



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	Schockfrostern		

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



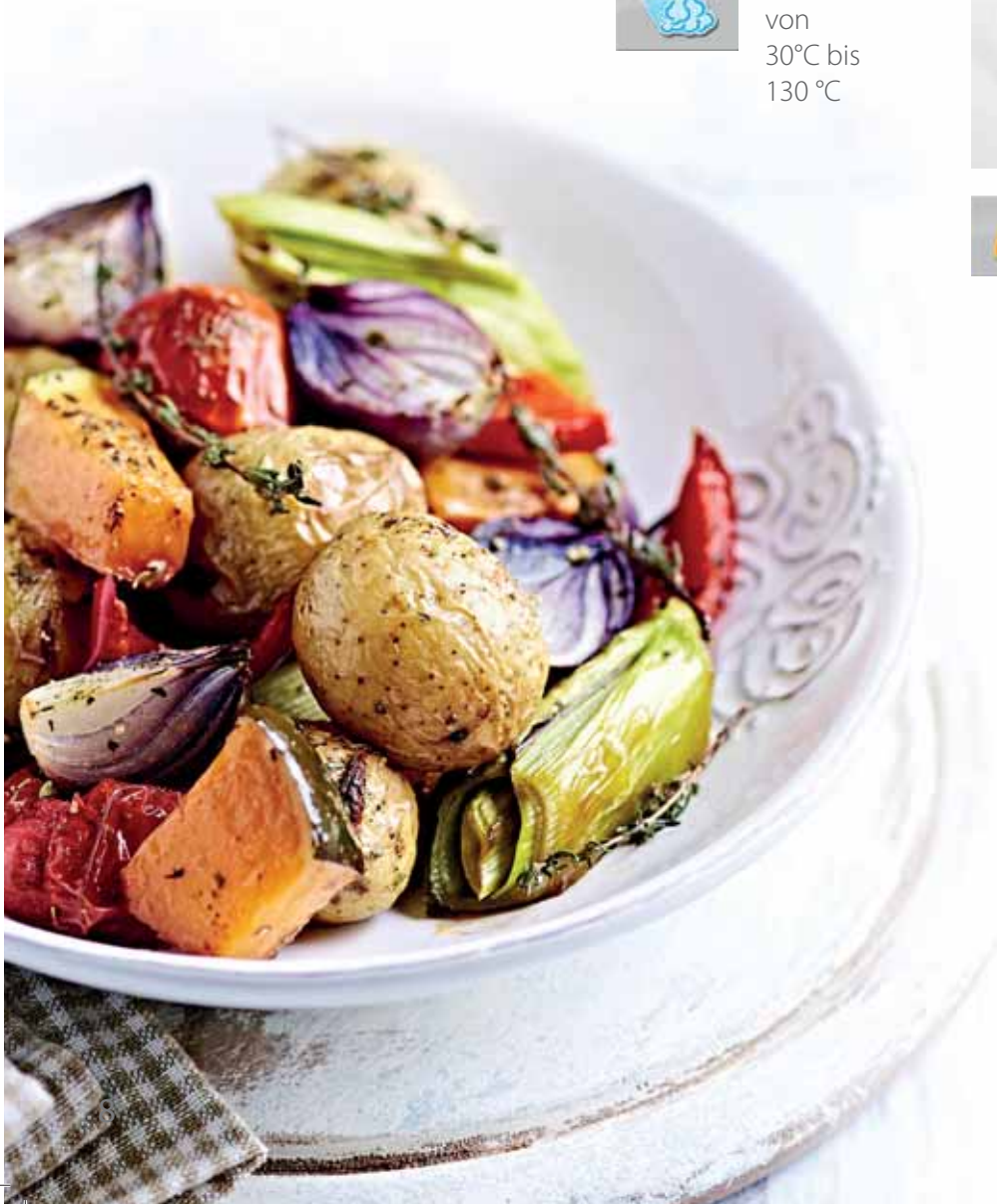
Konvektion
von 30 °C
bis 300 °C



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

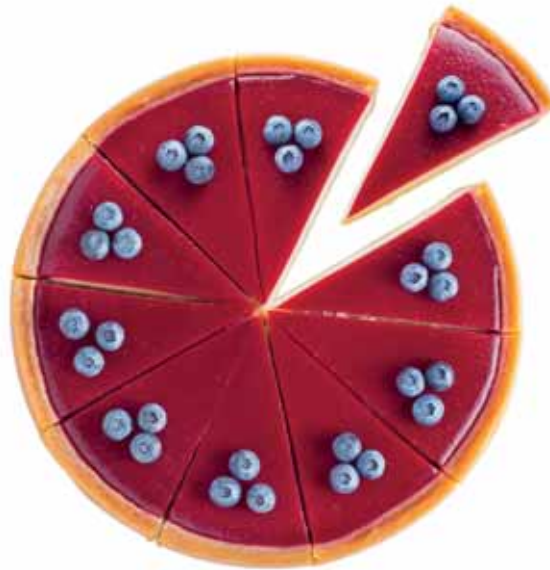
Die glatte und glanzpolierte Garkammer besitzt abgerundete Kanten. Das funktionelle Design verleiht Ihrer Küche nicht nur ein professionelles sondern auch ein geschmackvolles Aussehen. Die Ofentür mit doppelter, Wärme reflektierender Temperglasscheibe steht für Solidität und Zuverlässigkeit. Die Tür 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-Bedienfeld können Sie daneben Listen mit Ihren besten Rezepten erstellen, die stets abrufbereit sind.



	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 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 Beschwadung
- 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 Fertigbaren

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



All-in Cooking Center XXLLine

Perfektion in Ihrer Küche

XXLine ist die große Ausstattungreihe für professionelle Küchen mit 6 funktionellen, flexiblen und kompletten Geräten, die sämtlichen Herausforderungen einer Großküche gerecht werden.

Multifunktionsgerät

Verschiedene Garverfahren, ein einziges Gerät

Ein täglich neues Kocherlebnis mit einem einzigen Gerät.

Die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten schaffen eine großzügige und komplette Kochfläche mit allen unerlässlichen Funktionen in einem einzigen Gerät.



Ein perfektes Zusammenspiel von Leistung, Produktivität und Technologie.

6 Funktionen, ein einziges Gerät

Niedrigtemperaturgaren und Sous-Vide-Garen

Die Einstellung auf Niedrigtemperaturgaren und Garen über Nacht ermöglicht es Ihnen, Zeit und Aufwand zu sparen und Gerichte zuzubereiten, die am nächsten Tag servierfertig sind. Durch das Sous-Vide-Garen wird die Oxidation des Gargutes verringert. Hygienische Sicherheit ist garantiert, und Sie erhalten Speisen mit vollem Geschmack und optimaler Konsistenz ohne Gewichtsverlust, die lange konserviert werden können.

Nudelkocher

Der Nudelkocher kann manuell maximal auf 100 und dann auf eine niedrigere Leistung je nach gewünschter Siedestärke eingestellt werden.



Fry-top

Vielseitigkeit durch getrennte Temperatureinstellung für 2 verschiedene Garzonen. Garen mit Fühler oder Zeiteinstellung.

Fritteuse

Stets knuspriges und perfekt gegartes Frittiertgut dank der Funktion Melting mit anfänglich intermittierender Erhitzung, die das Überhitzen des Öls und der festen Fette vermeidet. Mit dem Fühler können Sie die Temperatur immer überwachen.

Dampfsgaren

Schnelles und energiesparendes Garen im Vergleich zum Siedeverfahren. Mit nur wenigen Litern Wasser erhalten Sie gesunde und nahrhafte Speisen.



Bräter

Garen mittels Fühler oder Zeiteinstellung, optimal für Schmorfleisch, Haxen, Suppenfleisch. Gleichzeitiges Garen durch Trennrost möglich. Kombiniert mit dem Backofen verdoppeln sich die Zubereitungsmöglichkeiten für Ihre Gerichte.



Alle Rezepte mit einem Touch

1. Intuitives Bedienfeld zur Programmwahl mit einem Fingertipp
2. Voreingestellte Rezepte, die gespeichert oder geändert werden können
3. Doppelte USB-Schnittstelle zur Aktualisierung der Multifunktions- oder der Panelkarte.
4. Die Wahl der Sprache im Hauptmenü ermöglicht die uneingeschränkte Anwendung
5. Bei allen Anwendungen signalisiert ein akustisches Zeichen die Beendigung des eingestellten Garprogramms.



Dampfdruckgaren

Dank der hohen Leistung des Gerätes sowie den besonderen Gartechniken wie dem Druckgaren verdreifacht sich die Gargeschwindigkeit im Vergleich zu herkömmlichen Methoden. Damit sparen Sie Zeit und Energie.



Kompakt, vielseitig und fortschrittlich

Solide Linienführung, Leistung und Bereitschaft in kürzester Zeit Beckenanhebesystem und automatische Auffüllung mit Wasser, Elektrisches Erhitzen mit gepanzerten Widerständen aus AISI 304 in Aluminiumguss und Thermostateinstellung von 50 bis 300°C .

Was spricht für ein Multifunktionsgerät?

Ein täglich neues Kocherlebnis mit einem einzigen Gerät

- ☐ Vielseitige und professionelle Garfläche
- ☐ Optimierung von Zeitaufwand, Raum und Energie
- ☐ Energieverbrauch
- ☐ Verringerte Garzeiten
- ☐ Köstliche, gesunde und perfekt gegarte Speisen
- ☐ Innovative und intuitive Technologie
- ☐ Zuverlässigkeit und Robustheit des Gerätes

Bequeme Wartung und Reinigung



Barbecue

Gasgrill XXLine

Robust, zuverlässig und leistungsstark für ein perfektes Barbecue



Robust: Grillrost aus Gusseisen, leicht geneigt und beidseitig verwendbar.

Zuverlässig und praktisch: geneigte Fettauffangschale mit herausziehbaren Einschüben.

Leistungsfähig: Aufheizen mit 4 unabhängigen gusseisernen Brennern für eine hohe und konstante Wärmereserve.



Elektro-Salamander

Schnell, mobil und flexibel

Der Elektro-Salamander Ultrarapid von Olis, vollkommen aus Edelstahl gefertigt, macht Ihre Speisen knusprig und schmackhaft dank der Funktion „Gratinieren“. Garzeit und Temperatur sind über die Bedientafel mit Anzeige der Werte auf dem digitalen Display einfach einzustellen. Spezielle Widerstände, die von einer Glaskeramikplatte bedeckt sind, sorgen für eine optimale Aufheizgeschwindigkeit. In nur wenigen Sekunden wird eine Temperatur von 230°C erreicht. Der Salamander muss nicht vorgeheizt werden und ist damit energiesparend.



Kühltische

Ihr Partner, wenn es um Konservierung geht

Die Kühltische XXLine konservieren Ihre Speisen schonend. Sie verfügen über ein Ventilationssystem mit elektronischer Temperatursteuerung sowie ein automatisches Abtausystem und Staubfilter. Sie können auch als Auflagestruktur für Garelemente verwendet werden (mit Ausnahme von Nudelkochern und Fritteusen). Erhältlich in zwei Ausführungen: BT (-15/-20°C) und TN (-2/+8°C).



Plancha

Gesundes und vielseitiges Garen

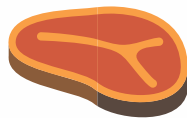
Zwei Garverfahren:

Direktes oder indirektes Garen auf 4 getrennten Bereichen und stufenlose Regulierung der Temperatur.

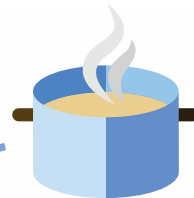
Kein Wärmeverlust dank der Kontaktfläche aus Chrom-Molybdän-Stahl.

Einfache und schnelle Wartung dank der über Scharniere klappbaren Platte.

DIREKTES GAREN



INDIREKTES GAREN



Fry-Top

Gas-Fry-Top

Eine Platte, gleichzeitiges und gleichmäßiges Garen



Gleichmäßiges und perfektes Garen dank der dicken Platte aus verchromtem Edelstahl. Zwei eigenständige Kochbereiche und Temperatureinstellung mit Thermostatregelung von 110° bis 280°C.

Elektro-Fry-Top

Die Kraft der kontrollierten Hitze





Schockkühler & Schockfroster

Frische und Geschmack jeden Tag



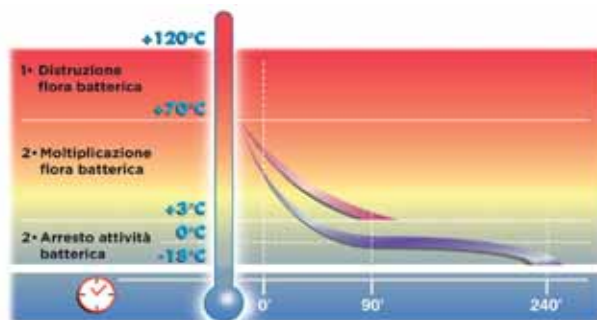
Rationalität, Sicherheit und Hygiene

Innovative Technologie, einfache und intuitive Bedienung, reduzierter Energieverbrauch: Olis bietet eine breite Palette von Gerätschaften in verschiedenen Ausführungen, die eine optimale Frischhaltung von Lebensmitteln sowie einen reibungslosen Ablauf Ihrer Arbeit garantieren.

Schockkühlen

Gegarte und langsam abgekühlte Lebensmittel büßen aufgrund der Vermehrung von Bakterien bei einer Lebensmitteltemperatur zwischen $+65^{\circ}\text{C}$ und $+10^{\circ}\text{C}$ viele ihrer besten Eigenschaften ein. Durch das Schockkühlen werden die gegarten Lebensmittel rasch abgekühlt und in weniger als 90 Minuten von der Gartemperatur auf $+3^{\circ}$ im Kern gebracht.

Schockkühler verringern die Entstehung und Vermehrung von Bakterien sowie die Austrocknung der Produkte. Geschmack und Aroma bleiben erhalten, die Konservierungszeit verlängert sich. Und Ihre Arbeit verläuft sicher, hygienisch und rationell



Der Schockkühler von Olis ist bei der Planung und langfristigen Organisation der Arbeit sowie zur Zubereitung reichhaltiger und kompletter Menüs unerlässlich.



Neben der erhöhten Sicherheit der Lebensmittel (HACCP) wird die Arbeit neu organisiert. Ein Wiederholen derselben Zubereitungen wird reduziert und damit auch die Arbeitsbelastung. Effizienz wird großgeschrieben.



SCHOCKKÜHLEN SOFT

Für Lebensmittel mit Stückgröße nicht über 20 mm Dicke oder besonders empfindliche Produkte. Sinkt die Temperatur der Zelle auf 0°C ab, wird sie durch Thermostatsteuerung wieder auf 3°C im Kern gebracht.

SCHOCKKÜHLEN HARD

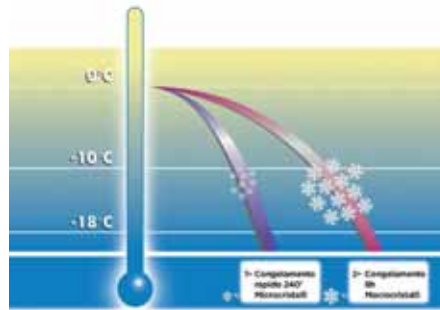
Für Lebensmittel mit Stückgröße über 20 mm. In der ersten Phase arbeitet die Kühlgruppe zu 100%. Ist in der Zelle eine Temperatur von -15°C bis -25°C erreicht, wird der Kompressor über ein Thermostat gesteuert, bis die Kerntemperatur auf zirka $+10^{\circ}\text{C}$ absinkt. Die Zellentemperatur wird dann auf 0°C erhöht und beibehalten, bis die Kerntemperatur $+3^{\circ}\text{C}$ beträgt.

Schockfrosten

Auch beim Tiefkühlen zuvor schockgekühlter Produkte gilt die Regel, dass die ursprüngliche Produktqualität umso besser erhalten bleibt, desto schneller der Temperaturrückgang erfolgt. Der rasche Tiefkühlprozess verhindert die Bildung größerer Eiskristalle zwischen den Zellen und damit deren Zerstörung sowie das dadurch bedingte Auslaufen von Zellwasser und Nährstoffen.

Die Geräte von Olis garantieren einen schnellen Tiefkühlprozess, sodass zwischen den Zellen lediglich kleine Eiskristalle entstehen und die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.

Eine derartige Programmierung und Rationalisierung der Arbeitsvorgänge in der Küche eignen sich für den Betrieb in sämtlichen professionellen Großküchen, besonders für Eventrestaurants sowie für Kantinen Unternehmen oder in der Gemeinschaftsverpflegung.



INNOVATION

Die Schockfroster von Olis bringen Lebensmittel in weniger als 4 Stunden von einer Temperatur von +90°C auf -18°C

FRISCHE

Durch das Schockfrostern bilden sich zwischen den Zellen kleine Eiskristalle, die das Produkt frisch halten und seine ursprünglichen Nährwerte unverändert lassen.

EFFIZIENZ

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, stellt sich das Programm automatisch auf die Konservierung bei einer Temperatur von -18°C bis -25°C um.



TIEFKÜHLEN SOFT

Für Lebensmittel mit Stückgröße nicht über 20 mm Dicke oder besonders empfindliche Produkte. Die Temperatur in der Zelle sinkt nicht unter 0°C ab, bis die Kerntemperatur 20°C erreicht hat. Erst dann sinkt die Zelltemperatur weiter auf -40°C ab (-18°C Kerntemperatur).

TIEFKÜHLEN HARD

Für Lebensmittel mit Stückgröße über 20 mm Dicke. Ist in der Zelle die Temperatur von -40°C erreicht, wird die Temperatur weiter von einem Thermostat geregelt, bis die Kerntemperatur auf -18°C sinkt.

Schockkühl- und Schockfrostzellen

Optimale Konservierung mit großer Leistung



In den Schockkühl- und Schockfrosterzellen von Olis

können große Mengen Lebensmittel konserviert werden.

Die ergonomischen Türgriffe sowie die Zugangsrampe für Wagen ermöglichen die Einlagerung aller Arten von Lebensmittel. Die luft- und wassergekühlten Kälteaggregate Sereinheiten garantieren Frische und Qualität.

Die 100 Programme auf der Steuertafel mit Display und Encoder gestalten Ihre Arbeit flexibel und garantieren perfekte Ergebnisse dank des Multipoint-Einstichfühlers, der die Kerntemperatur misst.

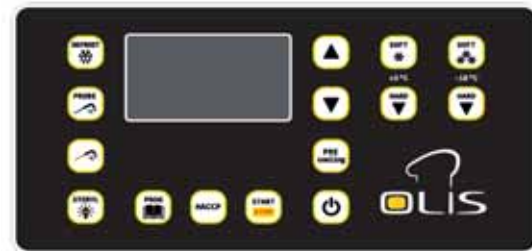


Basis-Steuerung



- Einstichfühler mit einem Sensor zur Messung der Kerntemperatur;
- Einfache Anwendung und Einstellung;
- Vorrichtung DEFROST und Verdunstung des Kondenswassers ohne Stromzufuhr

INNO-Steuerung



- Flexiblere Programmierung;
- Speicherung der Zyklen;
- Einstichfühler (bis zu 4 Fühlern);
- Speicherung Kontrollpunkte HACCP;
- Vorrichtung DEFROST und Verdunstung des Kondenswassers ohne Stromzufuhr



Basis- und Multipoint-Fühler



Rosteinschübe



Auslauf



Ersetzbare Türdichtung



Leicht zu überprüfender Verdunster

Kühlschränke

Geräumig, solide, zuverlässig



Mit ihrem Fassungsvermögen und der Struktur aus rostfreiem Stahl garantieren die Kühlschränke von Olis eine optimale Konservierung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eis und Cremes mit vollem Geschmack und Aroma. Die Türen, die mit einer magnetischen Dichtung ausgestattet sind, schließen automatisch, sodass neben einer perfekten Konservierung auch Sicherheit, hohe Qualität und Hygiene gewährleistet sind.



Black

Die essenzielle und lineare LINEA SMART gibt es mit einer Kapazität von 700 und 1400 Litern in drei Ausführungen (0 +10 / -2 +8 / -18 -22°C).

Die neue elektronische Membran-Steuerung erleichtert die Einstellung der Programme, die auf dem großflächigen Display klar angezeigt werden.

Die Steuerplatine kann an ein HACCP-Modul angeschlossen werden, kann aber auch bis zu 3 kritische Kontrollpunkte speichern



Chrome

Die vielseitige und flexible Linie PRESTIGE gibt es in Ausführungen zu 700 und 1400 Litern mit Normal-, Niedrig- und Fischtemperatur, vollflächigen Türen sowie Kombination Schrank- und Scheibentür.

Die neue elektronische Membran-Steuerung erleichtert die Einstellung der Programme, die auf dem großflächigen Display klar angezeigt werden.

Die Steuerplatine kann an ein HACCP-Modul angeschlossen werden, kann aber auch bis zu 3 kritische Kontrollpunkte speichern.

Auf Anfrage kann die Linie PRESTIGE mit dem kompletten HACCP-Modul zur Kontrolle sämtlicher kritischer Gefahrenpunkte ausgestattet werden.



Kühltische

Konservativ, aber weit voraus



Die Kühltische von Olis garantieren die perfekte Konservierung von Rohprodukten sowie behandelten Produkten in Gastronomie und Konditorei. Die Türen, die mit einer magnetischen Dichtung ausgestattet sind, schließen automatisch.

Die umfangreiche Arbeitsfläche optimiert den Raum in Küche und Backstube und sorgt für reibungslose und rasche Arbeitsabläufe.



Treco



Die Kühltische TRECO Olis, im Inneren aus Edelstahl und mit hochwertigen Komponenten ausgestattet, bieten auch bei intensiven Arbeitsbedingungen Robustheit und Sicherheit.
Leichte Reinigung dank abgerundeter Kanten und abnehmbarer Gitterrosteinschübe.

Vielseitige Beschickung und flexible Verstellung der Gitterroste.

Optimale Erhaltung gleichmäßiger Innenraumtemperaturen dank des schaumisolierten Verdampfers in der Rückwand mit automatischem Abtau- und Lüftungssystem.

Prestige Line



Die Kühltische Prestige Air von Olis sind vollständig aus Glanz-Edelstahl gefertigt und haben abgerundete Kanten. Außen sind sie mit Scotch Brite feinsatiniert.

Isolierschicht von 50mm aus Polyurethan-Hartschaum, vollkommen FCKW-frei.

Automatisches Abtauen

Zellenboden formgepresst mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Halterungen der Einlegeböden für eine optimale Hygiene und maximale Beschickungsflexibilität.

Belüftetes Kühlsystem, abnehmbarer Filter.

Kleinkühlzellen

Modular, flexibel, intelligent



Die modularen Kleinkühlzellen von Olis sind leicht montier- und abmontierbar, dank der Profile mit integrierter Doppeldichtung, die die Paneele vollkommen abdichten und bei der Montage die Verwendung von zusätzlichem Dichtungsmaterial vermeiden.

Zur optimalen Kombination mit den vorhandenen Arbeitsflächen sind die Eckmodule in drei verschiedenen Tiefen gefertigt. Die volle Ausnutzung des vorhandenen Platzes sowie die komplette Einsehbarkeit der Zelle sind garantiert.

- Monoblock-Kühlaggregate, an Wänden oder Decken montierbar
- Erhältlich auch in „Panorama-Ausführung“ zur wirkungsvolleren Ausstellung der Waren.
- Türen mit isolierendem Dreifachglas, höhenverstellbare Einlegebögen, horizontal oder geneigt.

Saladette



Das breite Angebot an **Saladetten von Olis** ist ideal zur Behandlung, Zubereitung, Präsentation und Ausgabe von Vorspeisen, Sandwiches, Salat, Pizzas und Süßem. Ein reibungsloser Arbeitsablauf, Hygiene und eine ansprechende Darbietung sind garantiert

Tische & Arbeitsflächen für Pizza



Die Tische und Vitrinen für Pizza von Olis sind eigens dafür geschaffen, eines der bekanntesten italienischen Gerichte zuzubereiten und Zutaten sowie Teig zu konservieren.

SPÜLEN

Leistungsstarke Geschirrspülmaschinen für glänzende Ergebnisse



Easy Wash

**Bedienerfreundlich und
überall einsetzbar**



Hauben-Geschirrspülmaschine, Unterbau- und einwandige Gläserpüler mit elektromechanischer Steuerung, einfach zu bedienen. Vollständig gepresste Wannen.

Spül- und Nachspülarme aus Plastik.



Touch Wash

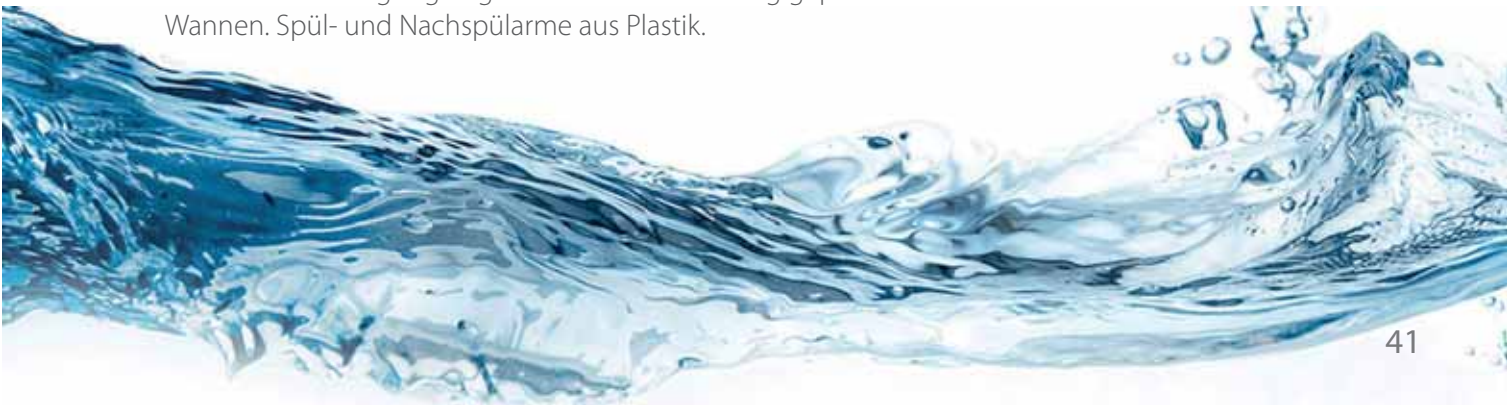
Perfektes Spülen mit einem Touch

Erhältlich für Gläser, Teller, Gebrauchsgegenstände,
Geschirr, Passend für Ihre Küche

- Einbaumaschine oder freistehend
- Haubenspülmaschinen
- Mechanische oder elektronische Steuerung



Die Linie TOTAL WASH ist die ideale Lösung für ein optimales Kosten-Leistungsverhältnis, bei umweltschonendem Betrieb. Haubenspülmaschinen, Unterbau-Spüler und doppelwandige Gläser-Spüler, mit elektronischer Steuerung und einfach zu bedienen, mit verschiedenen programmierbaren Spülprogrammen. Erhältlich mit atmosphärischem Boiler, der einen konstanten Nachspülwasserdruck in allen Installationsbedingungen gewährleistet. Vollständig gepresste Wannen. Spül- und Nachspülarne aus Plastik.



EXCELSIOR

**Perfekt zum Reinigen von
Küchenutensilien**



Die Geräte dieser Linie erfüllen die spezifischen Marktanforderungen in Bezug auf Energieersparnis, Fertigungsqualität und Vielseitigkeit. Die Systeme zur Rückgewinnung der Wärme aus Abflusswasser und Dampf entsprechen den neuen Vorschriften zu Umweltschutz und Stromverbrauch.

Die gesamte Produktlinie verfügt über gepresste Wannen mit weiten Speichen zur bequemeren Reinigung, über ergonomische Griffe zur Verringerung des Kraftaufwandes seitens des Bedieners, sowie über eine leicht zu bedienende elektronische Steuerung der neuesten Generation. Spül- und Nachspülarme sind wie die gesamte Spülmaschine aus Edelstahl 304. Bedientafel Touch mit verschiedenen einstellbaren Spülprogrammen.





High tech wash Plus

**Hochtechnologie für
ein perfektes Ergebnis**



Robuste Bauweise, funktionelles Design und einfache Bedienung, das sind die Eigenschaften, durch die sich die Topfspüler von OLIS auszeichnen. Diese Geräte sind ideal zum Spülen von Töpfen, Körben und großen Küchenutensilien und garantieren gleichzeitig für hohe Leistung und absolute Zuverlässigkeit.

Die Topfspüler der Serie AU bestehen komplett aus Edelstahl, sind mit einer doppelwandig, isolierten Karosserie ausgestattet, die sie extrem leise macht und für eine optimale Wärmeisolierung garantiert. Neben den Modellen mit intuitiven elektromechanischen Bedienelementen sind auch Modelle mit elektronischer Bedienung lieferbar, die komplett programmierbar sind.

Diese letzten Ausführungen können auch mit PRS-System (Druckunabhängiger Boiler + Break tank) und ES-System (Energiespeicher) ausgerüstet sein.

BASKET PLUS

KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINE

Maximale Leistungsstärke für alle Anforderungen



Das OLIS Basket-Sortiment der Korbtransport-Spülmaschinen besteht aus 8 Modellen, jedes in zweifacher.

Ausführung: mit Durchlaufrichtung rechts/links oder links/rechts. Jedes Modell lässt sich durch verschiedene "Optionen" wie Wrasenkondensator, belüftete Trocknung, Wärmerückgewinnung.

Um die Anforderungen der zahlreichen und unterschiedlich gegliederten Betriebsarten zu erfüllen, reichen die Spüleleistungen von 1800 bis 4480 Teller pro Stunde.

FLIGHT

BANDSPÜLMASCHINE

Hohe Leistung, effizienter Arbeitsablauf



OLIS Bandmaschinen sind für viele verschiedene Einsatzmöglichkeiten und intensiven Gebrauch geeignet: große Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, kleine und große Hotels, große Schiffe, Caterer und Flughäfen.

Die Linie OLIS bietet eine Vielfalt an, mit umfangreichem Zubehör ausgestatteten Modellen, die auch mit dem Tablettspüler und den Korbdurchlaufmaschinen kombinierbar sind, um maßgeschneiderte Lösungen für die verschiedensten Kundenbedürfnisse anbieten zu können.

Der serienmäßige Reinigungsmittelenomizer und die Möglichkeit einer optionalen Wärmerückgewinnung senken den Energieverbrauch und die Betriebskosten. Damit wird dem steigenden Umweltbewusstsein Rechnung getragen und die Ressourcen werden geschont



Self Service

Der richtige Platz für Ihre Gerichte

Die modularen Elemente ermöglichen es, eine für jeden Bereich geeignete Servierstation zu planen: vom Catering-Service für kleinere Strukturen bis hin zu Schul-, Unternehmens- oder Gemeinschaftskantinen.

Modulare Elemente für jeden Bedarf

Self 700
Self 867
Drop-in 650



Self 700

Funktionalität und Design für Ihre persönliche Raumausstattung



Die Produktlinie 700 Self von Olis beinhaltet Elemente, die auf vielfältige Weise in verschiedenen Servierlinien zusammengestellt werden können, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Die Linie Self 700 passt sich an jedes Umfeld an, sei es ein Speiseraum, eine Unternehmens- oder Schulkantine oder der Gastronomiebereich im Shopping-Center.

Drop in

Das perfekte Einbauelement für alle Ausstattungen



Die Produkte der Palette Drop-in nutzen den vorhandenen Platz optimal aus und bieten eine unglaubliche Vielfalt von Lösungen, da sie einfach und sicher in Arbeitsflächen eingesetzt werden können. Jedes Modell garantiert maximale Hygiene und eine extrem leichte Reinigung.



Self 867

**Eine Linie, die für Robustheit,
Fassungsvermögen und Flexibilität steht**



Die Linie Self 867 beinhaltet Elemente für alle Funktionen, die im Gaststättengewerbe unerlässlich sind, wie das Bain-Marie mit oder ohne Wärmeschrank, Kühlelemente mit Deckfläche oder Wanne, mit oder ohne Kühlraum, Kühlvittrinen sowie neutrale Elemente, die als Arbeitsflächen oder zum Präsentieren der Gerichte dienen.



Unsere Kundenbetreuung macht den Service komplett

Ein effizienter und kompetenter Ansprechpartner, der immer für Sie zur Stelle ist

„Konsumenten messen dem von Unternehmen gebotenen Serviceniveau eine große Bedeutung bei: 90% von ihnen sagt aus, dass ein effizienter Kundendienst die Kaufentscheidung fast ebenso beeinflusst wie das Verhältnis zwischen Preis und erhaltenem Wert (91%).“

Wir sind uns der Bedeutung bewusst, die dem Kundenservice auch nach dem Kauf zukommt und deshalb haben wir eine Struktur aufgebaut, um die Kunden von Olis bestmöglich zu betreuen.

Unser Fachpersonal ist spezialisiert auf Gar- und Kühlsysteme und kann jederzeit direkt unter der **E-Mail-Adresse service@olis.it** kontaktiert werden.

Unser Personal ist immer auf dem neuesten Stand

Wir organisieren praktische Fortbildungskurse für unsere Techniker, damit sie eine ausreichende Kenntnis der Geräte von Olis besitzen, um ihre Arbeit effizient und erfolgreich durchzuführen.



Technische Unterlagen online

Auf der Seite www.olis.it können nach Zuweisung eines Passwords die technischen Unterlagen heruntergeladen werden. Durch Registrierung beim Service Review erhalten Sie weitere technische Informationen.



Beratung zu Ersatzteilen

Kompetente Unterstützung beim Kauf von Original-Ersatzteilen erhalten Sie vom zuständigen Büro unter der **Adresse parts@olis.it**



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



azienda
associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



DE