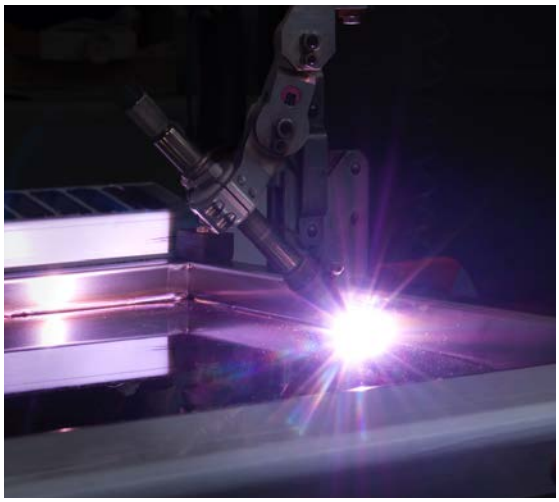
OLIS

weinnovate cooking

1 Una historia de tradición e innovación
3 *we*innovate cooking
5 Mire cómo puede trabajar mejor con Olis
7 Nuevas cocinas Diamante
9 Con muchas ideas dentro
11 Muchos espacios ya equipados para sus exigencias
13 Todo está bajo control de manera fácil
15 Toca y gira: dos movimientos sencillos para configurar el trabajo y ya no pensar más
17 Nuevas ideas para optimizar cada espacio
19 El diseño más innovador es elegante y funcional
21 Diamante 90
23 Diamante 70
25 Serie 1100 Pasante
27 Superficies únicas
29 Línea de Preparación
30 Innovación también es proyectar en los detalles
30 Descubra cómo utilizar lo mejor posible los productos Olis
31 Y con nuestros Centros de Asistencia, el servicio es completo

Una historia de tradición e innovación.



Olis es un nombre conocido en el sector de la gran restauración desde 1972 por su afianzada producción de maquinaria, equipos y componentes, además de socios del prestigioso Grupo Ali Spa desde 2004.
La marca destaca por su "ánima" doble, históricamente unida a una elaboración artesanal - especialmente aquella del inoxidable con láser - pero desarrollada a lo largo del tiempo con un enfoque innovador basado de manera importante en la tecnología y el diseño.
La solidez, la fiabilidad de los productos y la experiencia constituyen el patrimonio de Olis que todavía hoy le permite continuar proyectando e imaginando nuevos escenarios para el gran mundo de la restauración profesional.

¿Por qué continuar trabajando así?

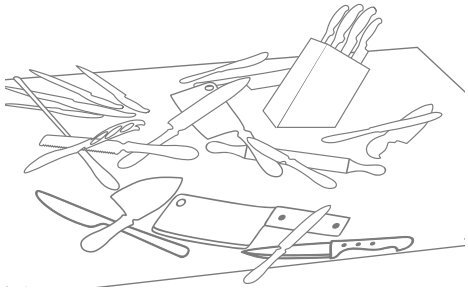
we innovate cooking

Cambiamos el modo de organizar la cocina.

Con una visión fuerte de su tradición y al mismo tiempo dirigida hacia la investigación tecnológica, Olis dirige la mirada hacia una nueva concepción del espacio, de la funcionalidad y del diseño para **ayudarle a trabajar cada día con más practicidad comodidad y eficiencia.**

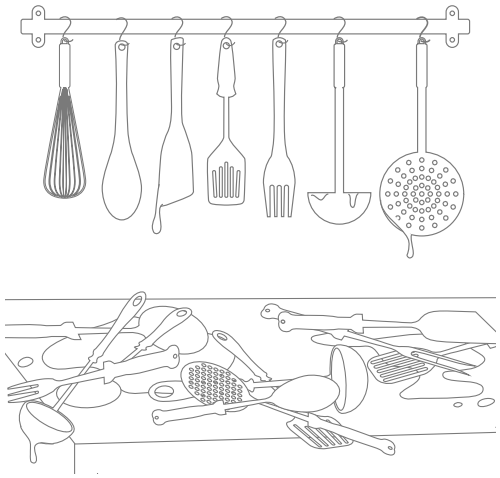
¿Su cocina está siempre en orden?

¿Las cocciones están siempre bajo control?



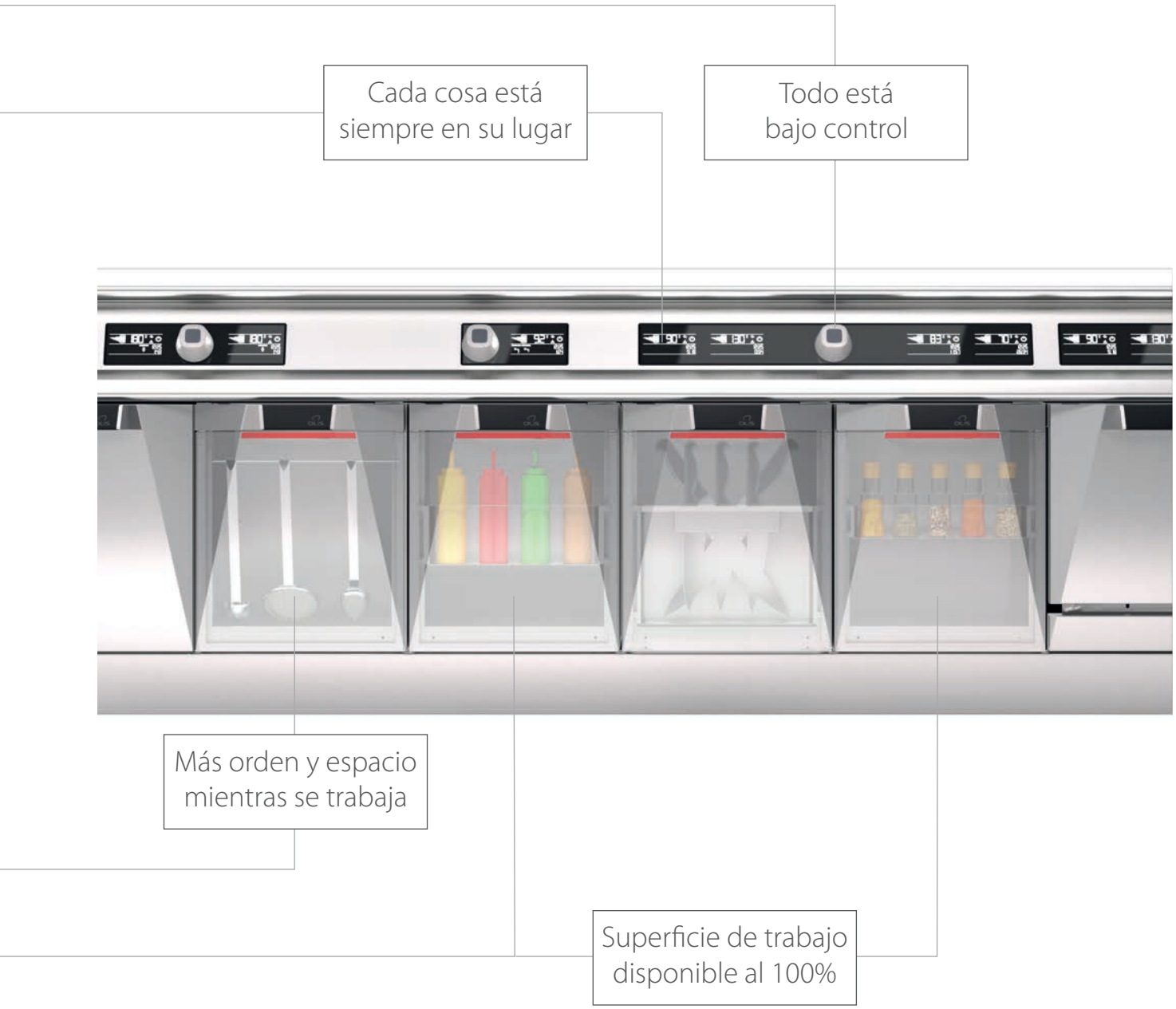
¿Donde está el cuchillo adecuado cuando le hace falta?

Especias, biberones, botellas… ¿Los tiene siempre al alcance de la mano?



Cuántos cazos empapados y voluminosos pueden ocupar su tablero de trabajo…

Mire cómo puede trabajar mejor con Olis.



Desde las bases sólidas de la tradición Olis, nacen las **Cocinas Diamante 70 y 90**, una evolución total en el ámbito de las cocinas profesionales.
Estudiadas en los detalles más pequeños para agilizar y simplificar cada operación de preparación, cocción, orden, limpieza en la cocina, las nuevas Cocinas Diamante están a su lado cada día, como **verdaderas aliadas de su trabajo**.

Nuevas cocinas Diamante.

Una joya de innovación y de diseño.

OLIS

Con muchas ideas dentro.

Todas al alcance de la mano.

Espacio interior doble: funcional y completo.
Puerta con apertura doble: abatible con compartimientos equipados y con hoja

La puerta abatible con tirador rojo no es solo bella estéticamente, sino que es **más fácil de abrir** e identifica **un espacio preparado para guardar los objetos más utilizados** durante el trabajo: especias, biberones, cazos, cuchillos. **Elija cómo equiparla, según sus exigencias**.

La misma puerta se abre también a hoja en un **espacio amplio y profundo** para contener cazuelas, sartenes y todo lo necesario.

Portacuchillos

Para cortar el pan, verduras y carnes, y mantenerlos **ordenados, limpios y protegidos** siempre a disposición. El espacio exclusivo abatible se ha estudiado para contener hasta **7 cuchillos**.

Portacazos

Un espacio especial para guardar cazos, cucharas, trinchadores antes y durante el uso, protegidos de las grasas de la cocina y con el respeto de las normas higiénicas vigentes.

Portadosificadores

Un lugar limpio y ordenado para contener los envases dosificadores de condimentos estándar y creados por ti.

Portaespecias

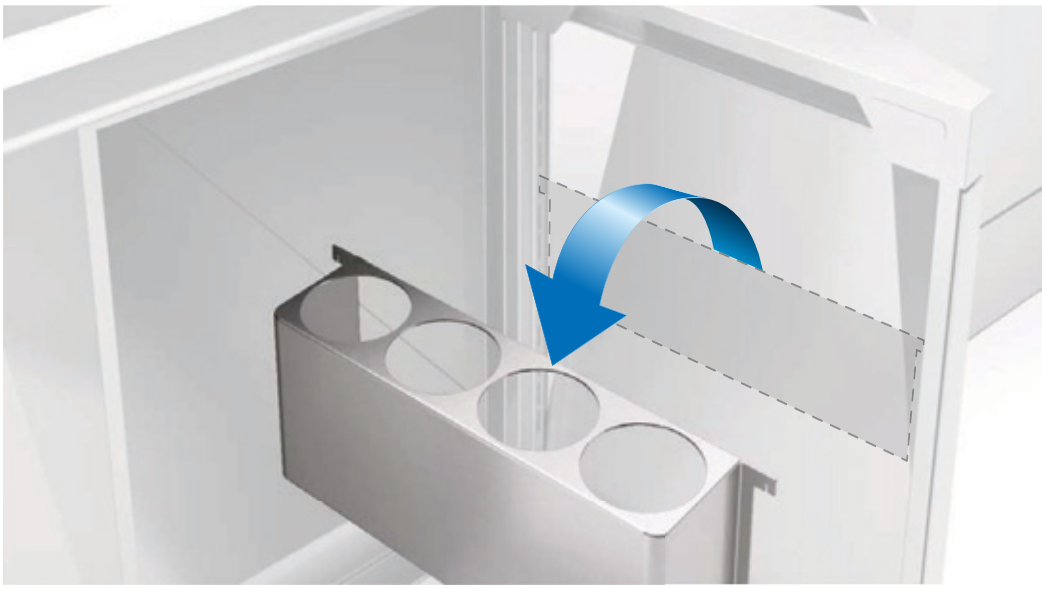
Para **tener a la mano y al momento todas las especias** de manera práctica y rápida.

Muchos espacios ya equipados para sus exigencias.

Una ayuda para su trabajo.

Sistema interno de los contenedores ya predispuesto para el lavado:
desenganche, meta en el lavavajillas y vuelva a colocar
Más orden y limpieza en su superficie de trabajo

Diamante le ayuda a **trabajar con eficiencia y practicidad**, simplificando cada momento en la cocina: desde la preparación hasta la limpieza y el orden, gracias a una serie de puertas equipadas y estudiadas para **contener con orden sus instrumentos de trabajo tanto antes como durante el uso**.



Sistema "Ready to Wash"

Una idea exclusiva Olis que permite quitar e introducir cada contenedor directamente en el lavavajillas de manera fácil y rápida.

92
°C
°F
12:25
1:24
olis

Todo está bajo control de manera fácil.

Y los resultados siempre perfectos.

Selección rápida y precisa de los parámetros
Gestión fácil y clara de la temperatura
Funciones especiales siempre en vista y accesible desde el mostrador

Selector

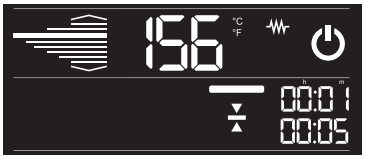
Nuevo diseño antideslizante escuadrado y redondeado para un agarre **más ergonómico** e indicador en relieve que facilita la selección del dato a configurar. Y con la exclusiva **Funcionalidad Codificador** solo hay que tocar el parámetro que se desea, girar el selector para regular el nivel y presionarlo para dar la puesta en marcha del dato configurado.
Con corona **que garantiza la estanqueidad frente al agua y la suciedad.**

Configuración

Interfaz electrónica que permite **ajustar los parámetros de forma fácil** e intuitiva, **reduciendo los tiempos de control** por parte del personal y con resultados perfectos.

Freidora

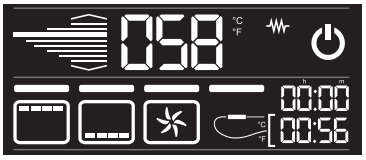
Fritos dorados y crujientes siempre.



El secreto está en la pantalla que, monitorizando en tiempo real cada variación de temperatura visualizada por el indicador específico, permite controlar fácilmente y puntualmente incluso las cocciones de diferentes alimentos, de manera atenta y con resultados perfectos cada vez.

Horno

Cocción perfecta con la sonda corazón.



Incluso en las cocciones en las que está previsto el uso de la sonda corazón, puede ajustarse la temperatura directamente en el panel con un simple toque.

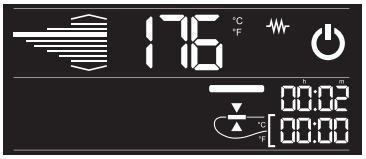
Inducción

Temperatura constante para resultados seguros.

Es fácil preparar una salsa perfecta de color, consistencia, brillo, como ésta: solo hay que configurar la temperatura óptima con un toque sencillo en el panel del equipo. Un sistema de control preciso y elevado garantiza la temperatura constante y la mejor preparación de cada receta.

Fry-Top

Total control y gestión de la simultaneidad.



Gracias al doble temporizador presente en la pantalla, pueden gestionarse fácilmente al mismo tiempo varias cocciones en el mismo aparato. El final de cada cocción se señala con una cuenta atrás y un aviso sonoro.

Toca y gira: dos movimientos sencillos para configurar el trabajo y ya no pensar más.

Un selector y muchas pantallas en acción.

chef Ljubica Komlenic | photo Giovanni Panarotto

Laterales estéticos

Ideales para las **cocinas con isla**, el acabado perfecto redondeado de los costados de Olis da a todo el conjunto de la cocina un **estilo caracterizado y elegante** al mismo tiempo.

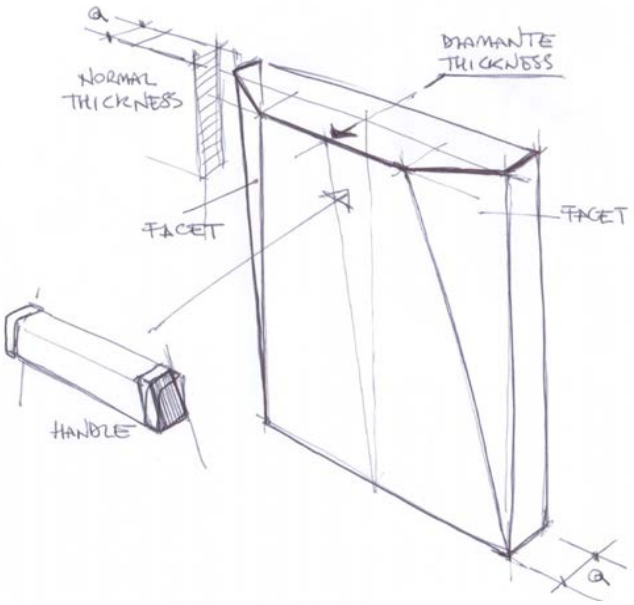
Nuevas ideas para optimizar cada espacio.

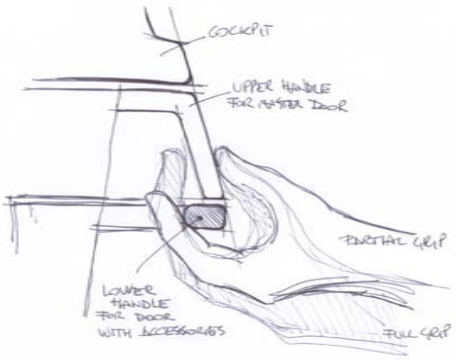
Acabados equipados y de disegno.

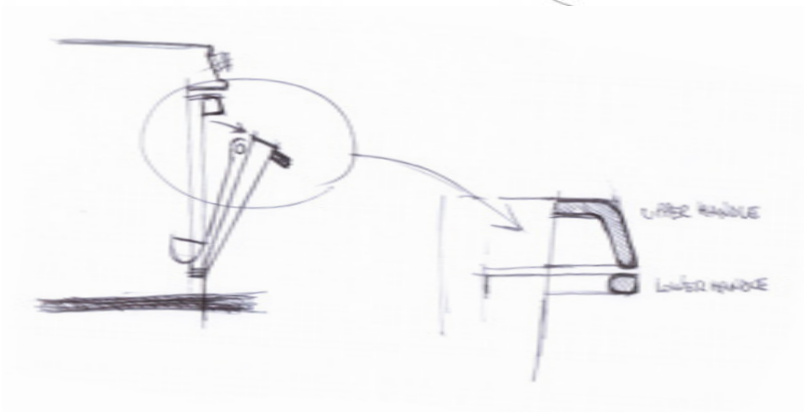
Comodidad, velocidad y facilidad de limpieza
Personalización máxima según las exigencias de trabajo

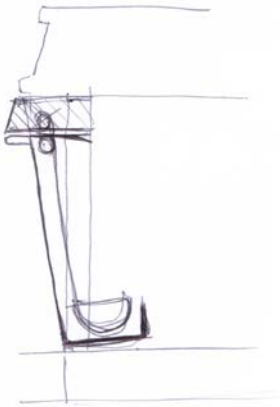
Laterales equipados

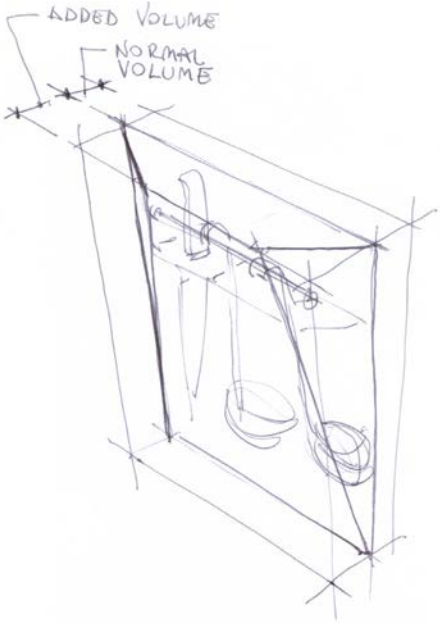
Para equipar con **bandejas Gastronorm o portabotellas** o un espacio único contenedor, para tener todo lo que sirve al alcance de la mano y **agilizar la fase de preparación** de cualquier receta. El sistema permite desenganchar fácilmente los recipientes, guardarlos directamente en el lavavajillas y volver a engancharlos, **simplificando también las operaciones de limpieza**.

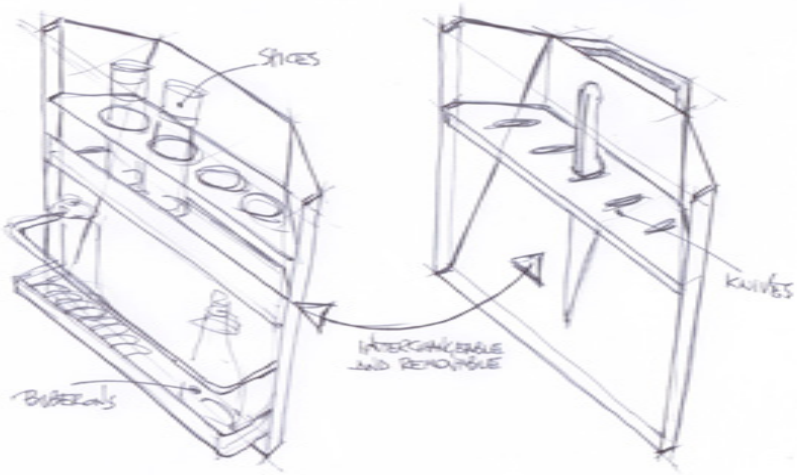

a
NORMAL THICKNESS
DIAMANTE THICKNESS
FACET
FACET
HANDLE
a


COCKPIT
UPPER HANDLE FOR MASTER DOOR
PARTIAL GRIP
LOWER HANDLE FOR DOOR WITH ACCESSORIES
FULL GRIP

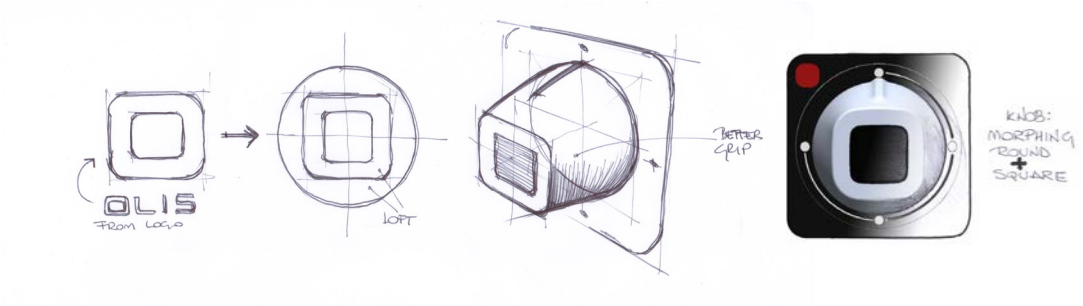

UPPER HANDLE
LOWER HANDLE



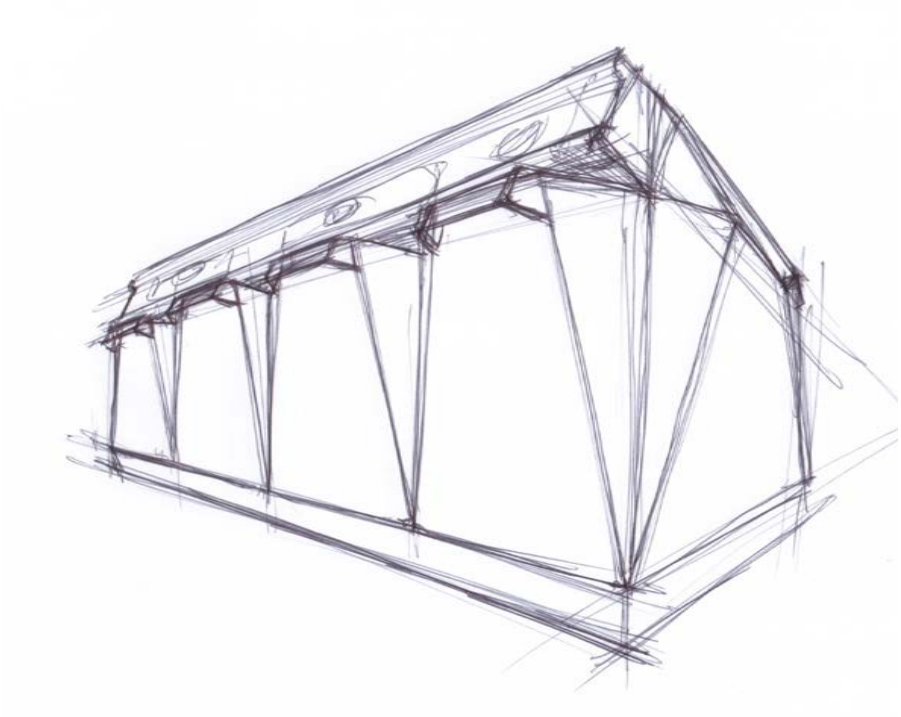

ADDED VOLUME
NORMAL VOLUME


SPICES
KNIVES
INTERCHANGEABLE AND REMOVABLE
BAKERIALS

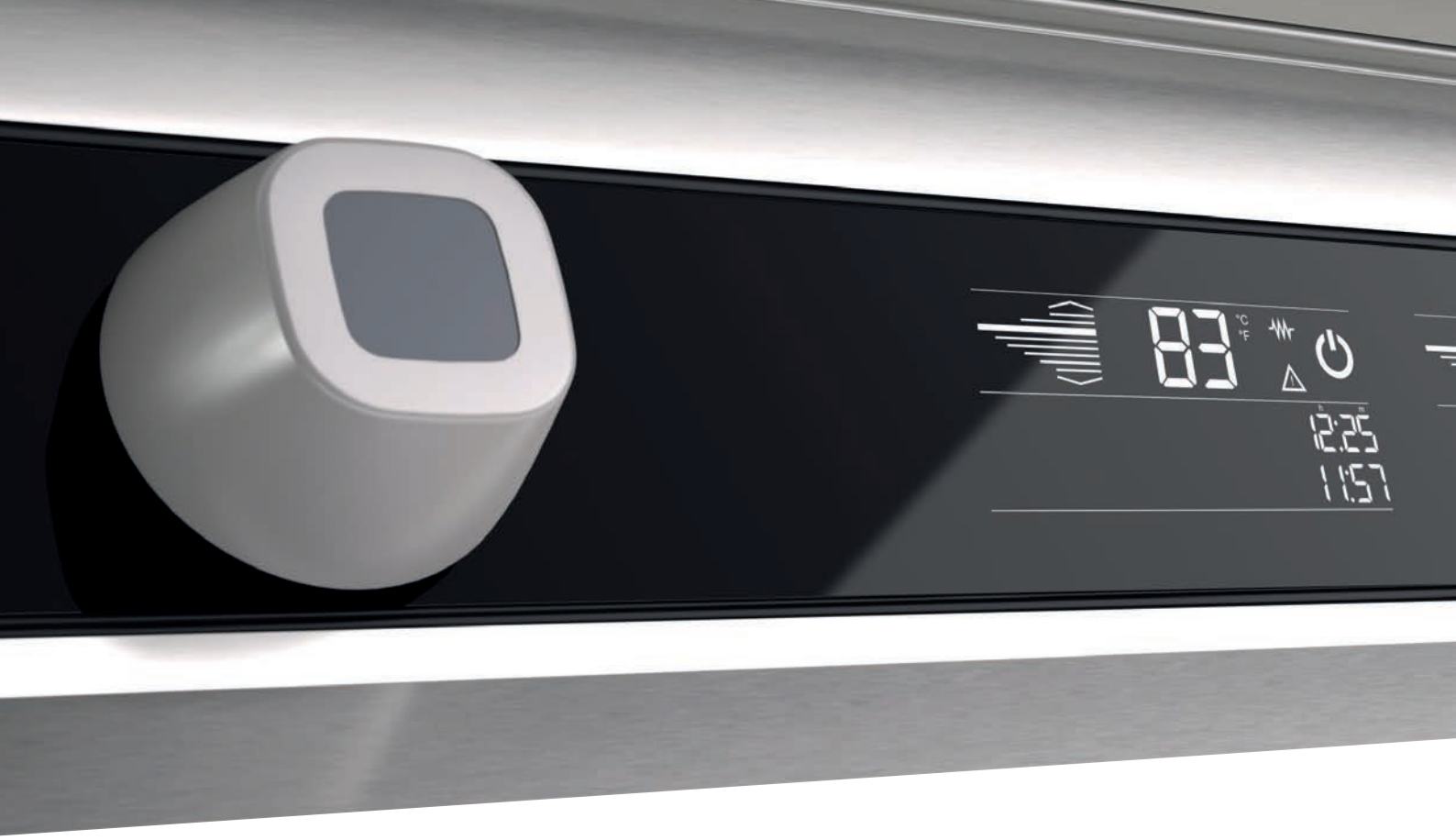
El diseño más innovador es elegante y funcional.



Muchas ideas, grandes ambiciones y el gusto por la perfección.
Así Olis ha dado forma e identidad innovadoras a la cocina profesional.
Preparando espacios exclusivos y funcionales, encendiendo una nueva eficiencia, mezclando la solidez del acero inoxidable con un toque de color elegante, a través de un diseño esencial, creativo, distintivo.
La nueva cocina Diamante ya está lista para sorprenderle.



design by: x-novo design


83
12:25
11:57

OLIS

Diamante 90

Potencia máxima, funcionalidad y estética.

Acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite, superficies de trabajo con grosor de 2 mm.
Amplia variedad de quemadores con diferentes gamas de potencia (3.5 kW, 5.6 kW, 7 kW, 10kW)
Quemadores con llama estabilizada, de fundición niquelada
Posibilidad ilimitada de combinación entre las potencias*
Tablero inclinado y mandos ergonómicos.
Superficies soldadas con sistema de acoplamiento sencillo.
Disponible también con zócalo.
Bandeja de goteo extraíble de acero inoxidable que facilita la limpieza y la higiene

*Con el respeto de las homologaciones más altas

Es una **cocina robusta** pero también de diseño, adecuada para ambientes donde hay muchos cubiertos y es necesario un rendimiento alto. Para esto todos los equipos están disponibles con **plano de 2 mm** de espesor y las cocinas pueden estar equipadas con **quemadores hasta 10 kW**. Además, el innovador **panel electrónico** permite programar fácilmente y rápidamente todos los tipos de cocción.

La cocina Diamante 70 se propone, gracias a **una estética atenta** y a una línea sólida pero elegante, que le permite **adaptarse a cualquier ambiente**, incluso abierto.
El **corte preciso con láser** de los aparatos garantiza una combinación perfecta de los mismos y un agradable efecto de continuidad.

Diamante 70

Sólida, elegante, perfecta en cualquier ambiente.

Acero inoxidable y acabado Scotch Brite.
Quemadores con llama estabilizada, de fundición niquelada
Posibilidad ilimitada de combinación entre las potencias*
Tablero inclinado y mandos ergonómicos.
Disponible también con zócalo.
Bandeja de goteo extraíble de acero inoxidable que facilita la limpieza y la higiene

*Con el respeto de las homologaciones más altas

Serie 1100 Pasante

Modular, sólida y elegante.

Acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite, superficies de trabajo con grosor de 2 mm cortadas con láser.

Amplia variedad de quemadores con diferentes gamas de potencia (3.5 kW, 5.6 kW, 7 kW, 10kW)

Quemadores con llama estabilizada, de fundición niquelada

Posibilidad ilimitada de combinación entre las potencias*

Potencias de los quemadores globales hasta 60 kW

Componentes probados u alto rendimiento de los elementos calentaodores utilizados

Las superficies de apoyo pueden estar equipadas con hornos pasantes, armarios calientes, ventilados, neutros, ya sea voladizos que de puente.

Disponible también con zócalo.

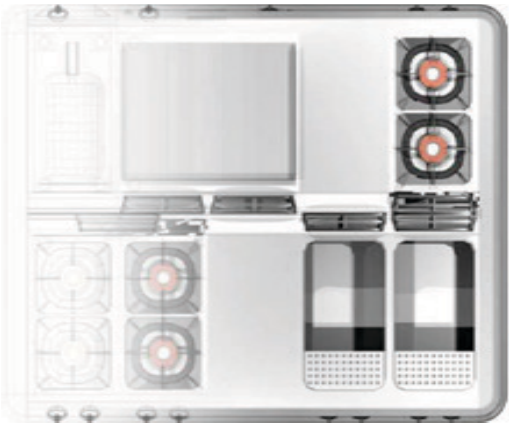
Bandeja de goteo extraíble de acero inoxidable que facilita la limpieza y la higiene

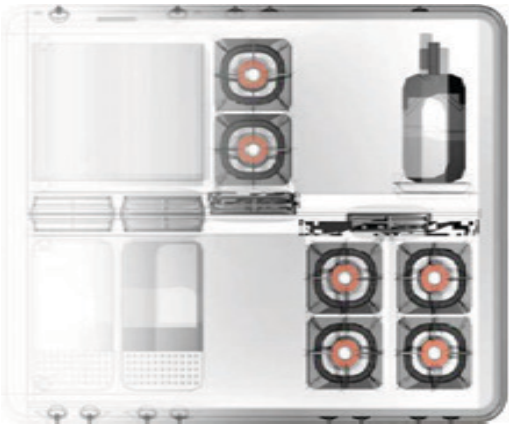
*Con el respeto de las homologaciones más altas

Es una gama completa que se caracteriza por la excepcional versatilidad y el perfecto acoplamiento de los distintos módulos, gracias al uso de la tecnología de corte por láser.

En el diseño y la personalización de una cocina, la Serie 1100 Passante encuentra fácilmente cualquier exigencia específica, porque permite realizar bloques de cocción centrales montados según diferentes combinaciones y equipar las bases de apoyo con diferentes soluciones: hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, voladizos o de puente. Además, todos los componentes y los elementos calefactores utilizados se han probado y garantizado por fiabilidad y eficiencia elavadas.

De sus exigencias a nuestro proyecto.





Superficies únicas

Elegancia, practicidad, higiene, todos de calidad superior.

Posibilidad de elección en la coloración de la cocina con un tratamiento de pintura RAL en todas las gamas de color

Una superficie de cocina única es la elección más libre y más personalizada que pueda imaginarse, porque es capaz de dar cabida y de interpretar de la mejor manera posible las distintas exigencias profesionales en función del número de platos, el tipo de menú y el entorno de trabajo. La extremada modularidad de los productos Olis, junto a un estudio atento y cuidadoso por parte de nuestros diseñadores, permiten infinitas posibilidades de acoplamiento entre los aparatos y las soluciones a medida con plano único en acero inoxidable AISI 304 incluso con espesores de tres milímetros, adecuados a las exigencias más altas.

Línea de Preparación

Además de indispensables, inteligentes.

Indispensables para la realización de una cocina moderna funcional, la amplia selección en acero inoxidable de **mesas con patas, con armarios, con cajones, fregaderos, colgantes y armarios para platos**, ofrece soluciones entre las más prácticas e innovadoras para apoyarle **cada día mejor en su actividad de trabajo**.

Innovación también es proyectar en los detalles.

Solicite el esquema perfecto para sus exigencias.

La flexibilidad y la experiencia de nuestros diseñadores pueden interpretar y hacer realidad cualquier solicitud del cliente, empezando desde una idea sencilla hasta el esquema más completo.
Un estudio a 360° de la composición ideal pensada en base al espacio, al número de comidas, al tipo de menú y al ambiente de trabajo.
Todo esto respetando todas las normativas previstas en los diferentes países del mundo y las especificaciones requeridas por las entidades de certificación.

Descubra cómo utilizar lo mejor posible los productos Olis.

Una ventaja exclusiva para usted y su trabajo.

Olis ofrece a los propios clientes un soporte técnico completo y constante en el uso de equipos para aprovechar al máximo las prestaciones.

Es un equipo compuesto por chefs profesionales no solo asesoradores, sino habituados a la cotidianidad del trabajo en la cocina.

Servicio disponible a petición contactando nuestra red comercial/ventas.

Número de cubiertos realizados en un día .....

OLIS interviews

Su menú típico diario incluye:

ENTRADAS

☐ CALIENTES ☐ FRÍAS ☐ ..... ☐ .....

PRIMEROS

☐ PASTA ☐ ARROZ ☐ SOPAS ☐ GRATINADOS ☐ ..... ☐ .....

PLATOS

☐ GRATINADO ☐ ASADO ☐ GULAS ☐ .....

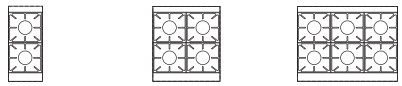
☐ HERVIDOS ☐ FRITOS ☐ PARRILLA ☐ .....

POSTRES

☐ DE HORNO ☐ CREMAS ☐ FRIOS ☐ .....

LÍNEA: ☐ 70 ☐ 90

COCINAS A GAS

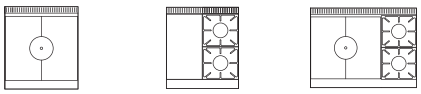


☐ Top ☐ Suporte abierto ☐ Con horno

PLACAS RADIANTE

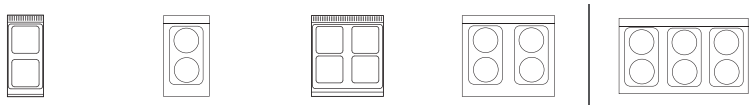
GAS ELÉCTRICAS

SE GAS:



☐ Top ☐ Suporte abierto ☐ Con horno

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO



70 / 90 SERIE 70 SERIE 70 / 90 SERIE 70 SERIE 70 SERIE

☐ Top ☐ Suporte abierto ☐ Con horno

COCINAS ELÉCTRICAS VETROCERAMICA

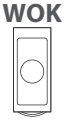
70 SERIE 70 SERIE 90 SERIE 90 SERIE

☐ Top ☐ Suporte abierto ☐ Con horno

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

70 / 90 SERIE 70 / 90 SERIE 90 SERIE 90 SERIE

WOK



☐ Top ☐ Suporte abierto

BAÑO MARIA

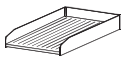
GAS ELÉCTRICO ☐ **MOD. 40** ☐ **MOD. 80** ☐ Top ☐ Sup. abierto

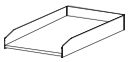
FRY TOP

GAS ELÉCTRICOS

☐ **MOD. 40** ☐ **MOD. 60** ☐ **MOD. 80**

☐ Termostato (con plancha cromada)





NO MOD. 40

☐ Lisa

☐ Cromada

BARBACOA GAS DE PIEDRA LÁVICA

☐ **MOD. 40** ☐ **MOD. 80** ☐ Top ☐ Sup. abierto

PARILLAS

GAS ELÉCTRICAS ☐ Top ☐ Sup. abierto

CUECEPASTAS

GAS ELÉCTRICOS

☐ **MOD. 40** ☐ **MOD. 60** ☐ **MOD. 80** ☐ con carga de agua manual para gas modelo: ☐ **MOD. 40** ☐ **MOD. 80**

SARTENES BASCULANTES — GAS — ELÉCTRICAS

☐ Motorizada ☐ Manuel | CUBA ☐ INOX ☐ HIERRO ☐ HIERRO FUNDIDO

SARTEN MULTIPLO ☐ MOD. 40 ☐ MOD. 60 | **CALENTADOR** ☐ 70 SERIE ☐ 90 SERIE

FREIDORAS — GAS — ELÉCTRICAS

☐ MOD. 40 ☐ MOD. 60 ☐ MOD. 80 ☐ MELTING | ☐ CAP.10 Lt. ☐ CAP. 15 Lt. ☐ CAP. 2x10 Lt. ☐ CAP. 2x15 Lt

MARMITAS — A GAS DIRECTO — A GAS INDIRECTO — ELÉCTRICAS

70 SERIE CAPACIDAD : ☐ 50 Lt. ☐ 80 Lt. | 90 SERIE CAPACIDAD : ☐ 50 Lt. ☐ 100 Lt. ☐ 150 Lt. ☐ 200 Lt. ☐ 300 Lt.

NOTAS/DISEÑO

REFERENCIAS DE CLIENTES

NOMBRE(S) APELLIDOS

FUNCIÓN ACTIVIDAD

PAIS CIUDAD

EMPRESA IVA

DIRECCIÓN

CÓDIGO POSTAL TELÉFONO

E-MAIL

OLIS

weinnovate cooking

Olis Ali S.p.A. Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy - P. I. 00872030150
T 0437 8558 **F** 0437 838 274 **W** olis.it **M** info@olis.it

Y con nuestros Centros de Asistencia, el servicio es completo.

Un punto de referencia eficiente, competente, en línea con usted.

"Los consumidores están muy atentos al nivel del servicio ofrecido por las empresas: el 90% afirma que un servicio eficiente al cliente influencia las decisiones de compra casi cuanto la relación entre el precio y el valor obtenido (91%)."

La conciencia de la importancia del servicio de postventa nos ha llevado a crear una estructura organizadora para guiar mejor el Cliente Olis.

Damos asistencia con técnicos especializados en la cocina y en la refrigeración que podrán ser contactados mediante un canal dirigido a la dirección:
service@olis.it

Personal actualizado al 100%
Organizamos cursos para formar al personal técnico en la práctica, que pueda tener una preparación adecuada en los aparatos Olis y ser eficiente y eficaz durante la fase de intervención.

Documentación técnica online
En el sitio OLIS www.olis.it, solicitando la contraseña, podrá descargarse ladocumentación técnica. La inscripción al Service Review permitirá recibir informaciones técnicas adicionales.

Asesoramiento sobre los repuestos
Competencia en la ayuda para la compra de repuestos originales que son gestionados desde una oficina dedicada que se puede contactar en la siguiente dirección:
parts@olis.it

Estas imágenes son meramente indicativas

Olis Ali S.p.A.

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**

Olis is a company of ALI GROUP

ES

BN6DEL20154 01/2016 graphic project: x-novo design