctionnalités et de commodités et grâce à leur caractère compact, ils constituent la solution la meilleure pour optimiser les espaces sans renoncer au professionnalisme.

Les commandes manuelles à commande électronique et l'afficheur alphanumérique permettent d'accéder directement et de configurer jusqu'à 99 programmes à 4 cycles en succession automatique qui s'ajoutent aux 90 autres recettes déjà testées, dont les options avec sonde multipoint au cœur

Quantité de fonctions, compactes et automatiques

**Combiclima Fast-Dry, Autodiagnostic,
Évent automatique avec contrôle manuel, Réversibilité Automatique**

- Convection avec Combiclima 30°C-300°C
- Vapeur 30°C -130°C (basse température, atmosphérique, forcé)
 - Mixte convection vapeur avec Combiclima 30°C-300°C
 - Remise en température avec Combiclima 120°C-140°C
 - Cuisson en succession automatique
- Maintient de la chaleur avec Combiclima

Six fonctions qui garantissent une humidité parfaite dans la chambre de cuisson, la gestion des cuissons et la distribution de l'air, avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur. Le choix parmi les différents types de cuisson vous permet de servir au mieux tous les plats que vous souhaitez.





Technologie évoluée à portée de la main.

Les fours Mini Pro X permettent de programmer vos cuissons en un instant, grâce à l'écran tactile électronique rétroéclairé par leds.

Automatiques grâce à la fonction ICS (Interactive cooking System) et à l'accès direct aux programmes de remise en température, maintien, décongélation, multiniveau, levage et préchauffage.

Prêts à l'emploi grâce aux 370 autres recettes testées et enregistrées et à l'interface USB pour l'actualisation du logiciel et le chargement et déchargement des données HACCP.

Mini Pro X



Intelligent, de bien des manières

Mini Pro X est la meilleure solution pour une cuisson variée

- Convection avec Combiclima 30°C-300°C
 - Vapeur 30°C-130°C
- Mixte convection vapeur avec Combiclima 30°C-300°C
- Remise en température avec Combiclima 120-140°C
 - Sonde au cœur 30°C-100°C
- Cuisson en succession automatique (9 cycles)
 - Cuisson lente
 - Maintien et finition du produit

Un allié parfait qui vous aide à réaliser des plats savoureux et parfumés grâce aux fonctions COMBICLIMA avec évent automatique, humidificateur, réversibilité automatique du ventilateur et gestion de ce dernier à 6 vitesses. La qualité de vos cuissons est toujours sous contrôle avec le refroidissement rapide à porte ouverte, le deuxième minuteur et l'éclairage de la chambre de cuisson.

Un four pour toutes les exigences

Prime

Control T



Star



Memolis

Control T



Control M



Mini Pro

Control X



Control S

