

## Índice

1	Fiabes por tradición, Innovadores por pasión	34	Celdas de abatimiento y congelación
3	Prime	36	Armarios refrigerados
4	Versión T (touch)	38	Mesas refrigeradas
7	Versión S	40	Mini cámaras
10	Memolis	41	Saladette
12	Electro - Touch	41	Mesas & Bancos Pizza
15	Memolis versión electromecánica	42	Lavado
16	Mini Pro	44	Excellente
18	Un horno para muchas exigencias	44	Touch Wash
20	All-in Cooking Center XXLine	45	Easy Wash
21	Multifunción	45	High Tech Wash
25	Parrilla	46	Lavavajillas de cinta Flight
26	Plancha	47	Lavavajillas de arrastre de cestas
27	Fry- Top	49	Self Service
28	Freidora	50	Self 700
29	Salamandra eléctrica	50	Drop in
29	Bases refrigeradas	51	Self 867
31	Abatidores y congeladores rápidos	52	Servicio completo con nuestros Centros de Asistencia
32	Abatimiento		
33	Congelamiento rápido		

# Fiables por tradición, innovadores por pasión



Olis es tradición en sus líneas de siempre: de la cocción a la refrigeración, de la preparación a la organización de la cocina. Después de treinta años de competencia y especialización en la restauración profesional, se abre un nuevo capítulo de nuestra larga experiencia. Con una visión fuerte de su tradición y al mismo tiempo renovada, Olis da una nueva concepción del espacio, de la funcionalidad, cuida los detalles, la elección de los materiales, reinventando también las mejores recetas. Queremos seguir complaciéndote y sorprendiéndote.



## **Prime pone en evidencia tu profesionalidad**

Con su diseño elegante en la cámara perfectamente lisa y hermética, Prime es el aliado perfecto que da fiabilidad y te permite trabajar con rapidez y seguridad en la cocina. La puerta con doble vidrio templado y su interior termorreflectante, garantizan de hecho una menor radiación de calor hacia el operador.





# Prime

Elegante por fuera, sólido y fiable por dentro



Todo está perfecto y automáticamente bajo control  
y lo que cocinas llega siempre primero

Prime da expresión a las creaciones más ambiciosas en la cocina  
Experimentar e impresionar nunca ha sido tan fácil

# Versión T (touch)

Innovación tecnológica para cocinar de maravilla



## A Prime le basta un toque para cocinar contigo

El intuitivo panel touch de 7 pulgadas a color con iconos permite elegir, configurar los programas de cocción, añadir y memorizar tus recetas, anteponiendo las más utilizadas gracias a una lista de preferidos.



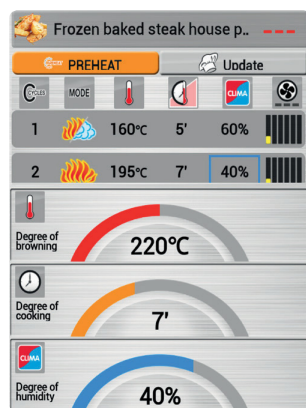
El práctico dial SCROLLER PLUS te permite escoger el programa de cocción que luego se confirma con el botón PUSH.

## Prime organiza tu trabajo óptimamente

Tu menú siempre estará completo y a la altura de cualquier circunstancia.

La posibilidad de programar hasta 7 ciclos de cocción por receta y de cocinar contemporáneamente diferentes platos, gracias a la función MC multinivel, te permite obtener con facilidad altísimas prestaciones.

**“My Recipe”** contiene 270 recetas predeterminadas, entre ellas recetas de gastronomía, pastelería, al vacío, cocción nocturna y regeneración de multitud de productos.



La cocción es automática con la función AC-Automatic Cooking. Simplemente con pulsar el icono y, cuando llega a la temperatura establecida, Prime te avisa para que introduzcas el producto.

La versatilidad del touch screen te permite cambiar rápidamente los parámetros según tus necesidades.

Cuando termina la cocción una clara señal acústica y un pop up te avisan que la cocción ha terminado.





## Reconocimiento inteligente multinivel

Las recetas siempre están a tu disposición gracias a las cómodas carpetas multinivel con preview y reconocimiento inteligente.



## Prime llega siempre puntual

Gracias a Just in Time podrás tener bajo control múltiples cocciones porque te indicará el momento exacto para que introduzcas el plato en el horno. Prime dará una perfecta cocción a todas tus recetas simultáneamente.



# Star

## Sencillez e innovación



## El clima ideal para tus platos



### Clima

Sea cual sea el alimento que has de cocinar, Prime te asegura jugosidad y suavidad gracias a la función CLIMA que controla temperatura y humedad en la cámara de cocción.



### Fast-Dry

La perfecta textura crujiente de la corteza de panes, productos a la parrilla, fritos y dulces se obtiene sólo con Fast Dry que garantiza la deshumidificación activa de la cámara de cocción para el secado rápido.



## Tres formas de cocinar

Con Prime puedes escoger la cocción más apropiada para tí.



Convección  
de 30 °C  
a 300 °C



Vapor  
de 30°C  
a 130 °C



Combinado  
Convección+Vapor  
de 30 °C a 300 °C





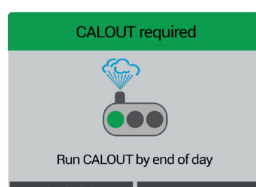
## Autónomo y eficiente también cuando se limpia

Con Prime la cámara de cocción siempre está lista y limpia, gracias al sistema de lavado automático con depósito y al detergente líquido COMBICLEAN en cartucho recargable.

La limpieza es aún más fácil gracias al vidrio interior con apertura de libro y a la ducha enrollable que permite el lavado manual.



## 5 programas de lavado para cualquier exigencia



Prime, en la versión con calentador eléctrico, cuenta las horas de funcionamiento del generador de vapor y te avisa cuando es necesario activar el ciclo de limpieza del material calcáreo del generador de vapor con el ciclo especial CALOUT.

Según las horas de cocción del producto introducido y la cantidad de vapor emitido, CALOUT sigue un proceso controlado de decalcificación y limpieza.





# Memolis - Plus

La nueva línea de hornos Memolis-Plus combina la sencillez de la cocción manual con la innovación de los mandos electro-touch



Son veloces y flexibles,  
gracias a la programación y memorización de muchísimas cocciones y  
versátiles en la limpieza manual o automática



**Versión T**



**Versione M**

## Con Memolis la excelencia en la cocina

El nuevo horno Memolis es la solución más natural con la que puedes crear un menú desde el entremés hasta el postre con extrema facilidad.



### Practicidad y funcionalidad

Las operaciones de cocción se reducen al mínimo gracias a la puerta abatible que permite una mayor flexibilidad y velocidad en el uso del horno y en la cocción.

### Diseño y solidez

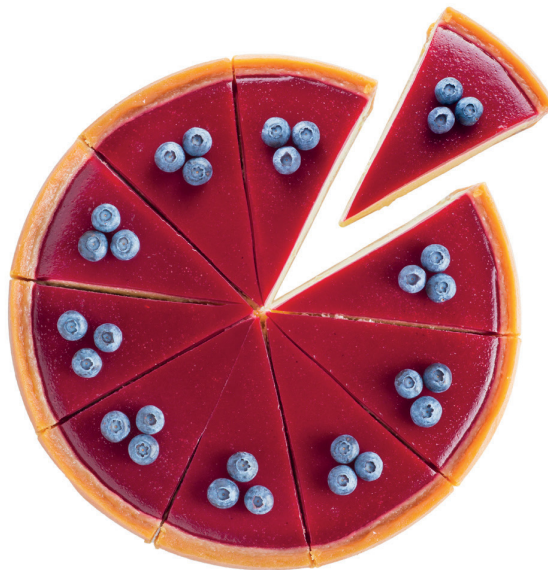
La cámara de cocción lisa y abrillantada, tiene los bordes redondeados con un diseño funcional para que tu ambiente de cocción sea no solamente profesional sino también agradable a la vista. La solidez y la fiabilidad se expresan en una puerta de cierre con doble vidrio templado termorreflectante con cámara de aire para una radiación de calor más baja hacia el exterior y con las bisagras ajustables de la puerta.



# Electro - Touch

## Memolis hace realidad tu creatividad con un touch

Memolis te ofrece 10 recetas preprogramadas y organiza tu trabajo permitiendo memorizar hasta 90 programas de cocción en secuencia automática.



Con la función **“Touch & Cook”** es posible seleccionar con un solo toque el programa de cocción favorito de una forma fácil y rápida (ideal para cocciones estandarizadas). Los iconos en el panel táctil te ayudan también a crear una lista de tus mejores recetas para tenerlas siempre a disposición.



	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 llega al corazón de las cocciones

Gracias a la sonda opcional,  
las temperaturas siempre están bajo control y las cocciones son perfectas.

### El clima perfecto de cocción

Con Memolis hornear es intuitivo e innovador.

Gracias a AT-Clima®, sistema automático de control de humedad y deshumidificación, tendrás siempre el clima perfecto en la cámara de cocción.



### Memolis te dona toda su energía



Con ECOSPEED, en función de la cantidad y del tipo de producto, Memolis optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre justa la temperatura de cocción evitando la variación de la misma.



El consumo de energía y agua están optimizados gracias al sistema ECOVAPOR de control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción



GREEN FINE TUNING, el nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de calor de alta eficiencia para hornos de gas reduce el desperdicio de energía y las emisiones nocivas.



## Versátil también en la limpieza

Una cuidadosa limpieza  
para cocciones impecables y rendimientos perfectos.

El lavado es veloz y práctico gracias a la dosificación  
automática de detergente líquido alcalino que se  
encuentra en un tanque seguro ahorrando espacio.

La flexibilidad es muy amplia porque se puede elegir  
entre varios programas: manual, ecológico, soft,  
medium y hard.

OLIS





# Memolis Versión electromecánica

## Sencillez e innovación

De lo salado a lo dulce, del pescado a la carne hasta los postres y a las cocciones al vapor, la elección es inmediata con el panel de mandos de selectores electromecánicos con los indicadores de control del funcionamiento.



### Cómo usar Memolis M

Convección de 50°C a 260°C (para todos los modelos)

Vapor de 50°C a 130°C y

Combinado de 50°C a 260°C

- Autoreverse

(inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción.

- Humidificador manual
- Respiradero cámara manual
- Iluminación led de la cámara

# Mini Pro

## La más amplia selección de cocciones, incluso en espacios pequeños

### Mini Pro S



### Basta poco espacio para cocinar de maravilla

Los hornos Mini-pro S son un concentrado de funcionalidades y practicidad; gracias a su compactibilidad son la mejor solución para optimizar los espacios sin renunciar a la profesionalidad.

Los mandos manuales de control electrónico y la pantalla alfanumérica permiten encender directamente y planificar hasta 99 programas con 4 ciclos en secuencia automática que se añaden a más de 90 recetas ya probadas, entre ellas las opciones con sonda multipunto en el corazón.

### Tantas funciones, compactas y automáticas


#### Combiclima Fast-Dry, Autodiagnóstico, Respiradero Automático con Control Manual, Autoreverse

- Convección con Combiclima 30°C-300°C
- Vapor 30°C -130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C-300°C
- Restablecimiento de temperatura con Combiclima 120°C-140°C
  - Cocciones en secuencia automática
  - Mantenimiento caliente con Combiclima

6 funcionalidades que garantizan una perfecta humedad en la cámara de cocción, gestión de cocción y distribución del aire con inversión automática del sentido de rotación del ventilador. La selección de diferentes formas de cocción, te permite servir mejor los platos que deseas.







### **Tecnología avanzada al alcance de la mano**

Los hornos Mini Pro X permiten programar tus cocciones en un momento gracias a la pantalla electrónica Touch Screen, retroiluminada con Led.

Automáticos gracias a la función ICS (Interactive cooking System) y al acceso directo a los programas de restablecimiento de la temperatura, mantenimiento, descongelación, multinivel, fermentación y precalentamiento.

Listos para usarlos porque tiene más de 370 recetas probadas y memorizadas y una interfaz USB para la actualización del software y carga y descarga de datos HACCP.

### **Inteligente, de muchas maneras**

### **Mini Pro X es la mejor solución para una cocción diferente**

- Convección con Combiclima 30°C-300°C
  - Vapor 30°C-130°C
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C-300°C
- Restablecimiento de temperatura con Combiclima 120-140°C
  - Sonda al corazón 30°C-100°C
- Cocciones en secuencia automática (9 ciclos)
  - Cocción lenta
- Mantenimiento y terminado del producto

Un aliado perfecto que te ayuda a realizar platos sabrosos y fragantes a través de la función COMBICLIMA, con respiradero automático, humidificador, autoreverse del ventilador y gestión del mismo con 6 velocidades. La calidad de la cocción la tienes siempre bajo control con el enfriamiento rápido a puerta abierta, el segundo timer de cocción y la iluminación de la cámara de cocción.

### **Mini Pro X**



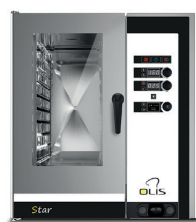
# Un horno para tantas exigencias

## Prime

Control T



## Star



# Memolis

## Control T



## Control M



# Mini Pro

## Control X



## Control S

