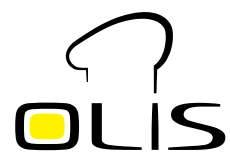


SURFACE

we customize cooking

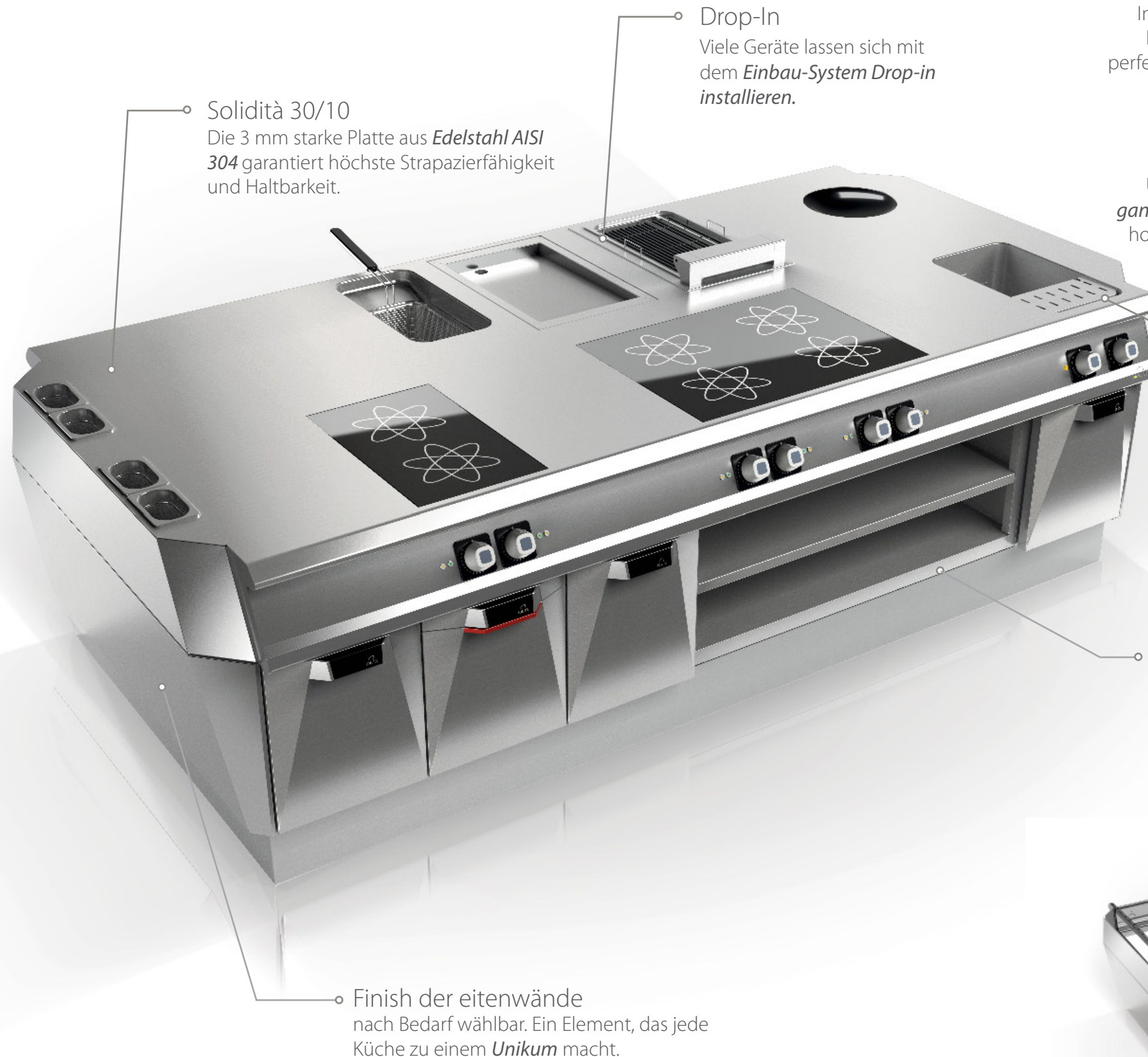


we innovate cooking

Index

2	surface
3	Komfort und Sicherheit auf höchstem Niveau
4	Anschlusskasten PLUG AND PLAY
5	Induktionssystem
6	Die richtige Konfiguration
7	Surface Formel
8	Unabhängige Unterbauten
11	Frontprofile der fugenlosen Arbeitsplatte
15	Persönliche Ausgestaltung und Design
16	Auch Drop-In
19	Planung ad hoc
23	Entdecken Sie, wie sie die Produkte von Olis am besten nutzen.
24	Und mit unseren Kundendienstzentren ist der Service komplett

Komfort und Sicherheit auf höchstem Niveau



◦ **Solidität 30/10**
Die 3 mm starke Platte aus **Edelstahl AISI 304** garantiert höchste Strapazierfähigkeit und Haltbarkeit.

◦ **Drop-In**
Viele Geräte lassen sich mit dem **Einbau-System Drop-in** installieren.

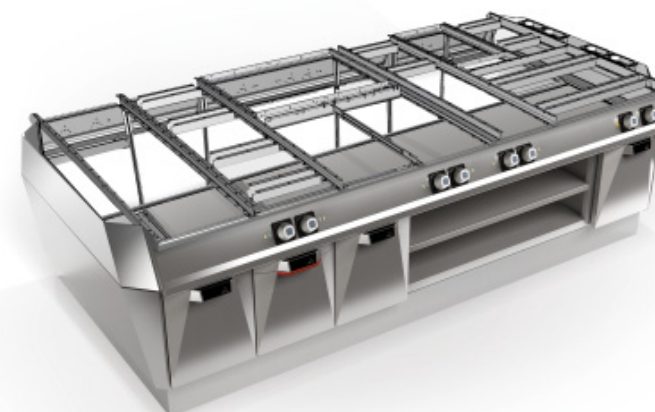
◦ **Finish der eitenwände**
nach Bedarf wählbar. Ein Element, das jede Küche zu einem **Unikum** macht.

In einer professionellen Großküche ist die fugenlose Arbeitsplatte **Surface** die optimale Lösung. Design, Funktionalität und Qualität sind nur einige der Vorzüge, die Olis zum perfekten Verbündeten in der Küche macht. Olis weiß, wie es ihren Anforderungen am besten genügen kann.

Um weiterhin die Qualität und Zuverlässigkeit zu garantieren, **die Olis seit 1972 in der ganzen Welt ausgezeichnet**, werden bei der Fertigung der Arbeitsplatte **Surface** ausschließlich hochentwickelte Techniken eingesetzt, die im Bereich der Modulherstellung geprüft und zertifiziert sind.

◦ **Verschweißung**
Die Geräte können mit der fugenlosen Arbeitsplatte verschweißt werden. Das Arbeitsfeld bleibt damit besonders **robust**, **und das Eindringen** von Verunreinigungen wird vermieden.

◦ **Unabhängige Unterbauten**
Die Unterbauten können unabhängig von der Arbeitsplatte gewählt werden und gewährleisten eine optimale Funktionalität **aller Einbau-Geräte**.



Verstärktes Gestell

Ein dichtes und widerstandsfähiges Verstärkungsnetz unter der Platte sorgt für dauerhafte Stabilität und Belastungsfähigkeit.

Anschlusskasten PLUG AND PLAY

Einfache Handhabung und komplette Kontrolle

Der Anschlusskasten erleichtert nicht nur die Installation, sondern ist ein leicht zugänglicher Punkt zur autonomen Handhabung der Anschlüsse.

Optimale Kontrolle sämtlicher Geräte auf einen Blick. Garantiert, geprüft und direkt in der Produktionsphase von Olis getestet.



Gasanschluss



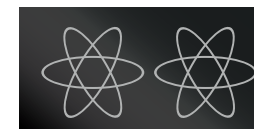
Netzanschluss



Wasseranschluss



Induktion
MULTIFUNKTIONS
KOCHFELD



Induktion
EINZELKOCHFELD

Induktionssystem

Maximale Wirkung und Dauerhaftigkeit

Das von Olis entwickelte System LLIS (Long Life Induction System) garantiert die volle Leistung der Induktionsgeräte sowie eine hohe Lebensdauer der Generatoren, zur bestmöglichen Energieausnutzung.

Die wichtigsten Bauteile dieser Technologie sind in spezifischen Gehäusen untergebracht, um sie vor übermäßigen Temperaturschwankungen zu schützen und eine korrekte Belüftung sicherzustellen.





Die richtige Konfiguration für jeden Bedarf

Sämtliche Kochgeräte von Olis sind auch in der Ausführung Surface erhältlich. Dank der Arbeit unserer Technik- und Handelsabteilung kann das für Sie optimale Gerät in die fugenlose Platte Surface eingesenkt werden. Es ist möglich, Geräte verschiedener Produktlinien zu kombinieren (*Diamante TOUCH, Diamante90, Diamante70, Serie 1100, Drop-In*), was ihre Küche wirklich einzigartig macht.

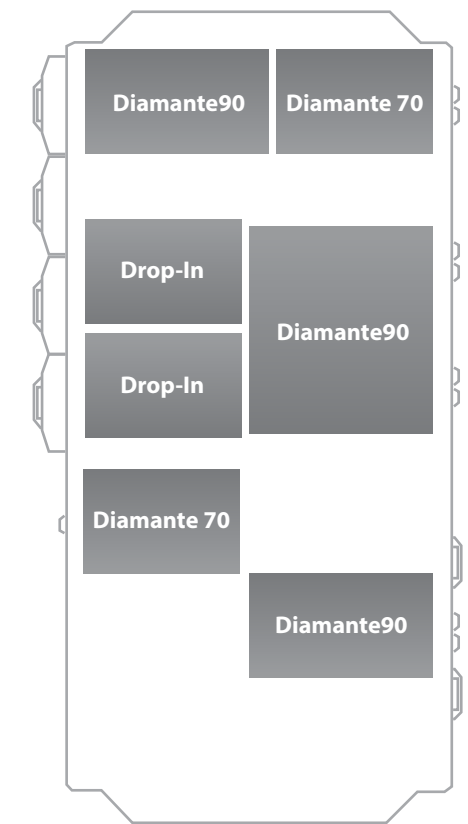
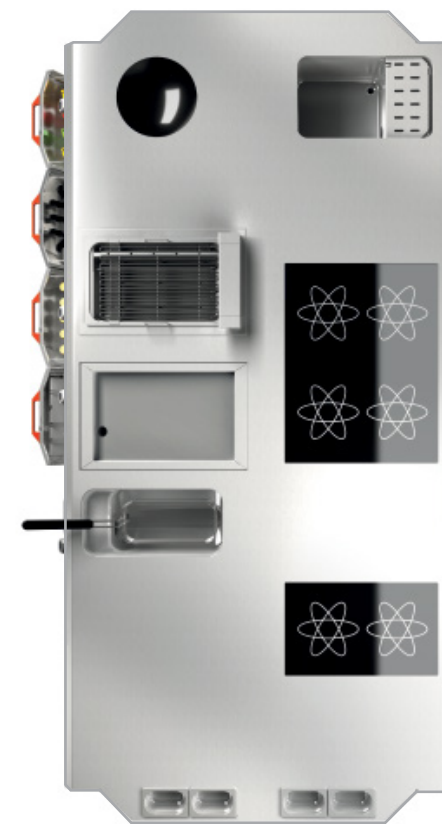
Die Auswahlmöglichkeit aus dem gesamten Katalog von Olis vervielfacht die Zahl der realisierbaren Kombinationen und Ausführungen, die unsere technische Abteilung ganz nach den Anforderungen unserer Kunden entwickelt.

Die von Olis entwickelten Lösungen, passen sich an alle Erfordernisse des Kunden an, sei es, dass er sich für einen zentralen Küchenblock entscheidet, wenn der verfügbare Platz groß ist, oder aber für eine an der Wand angebrachte Platte **Surface**, wenn der Platz in einem kleineren Raum optimiert werden soll.



{GERÄT X LINIE }
X BEDARF

= **SURFACE**
we customize cooking

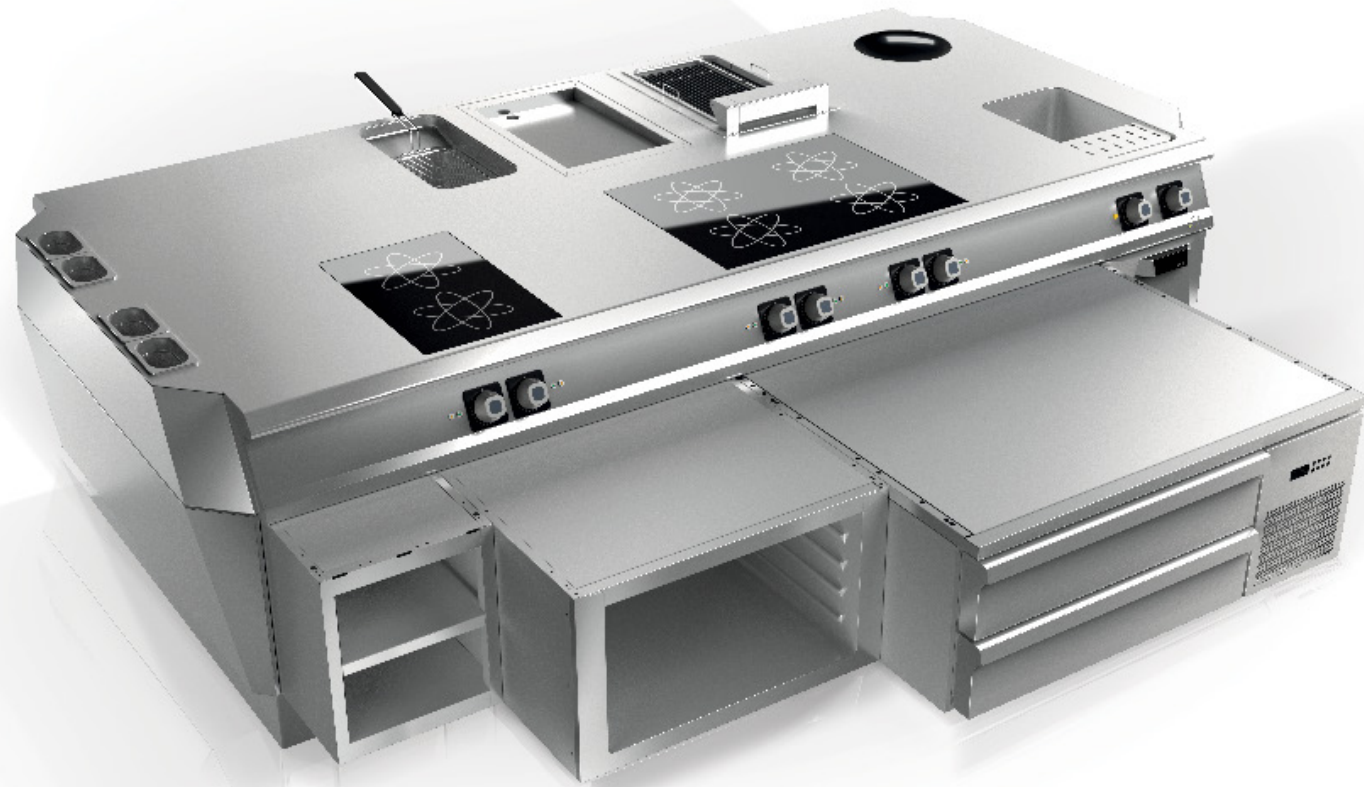


**Wählen Sie die Kombination, die am besten zu ihrem
Gastro-Konzept passt.**

Für ihre fugenlose Arbeitsplatte **Surface** können Sie Leistungen und Maße ihrer Geräte frei wählen, um ihre Küchenausstattung an den zur Verfügung stehenden Raum sowie an ihr Menü anzupassen.



Unabhängige Unterbauten



Modular und kombinierbar

Die Gestaltung des Stauraumes unter der Arbeitsplatte ist unabhängig von den Einbaugeräten sowie von der Struktur der Arbeitsplatte **Surface** frei wählbar. Nutzen Sie unser reichhaltiges Sortiment an Zubehör und machen Sie aus ihrer Küche ein funktionelles Ambiente mit einer ganz persönlichen Note.

Ob Sie ihre Schöpflöffel in der Unterbautür griffbereit aufhängen wollen, ob sie ein Hygienefach zur sicheren Aufbewahrung ihrer Utensilien wünschen oder aber einen Kühlunterbau zur Beschleunigung des Serviceablaufes,

die fugenlose Platte Surface bietet ihnen stets die geeignete Lösung für ihre Anforderungen.



Tür mit doppelter Öffnung:

Die Kipptür mit dem roten Griff ist nicht nur schön anzusehen, sondern auch leichter zu öffnen. Sie bietet Platz für alle Gegenstände, die Sie im Küchenalltag am häufigsten benutzen: Gewürze, Milchfläschchen, Schöpflöffel, Messer. Wählen Sie das Zubehör, das für Sie am praktischsten ist.



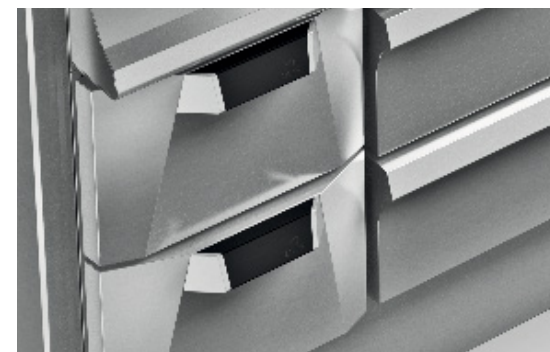
Kühlunterbauten

Gekühlte Produkte für ihren Service. Mit Schubladen oder als Schrank. Wählen Sie, was am besten in ihre Küche passt.



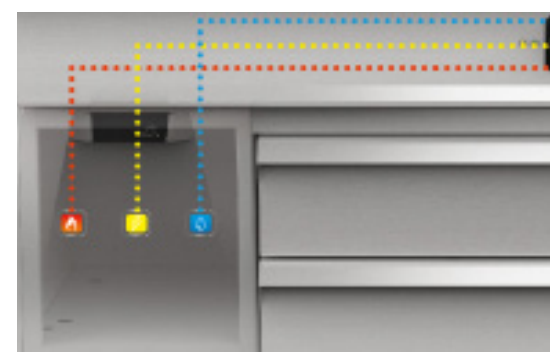
Hygiene-Unterbauten

Leichte Reinigung und maximale Hygiene dank des fugenlosen Innenraums. Die Kanten sind abgerundet, um die tägliche Reinigung zu beschleunigen.



Standard-Unterbauten

Wählen Sie ihr Modell: mit ausstattbarer Tür oder Schubladen



Anschlusskästen

Die volle Leistung unter Kontrolle und leicht zugänglich.

Der Kasten erleichtert die Bedienung und den Zugang zu den Anschlüssen, für eine sichere und schonende Benutzung der Geräte.



Frontprofile der fugenlosen Arbeitsplatte Elegante Details, die den Unterschied ausmachen

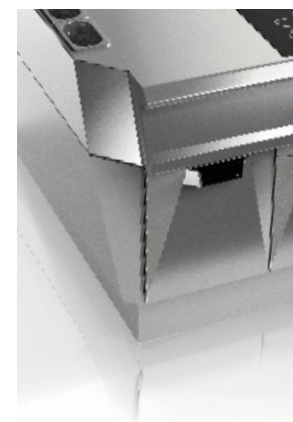
Die Sorgfalt im Detail und das Design, die Olis in die Realisierung seiner Arbeitsplatte *Surface* einfließen lässt, machen sich auch in ihrer Zarge bemerkbar.

Die verschiedenen Alternativen fügen sich nahtlos in den *Stil des Gesamtprojektes* ein und machen ihre Arbeitsplatte zu einem wahren Designgegenstand in der Küche.

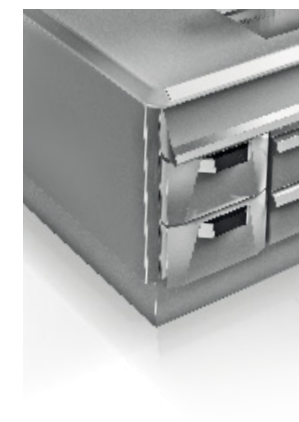


Seitenwände

Auch die Seitenwände der Platte können gemäß den Kundenwünschen gestaltet werden. Aus Erfahrung schlägt Olis folgende Lösungen vor:



Seitenwände
DIAMANTFORM mit
Zubehör



Seitenwände
KASTENFORM



Abdeckplatte Dicke
3mm



Seitenwände
DIAMANTFORM





Persönliche Ausgestaltung und Design



Stabmixer-Halter



Topfständler



Auflage für Ofen
und Salamander

Lackierung HQ ein bisschen Farbe verleiht eine persönliche Note

Verleihen Sie ihrer Arbeitsplatte eine persönliche Note. Alle Platten von Olis können ganz nach ihrem Geschmack und mit höchstem *Qualitätsstandard lackiert werden.*

Die besondere Behandlung mit Lack, der gegen Stöße und Kratzer äußerst beständig ist, macht die Arbeitsplatte *Surface* zu einem wahren Kunstwerk in ihrer Küche.



Auch Drop-IN

**Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten und lang
währende Flexibilität**

Stabilität und Sicherheit der Geräte wird durch ein besonderes Verstärkungssystem garantiert, damit Sie auf *eine dauerhaft flexible und gleichzeitig* widerstandsfähige sowie zuverlässige Ausstattung bauen können.



Flächenbündig

Eine elegante und moderne Lösung. Der obere Rand des Gerätes ist flächenbündig mit der Arbeitsplatte, *die damit frei von Unebenheiten* bleibt.



Aufliegend

Rasche und praktische Ausführung. Die Geräte *sind einfach einzubauen*, da sie auf der Arbeitsplatte aufliegen.

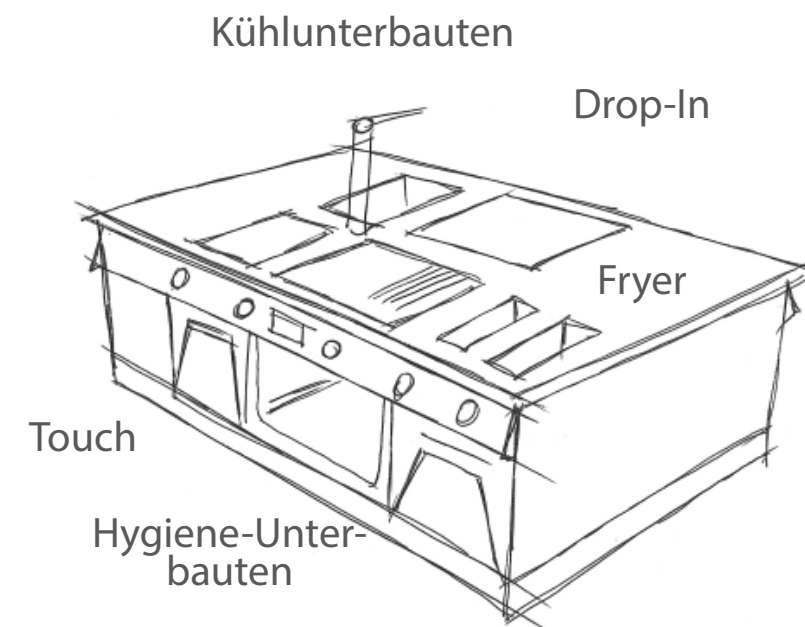


Die Installationen Drop-In garantieren eine äußerst flexible Nutzung der Arbeitsplatte in der Küche. Dank der zahlreichen Ausstattungsmöglichkeiten können auch Anforderungen, die sich in der Zukunft in der gebotenen Servicetypologie ergeben sollten, erfüllt werden.



Planung ad hoc

Jedem Gastro-Konzept seine Besonderheiten



Von der Zahl der Gedecke bis zur Menü-Typologie, Olis berät Sie bei der Wahl der Geräte, **die ihre Arbeitsplatte** Surface bestücken werden. Unsere technische Abteilung steht ihnen zur Seite, um ihnen in der Planungsphase bei ihren Entscheidungen zu jedem einzelnen Detail behilflich zu sein.

Vom Konzept zur schlüsselfertigen Küche

Unsere Technik- und Verkaufsabteilung sowie unsere Planer stellen ihre **Erfahrung in den Dienst** des Kunden und arbeiten kunden- und raumspezifische Lösungen aus.







Entdecken Sie, wie sie die Produkte
von Olis am besten nutzen.

Ein exklusiver Vorteil für Sie und ihre Arbeit.

Zu unserem Team gehören nicht nur technische Berater, sondern auch professionelle Köchenchefs, die genau wissen, wie die Arbeit in der Küche abläuft.

Olis bietet seinen Kunden eine komplette und kontinuierliche technische Unterstützung bei der Benutzung der Geräte, damit deren Leistung bestmöglich genutzt werden kann.

Der Service steht auf Anfrage zur Verfügung. Setzen Sie sich mit einer unserer Verkaufsstellen in Verbindung.

Innovation ist auch
Planung im Detail.

Fordern Sie jetzt ein Anlageprojekt an, das auf ihren Bedarf optimal zugeschnitten ist.

Flexibilität und Erfahrung machen es unseren Planern möglich, die Anforderungen unserer **Kunden zu interpretieren** und zu realisieren, von der Planung bis hin zur kompletten Ausgestaltung.

Eine detaillierte Rundum-Planung **der optimalen Kombination**, auf der Grundlage von Platz, Zahl der Gedecke, Gastro-Konzept und Arbeitsumfeld. Und alles gemäß den vielfältigen Vorschriften der verschiedenen Länder sowie den spezifischen Anforderungen der Zertifizierungsbehörden.



Und mit unseren Kundendienstzentren ist der Service komplett.

Ein effizienter, kompetenter Anhaltspunkt, der Sie mit uns verbindet.

„Die Verbraucher achten sehr auf das Niveau des von den Firmen angebotenen Kundendienstes: 90% geben an, dass ein effizienter Kundendienst die Kaufentscheidungen fast genauso stark beeinflusst, wie das Verhältnis zwischen dem Preis und dem erlangten Wert (91%).“

Das Bewusstsein darüber, dass der Kundendienst einen wichtigen Platz einnimmt, hat uns dazu angespornt, eine Organisationsstruktur zu schaffen, die den Olis-Kunden beste Unterstützung bietet.

Wir bieten einen Kundendienst mit spezialisierten Technikern für Garvorgänge und in der Kühltechnik, die unter der folgenden Adresse direkt kontaktiert werden können: service@olis.it

Personal mit einer 100%igen Fortbildung

Wir organisieren Kurse, um das technische Personal vor Ort zu schulen, damit sie sich eine angemessene Vorbereitung auf den Olis-Geräten aneignen und bei Eingriffen effizient und wirkungsvoll vorgehen kann.



Technische Online-Dokumentation

Auf der OLIS-Webseite www.olis.it kann nach der Anforderung eines Passwortes die technische Dokumentation heruntergeladen werden. Die Eintragung in den Service Review gestattet ferner den Erhalt zusätzlicher technischer Informationen.



Ersatzteilberatung

Kompetente Unterstützung beim Kauf von Originalersatzteilen, die von der vorgesehenen Abteilung verwaltet werden, die unter parts@olis.it kontaktiert werden kann.



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



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2015

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

