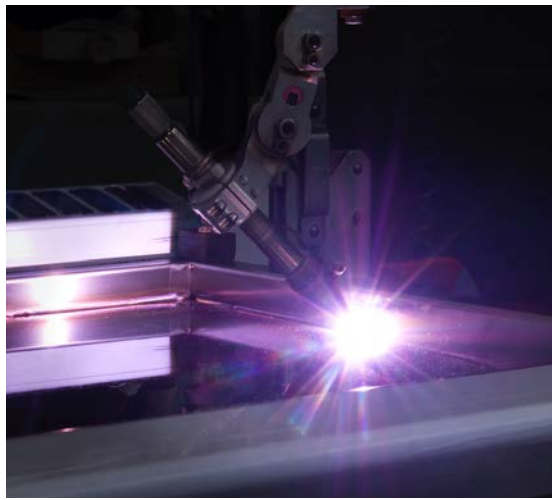


*we*innovate cooking



- 1 Una storia di tradizione e innovazione
- 3 *we*innovate cooking
- 5 Guarda come puoi lavorare meglio con Olis
- 7 Nuove cucine Diamante
- 9 Con tante idee dentro
- 11 Tanti spazi già attrezzati per le tue esigenze
- 13 Tutto è facilmente sotto controllo
- 15 Tocca e gira: due semplici mosse per impostare il lavoro e non pensarci più
- 17 Nuove idee per ottimizzare ogni spazio
- 19 Il design più innovativo è elegante e funzionale
- 21 Diamante 90
- 23 Diamante 70
- 25 Serie 1100 Passante
- 27 Piani unici
- 29 Linea preparazione
- 30 Innovazione è anche progettare nei dettagli
- 30 Scopri come utilizzare al meglio i prodotti Olis
- 31 E con i nostri centri di assistenza, il servizio è completo

# Una storia di tradizione e innovazione.



Olis è un nome noto nella grande ristorazione fin dal 1972 per la sua solida produzione di macchinari, attrezzature e componenti, oltre che partner del prestigioso Gruppo Ali Spa dal 2004.

Il marchio si distingue per la sua duplice "anima", storicamente legata a una lavorazione artigianale – in particolare quella dell'inox a laser - ma sviluppata nel tempo con un approccio innovativo fortemente improntato sulla tecnologia e il design.

La solidità, l'affidabilità dei prodotti e l'esperienza costituiscono il patrimonio di Olis che ancora oggi gli permette di continuare a progettare e immaginare nuovi scenari per il grande mondo della ristorazione professionale.

**Perché continuare a lavorare così?**



# *We*innovate cooking

## Cambiamo il modo di gestire la cucina.

Con una visione forte della sua tradizione e allo stesso tempo rinnovata, Olis guarda ad una nuova concezione dello spazio, della funzionalità, della tecnologia e del design per **aiutarti a lavorare ogni giorno con più praticità ed efficienza.**



## È sempre tutto in ordine nella tua cucina?



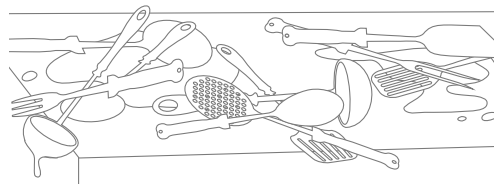
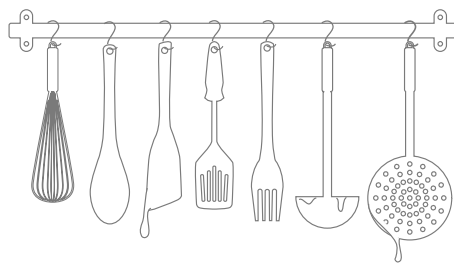
Le cotture  
sono sempre sotto controllo?



Dov'è il coltello giusto  
quando ne hai bisogno?



Spezie, biberon, bottiglie...  
li hai sempre a portata di mano?



Quanti mestoli grondanti e ingombranti  
possono occupare il tuo piano di lavoro...

# Guarda come puoi lavorare meglio con Olis.

Ogni cosa è sempre  
al suo posto

tutto è sotto  
controllo



Più ordine e spazio  
mentre lavori

Piano di lavoro  
disponibile al 100%



Dalle solide basi della tradizione Olis, nascono le **Cucine Diamante 70 e 90**, un'evoluzione nell'ambito delle cucine professionali. **Studiate nei dettagli per velocizzare e semplificare** ogni operazione di preparazione, cottura, riordino, pulizia in cucina e affiancarti ogni giorno come delle **vere alleate del tuo lavoro**.



# Nuove cucine Diamante.

Un gioiello di innovazione e di design.





# Con tante idee dentro.

## Tutte a portata di mano.

Doppio spazio interno: funzionale e completo  
Porta con doppia apertura: a ribalta con vani attrezzati e ad anta



L'anta a ribalta con maniglia rossa non è solo bella da vedere, ma è **più facile da aprire** e identifica uno **spazio predisposto per riporre gli oggetti più utilizzati** durante il lavoro: spezie, biberon, mestoli, coltelli.

**Scegli come attrezzarla, secondo le tue esigenze.**

**Lo stesso sportello si apre anche ad antina** su uno **spazio ampio e profondo** per contenere pentole, padelle e quanto necessario.



## Portacoltelli

Per disporre immediatamente dei coltelli più adatti per tagliare pane, verdure, carni e custodirli **in ordine, puliti e al sicuro**. L'esclusivo spazio a ribalta per portacoltelli è stato studiato per contenere fino a **7 coltelli**.



## Portamestoli

Uno spazio speciale per riporre mestoli, cucchiai, forchettoni prima e durante l'uso, al riparo dai grassi della cucina e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.



## Portadosatori

Un posto pulito e ordinato per contenere i flaconi dosatori di condimenti standard e creati da te.



## Portaspezie

Per **disporre subito di tutte le spezie** in modo pratico e veloce.

# Tanti spazi già attrezzati per le tue esigenze.

## Un aiuto per il tuo lavoro.

Sistema interno dei contenitori già predisposto per il lavaggio:

**sganci, metti in lavastoviglie e riposizioni**

Più ordine e pulizia sul tuo piano di lavoro

Diamante ti aiuta a **lavorare con efficienza e praticità**, semplificando ogni momento in cucina: dalla preparazione alla pulizia, al riordino, grazie a una serie di ante accessoriate studiate per **contenere in ordine i tuoi strumenti di lavoro prima e durante l'uso**.



### Sistema "Ready to Wash"

Un'idea esclusiva Olis che permette di togliere e inserire ogni contenitore direttamente in lavastoviglie in modo facile e veloce.



# Tutto è facilmente sotto controllo.

## E i risultati sempre perfetti.

Scelta dei parametri rapida e precisa

Facile e chiara gestione della temperatura

Funzioni speciali sempre visibili e accessibili da display



### Manopola

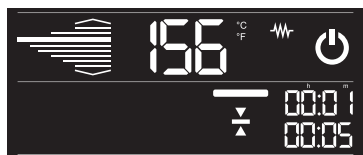
Nuovo design antiscivolo squadrato e arrotondato per una **presa più ergonomica** e indicatore in rilievo che agevola la selezione del dato da impostare. E con l'esclusiva **Funzionalità Encoder** basta toccare il parametro che si desidera, ruotare la manopola per regolare il livello e premerla per dare l'avvio del dato impostato. Con corona **a tenuta d'acqua e di sporco**.

### Impostazione

Interfaccia elettronica che permette di **impostare i parametri in modo facile** e intuitivo, **riducendo i tempi di controllo** da parte del personale e con risultati perfetti.

Friggitrice

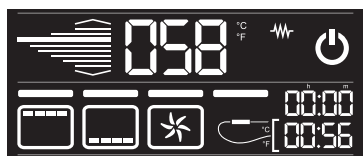
### **Frittture sempre dorate e croccanti.**



Il segreto è nel display che, monitorando in tempo reale ogni variazione di temperatura visualizzata dall'indicatore specifico, consente di gestire facilmente e puntualmente anche cotture di diversi alimenti, in modo accurato e con risultati sempre perfetti.

Forno

### **Cotture perfette con la sonda a cuore.**



Anche nelle cotture in cui è previsto l'uso della sonda a cuore, è possibile impostare la temperatura desiderata toccando lo spazio indicato.

Induzione

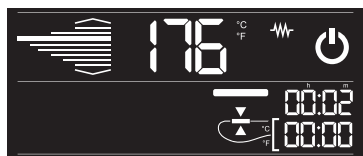
### **Temperatura costante per risultati sicuri.**



E' facile preparare una salsa perfetta per colore, consistenza, brillantezza, come questa: basta impostare la temperatura ottimale con un semplice tocco sul pannello dell'apparecchiatura. Un sistema di controllo preciso ed elevato garantisce la temperatura costante e la migliore preparazione di ogni ricetta.

Fry-Top

### **Totale controllo e gestione della simultaneità.**



Grazie al doppio timer presente sul display, è più facile gestire contemporaneamente più cotture sulla stessa apparecchiatura. Il termine di ogni cottura è segnalato con un countdown e un avviso sonoro.

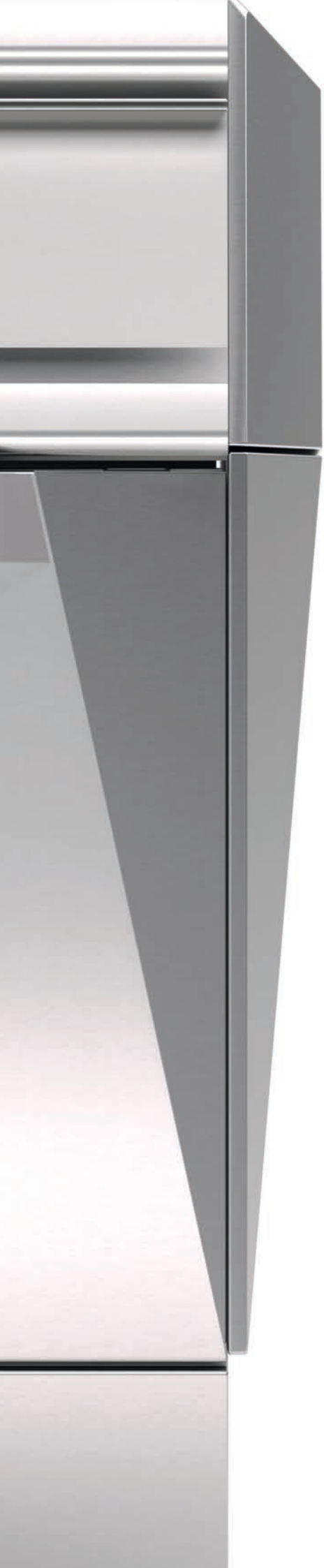


Tocca e gira: due semplici mosse  
per impostare il lavoro  
e non pensarci più.



**Una manopola, tanti display in azione.**





### Fianchi estetici

Ideali per le **cucine a isola**, la perfetta finitura smussata dei fianchi di Olis dona a tutto il blocco cucina uno **stile caratterizzato ed elegante** allo stesso tempo.



# Nuove idee per ottimizzare ogni spazio.

## Finiture attrezzate e di design.

Comodità, velocità e facilità di pulizia

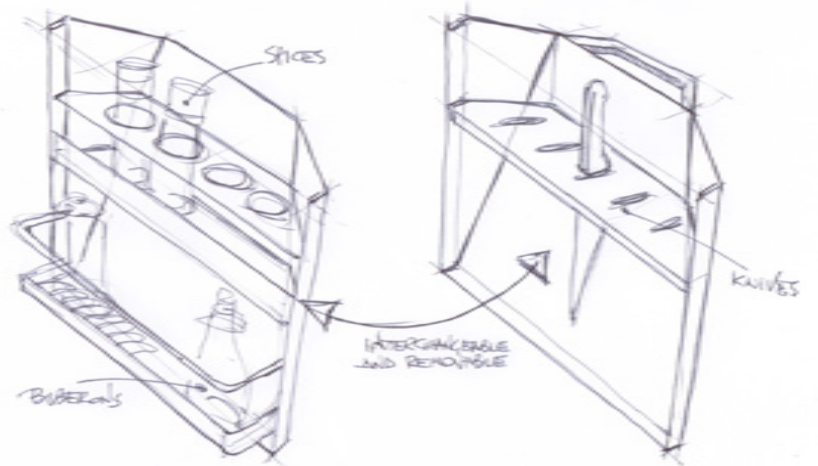
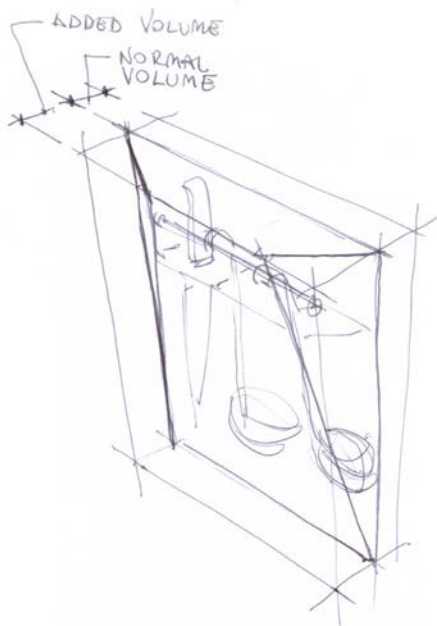
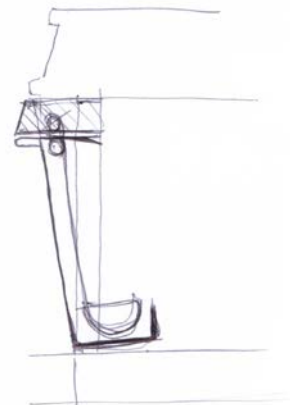
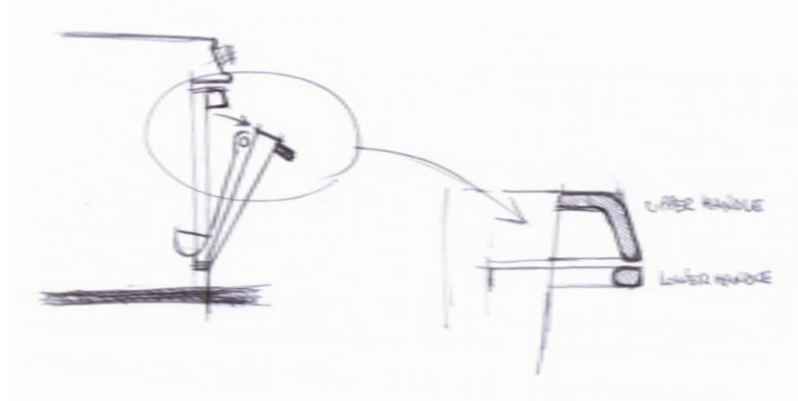
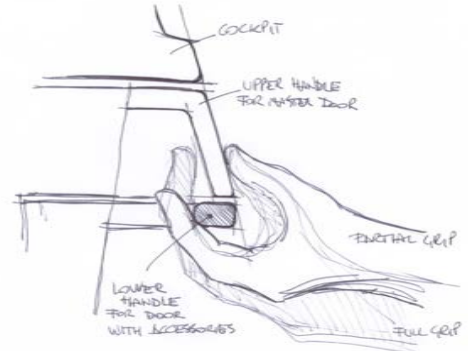
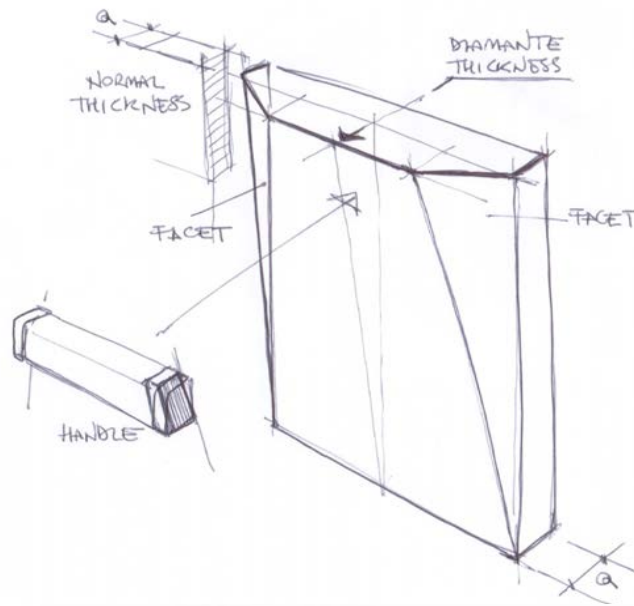
Massima personalizzazione secondo le esigenze di lavoro

### Fianchi attrezzati

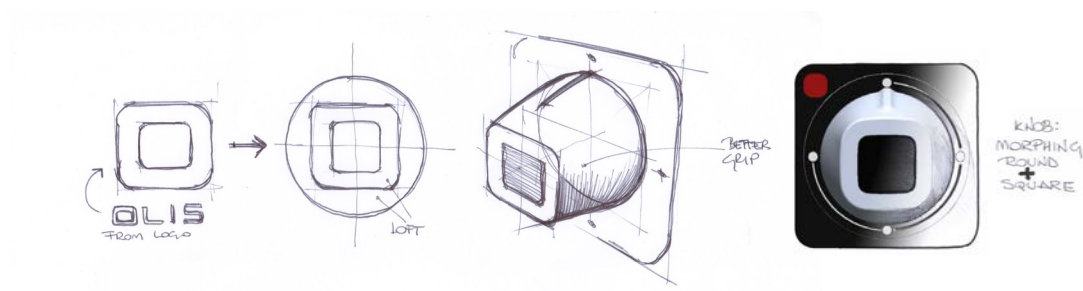
Da accessoriare con **vaschette Gastronorm o portabottiglie** o un unico spazio contenitore, per avere tutto quanto serve a portata di mano e **velocizzare la fase di preparazione** di qualsiasi ricetta.

Il sistema permette di sganciare facilmente i recipienti, riporli direttamente in lavastoviglie e riagganciarli, **semplificando anche le pratiche di pulizia.**





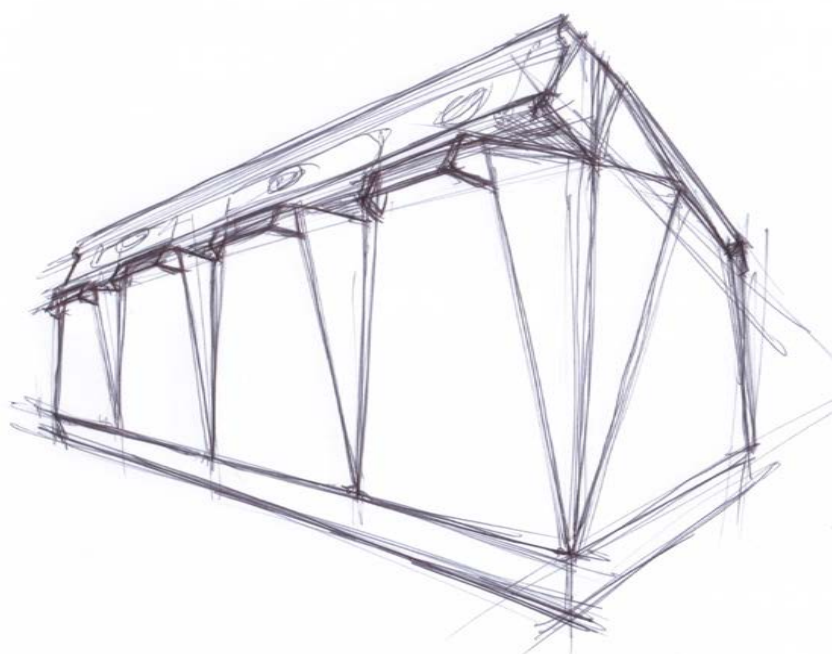
# Il design più innovativo è elegante e funzionale.



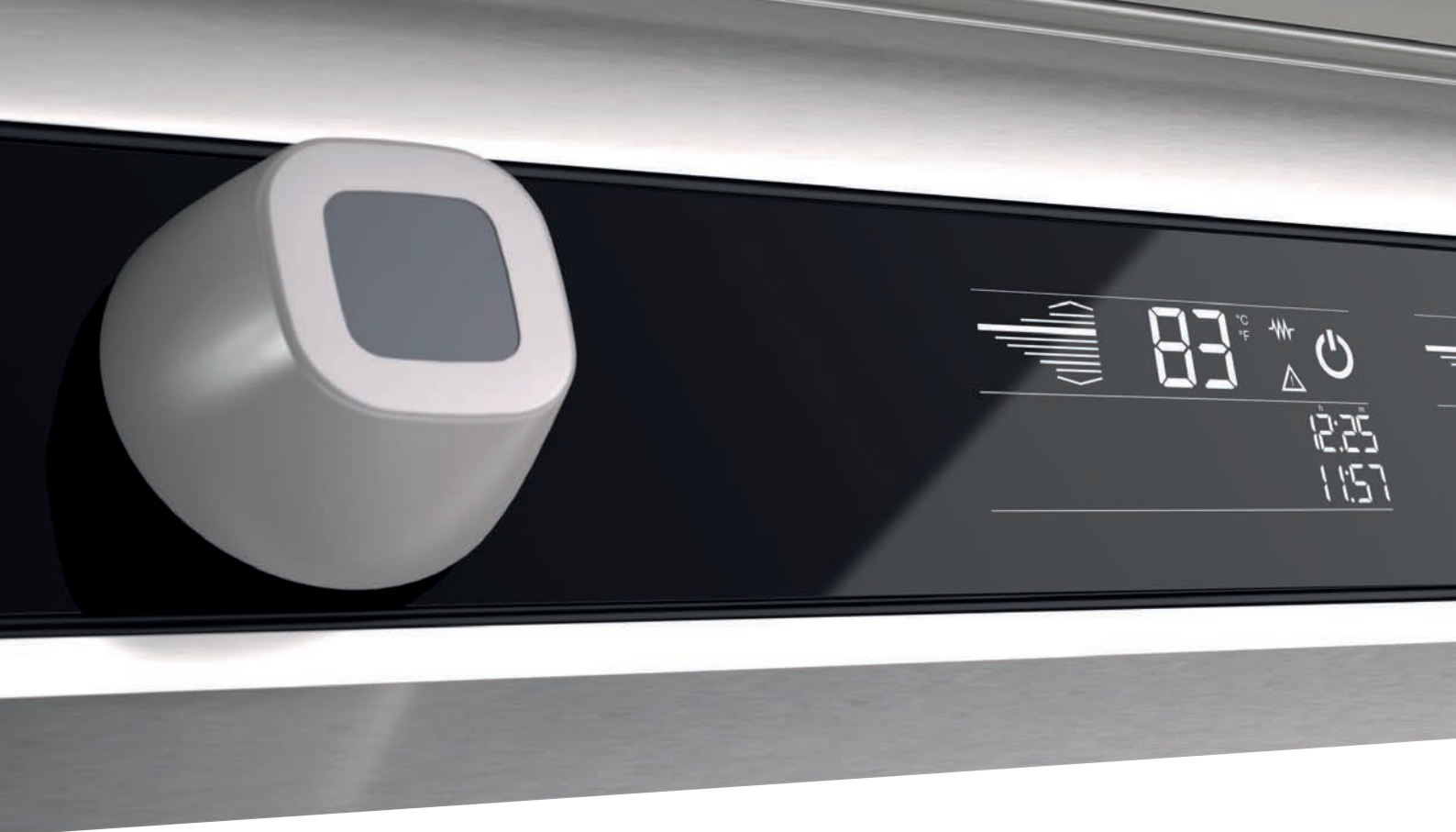
Tante idee, grandi ambizioni e il gusto per la perfezione.

Così Olis ha dato forma e identità innovative alla cucina professionale. Preparando spazi esclusivi e funzionali, accendendo una nuova efficienza, mescolando la solidità dell'inossidabile all'esclusività del colore, attraverso un design essenziale, creativo, distintivo.

La nuova cucina Diamante è già pronta per stupirti.









# Diamante 90

## Massima potenza, funzionalità ed estetica.

Acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite, piani lavoro con spessore di 2 mm

Ampia scelta di bruciatori con diverse gamme di potenza (3.5Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10Kw)

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze\*

Cruscotto inclinato e manopole ergonomiche

Piani saldati con sistema di accoppiamento semplice

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogliogocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

\*Nel rispetto delle omologazioni massime

E' una **cucina robusta** ma anche di design, adatta ad ambienti dove vi sono molti coperti ed è richiesta un'alta prestazione. Per questo tutte le apparecchiature sono disponibili con **piano da 2 mm** di spessore e le cucine possono essere dotate di **bruciatori fino a 10 kW**. Inoltre, l'innovativo **pannello elettronico** consente di programmare facilmente e velocemente tutti i tipi di cottura.



La cucina Diamante 70 si mette in mostra, grazie a **un'estetica accurata** e una linea solida ma elegante, che le consente di **adattarsi in ogni ambiente**, anche a vista.

Il **taglio preciso a laser** delle apparecchiature garantisce infatti un perfetto accostamento delle stesse e un piacevole effetto continuità.



# Diamante 70

**Solida, elegante, perfetta in ogni ambiente.**

Acciaio inossidabile, finitura Scotch Brite

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze\*

Cruscotto inclinato e manopole ergonomiche

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogli gocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

\*Nel rispetto delle omologazioni massime





# Serie 1100 Passante

## **Modulare, solida, elegante.**

Acciaio Inox AISI 304, finitura Scotch Brite, piani lavoro con spessore di 2 mm tagliati al laser

Ampia scelta di bruciatori con diverse gamme di potenza (3.5Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10Kw)

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze\*

Potenze dei bruciatori complessive fino a 60 Kw

Componenti testati e alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati

I piani di appoggio possono essere equipaggiati con forni passanti,  
armadi caldi, ventilati, neutri, sia a sbalzo che a ponte

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogliocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

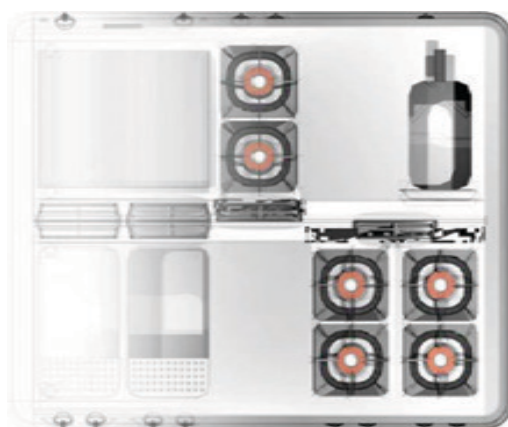
\*Nel rispetto delle omologazioni massime



E' una gamma completa che si distingue per l'eccezionale versatilità e il perfetto accostamento dei moduli, grazie all'impiego della tecnologia del taglio a laser.

Nella progettazione e personalizzazione di una cucina, la Serie 1100 Passante incontra facilmente ogni specifica esigenza, perché permette di realizzare blocchi di cottura centrali assemblabili secondo diverse combinazioni e di attrezzare le basi di appoggio con svariate soluzioni: forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, a sbalzo o a ponte. Inoltre, tutti i componenti e gli elementi riscaldanti utilizzati sono testati e garantiti per affidabilità ed efficienza elevati.

Dalle tue esigenze al nostro progetto.





# Piani unici

## Eleganza, praticità, igiene, tutti al top.

Possibilità di scelta nella colorazione della cucina con un trattamento di verniciatura RAL in tutte le gamme di colore



Un piano di cucina unico è la scelta più libera e di design che si possa immaginare, perché capace di accogliere e interpretare al meglio le più svariate esigenze professionali, sulla base del numero di pasti, il tipo di menu e l'ambiente di lavoro. L'estrema modularità dei prodotti Olis, unita a un attento e ricercato studio da parte dei nostri progettisti, permettono infinite possibilità di accoppiamento tra le apparecchiature e soluzioni su misura a piano unico in acciaio inox AISI 304 anche con spessori di tre millimetri, adatti alle esigenze più ricercate.





# Linea preparazione

**Oltre che indispensabili, intelligenti.**



Indispensabili per la realizzazione di una cucina moderna funzionale, l'ampia scelta in acciaio inossidabile di **tavoli su gambe, armadiati, con cassettiere, lavelli, pensili e armadi porta stoviglie**, offre soluzioni tra le più pratiche e innovative per supportarti **ogni giorno al meglio nella tua attività lavorativa.**



# Innovazione è anche progettare nei dettagli.

## **Richiedi il lay out perfetto per le tue esigenze.**

La flessibilità e l'esperienza dei nostri progettisti sono in grado di interpretare e rendere reale ogni richiesta del cliente, partendo da una semplice idea fino al lay-out più completo.

Uno studio a 360° della composizione ideale pensato in base allo spazio, al numero dei pasti, al tipo di menu e all'ambiente di lavoro.

Il tutto rispettando le molteplici normative previste nei vari Paesi del mondo e le specifiche richieste degli enti certificatori.

# Scopri come utilizzare al meglio i prodotti Olis.

## **Un vantaggio esclusivo per te e il tuo lavoro.**

Olis offre ai propri clienti un supporto tecnico completo e costante nell'utilizzo delle attrezzature per sfruttarne al massimo le prestazioni.

E' un team composto da Chef professionisti non solo consulenti, ma abituati alla quotidianità del lavoro in cucina.

Servizio disponibile su richiesta contattando la nostra rete commerciale/vendite.



Numero di coperti realizzati in una giornata .....

Il Vostro menù tipo giornaliero comprende:

#### ANTIPASTI

☐ CALDI ☐ FREDDI ☐ ..... ☐ .....

#### PRIMI PIATTI

☐ PASTA ☐ RISO ☐ MINESTRE ☐ GRATIN ☐ ..... ☐ .....

#### PIATTI PRINCIPALI

☐ GRATINATI ☐ ARROSTI ☐ BRASATI ☐ .....

☐ BOLLITI ☐ FRITTI ☐ PIASTRATI ☐ .....

#### DESSERT

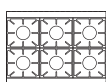
☐ DA FORNO ☐ AL CUCCHIAIO ☐ FREDDI ☐ .....

#### LINEA:

☐ SERIE 70

☐ SERIE 90

#### CUCINE A GAS



☐ Top

☐ Su Vano

☐ Su Forno

#### CUCINE TUTTAPIASTRA

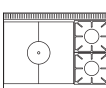


GAS



ELETTRICHE

SE GAS:



☐ Top

☐ Su Vano

☐ Su Forno

#### CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA IN GHISA



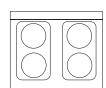
SERIE 700 / 900



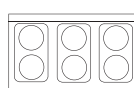
SERIE 700



SERIE 700 / 900



SERIE 700



SERIE 700

☐ Top

☐ Su Vano

☐ Su Forno

#### CUCINE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA



SERIE 700



SERIE 700



SERIE 900



SERIE 900

☐ Top

☐ Su Vano

☐ Su Forno

#### CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE



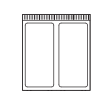
SERIE 700 / 900



SERIE 700 / 900



SERIE 900



SERIE 900

WOK



☐ Top

☐ Su Vano

#### BAGNOMARIA



GAS



ELETTRICO

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Top

☐ Su Vano

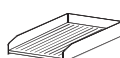
#### FRY TOP

☐ MOD. 40

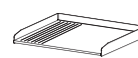
☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ Termostato  
(con piastra non cromata)



GAS



NO MOD. 40



ELETTRICI

☐ Liscia

☐ Cromata

#### GRIGLIE GAS A PIETRA LAVICA

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

☐ Top

☐ Su Vano

#### GRIGLIE



GAS



ELETTRICHE

☐ Top

☐ Su Vano

#### CUOCIPASTA



GAS



ELETTRICI

☐ MOD. 40

☐ MOD. 60

☐ MOD. 80

☐ con carico acqua manuale per mod. gas:

☐ MOD. 40

☐ MOD. 80

□ 300 Lt.

## This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, equal-sized squares formed by thin black lines. There are no margins, text, or other markings on the page.

NOME	COGNOME
RUOLO	ATTIVITÀ
NAZIONE	CITTÀ
RAGIONE SOCIALE	P. IVA
INDIRIZZO	
CAP	TELEFONO
E-MAIL	



**Olis Ali S.p.A.** Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy - P. I. 00872030150  
**T** +39 0437 8558      **F** +39 0437 838 274      **W** olis.it      **M** info@olis.it

# E con i nostri Centri di Assistenza, il servizio è completo.

## Un punto di riferimento efficiente, competente, in linea con te.

“I consumatori sono molto attenti al livello del servizio offerto dalle aziende: il 90% afferma che un efficiente servizio al cliente influenza le decisioni di acquisto quasi quanto il rapporto tra prezzo e valore ottenuto (91%).”

La consapevolezza dell'importanza del servizio di post vendita ci ha spinto a creare una struttura organizzativa per supportare al meglio il Cliente Olis.

Diamo assistenza con tecnici specializzati nella cottura e nella refrigerazione che potranno essere contattati tramite un canale diretto all'indirizzo:  
[service@olis.it](mailto:service@olis.it)

### **Personale aggiornato al 100%**

Organizziamo corsi per formare personale tecnico sul campo che possa avere una preparazione adeguata sulle apparecchiature Olis ed essere efficiente ed efficace durante la fase di intervento.



### **Documentazione tecnica online**

Nel sito OLIS [www.olis.it](http://www.olis.it), richiedendo la password, potrà essere scaricata la documentazione tecnica. L'iscrizione al Service Review permetterà di ricevere informazioni tecniche aggiuntive.



### **Consulenza sui ricambi**

Competenza nel supporto all'acquisto di ricambi originali che vengono gestiti da un ufficio dedicato contattabile al seguente indirizzo:  
[parts@olis.it](mailto:parts@olis.it)



## 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



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008

Olis is a company of



IT