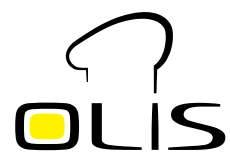


SURFACE

we customize cooking



we innovate cooking

Index

2	Surface
3	Commodité et sécurité optimales
4	Compartiments Techniques PLUG AND PLAY
5	Système à induction
6	La bonne configuration
7	formule Surface
8	Bases indépendantes
11	Profili frontali Piano Unico
15	Personalizzazioni e design
16	Drop-IN aussi
19	Conception ad hoc
23	Découvrez comment utiliser les produits Olis au mieux !
24	Et avec nos Centres Assistance le service est complet.

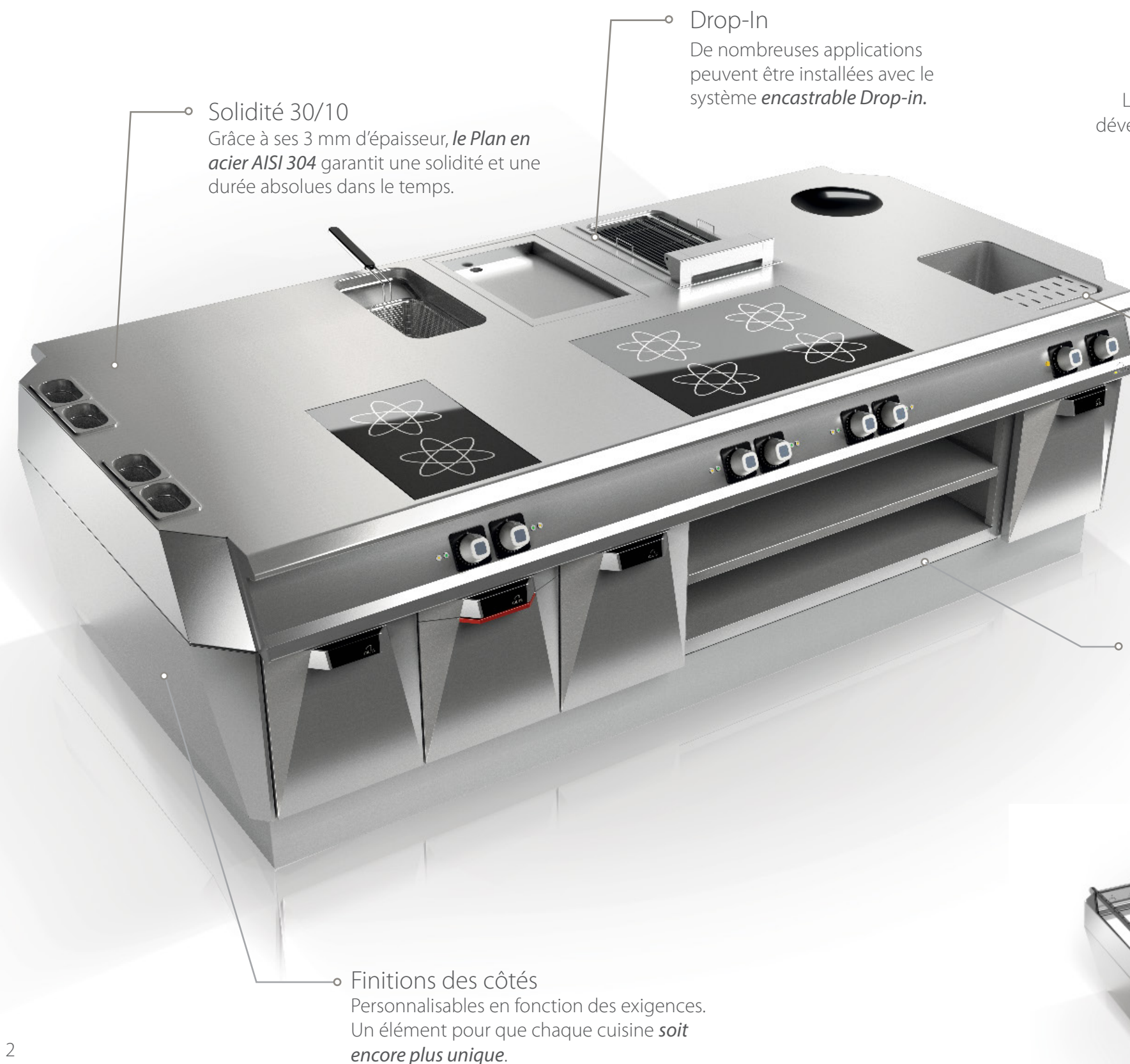
SURFACE

we customize cooking

Commodité et sécurité optimales

Dans une cuisine professionnelle, le meilleur choix est **Surface** « la plan unique » ; design, commodité et qualité sont quelques-unes des caractéristiques qui font qu'Olis est un allié parfait dans la cuisine, capable de comprendre et d'interpréter au mieux toutes vos exigences.

La réalisation d'un plan unique **Surface** requiert l'utilisation de toutes les technologies développées, testées et **certifiées** dans la production modulaire, en continuant de garantir la qualité et la fiabilité qu'Olis représente **dans le monde entier depuis 1972**.



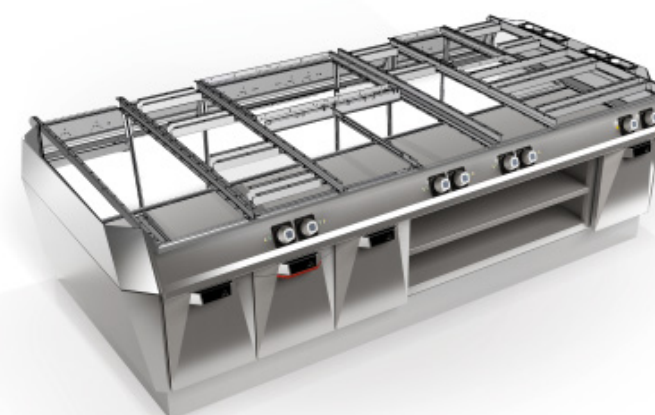
◦ **Solidité 30/10**
Grâce à ses 3 mm d'épaisseur, **le Plan en acier AISI 304** garantit une solidité et une durée absolues dans le temps.

◦ **Drop-In**
De nombreuses applications peuvent être installées avec le système **encastrable Drop-in**.

◦ **Soudure**
La possibilité de souder les applications au plan unique garantit la **solidité optimale** du plan et l'absence de toute infiltration.

◦ **Bases indépendantes**
La gestion des bases reste indépendante du plan de travail, ce qui garantit la fonctionnalité optimale de toutes les applications **top sur compartiment**.

◦ **Finitions des côtés**
Personnalisables en fonction des exigences. Un élément pour que chaque cuisine **soit encore plus unique**.



Structure renforcée

Une série dense et solide de renforts situés sous le plan assure une stabilité et une résistance de haut niveau dans le temps.

Compartiments Techniques PLUG AND PLAY

Gestion complète pour un contrôle total

En plus de rendre la phase d'installation plus rapide, les compartiments techniques permettent de disposer d'un point d'accès facile pour *la gestion autonome des raccordements*.

Un seul point pour avoir le contrôle total de toutes les applications, garanti, mis au point et testé directement par Olis au cours de la production.



Raccordement
au gaz



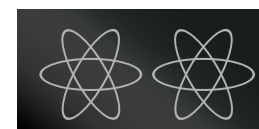
Réseau
électrique



Raccordement
à l'eau



Induction
MULTIPOINTS



Induction
ZONE UNIQUE

Système à induction

Rendement et durée optimaux

Le système LLIS (long life induction system) développé par Olis permet d'avoir toujours à disposition la puissance complète des applications à induction et de prolonger le cycle de vie des générateurs, en garantissant une gestion de l'énergie d'une qualité absolue.

Des compartiments dédiés abritent les composants clé de cette technologie, en les protégeant contre les écarts de chaleur excessifs et en garantissant une bonne ventilation.





La bonne configuration pour chaque nécessité

Les innombrables applications qu'Olis développe sont disponibles dans la réalisation de **surface**.

Grâce au service technico-commercial, l'application peut être insérée dans un plan unique surface. Il est également possible de mélanger des éléments de lignes différentes (**Diamante TOUCH, Diamante90, Diamante70, Serie 1100, Drop-In**) de manière à rendre la cuisine toujours plus unique.

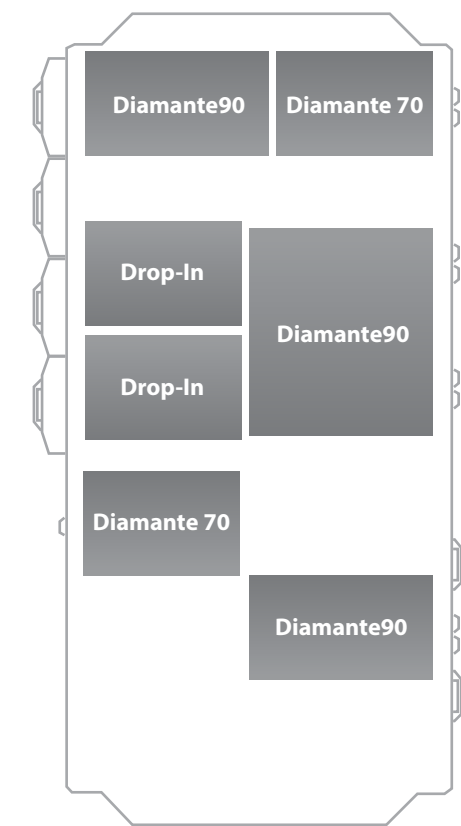
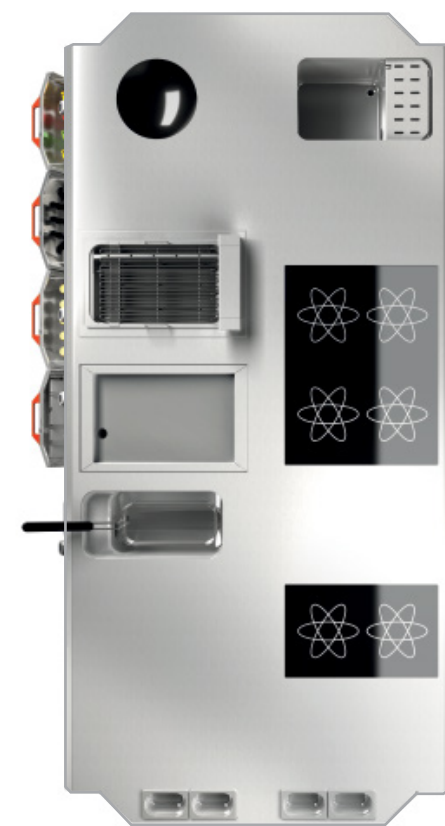
La possibilité d'utiliser les références de tout le catalogue Olis multiplie les combinaisons et les variantes réalisables qui, en fonction des nécessités du client peuvent être développées par notre service technique.

Que l'on dispose de beaucoup d'espace, et que le choix tombe donc sur un bloc central, ou qu'il faille optimiser un petit espace avec un plan unique **Surface** mural, les solutions Olis sont conçues pour répondre à toutes les exigences du client.



{Application X Ligne}
X Exigence

= **SURFACE**
we customize cooking

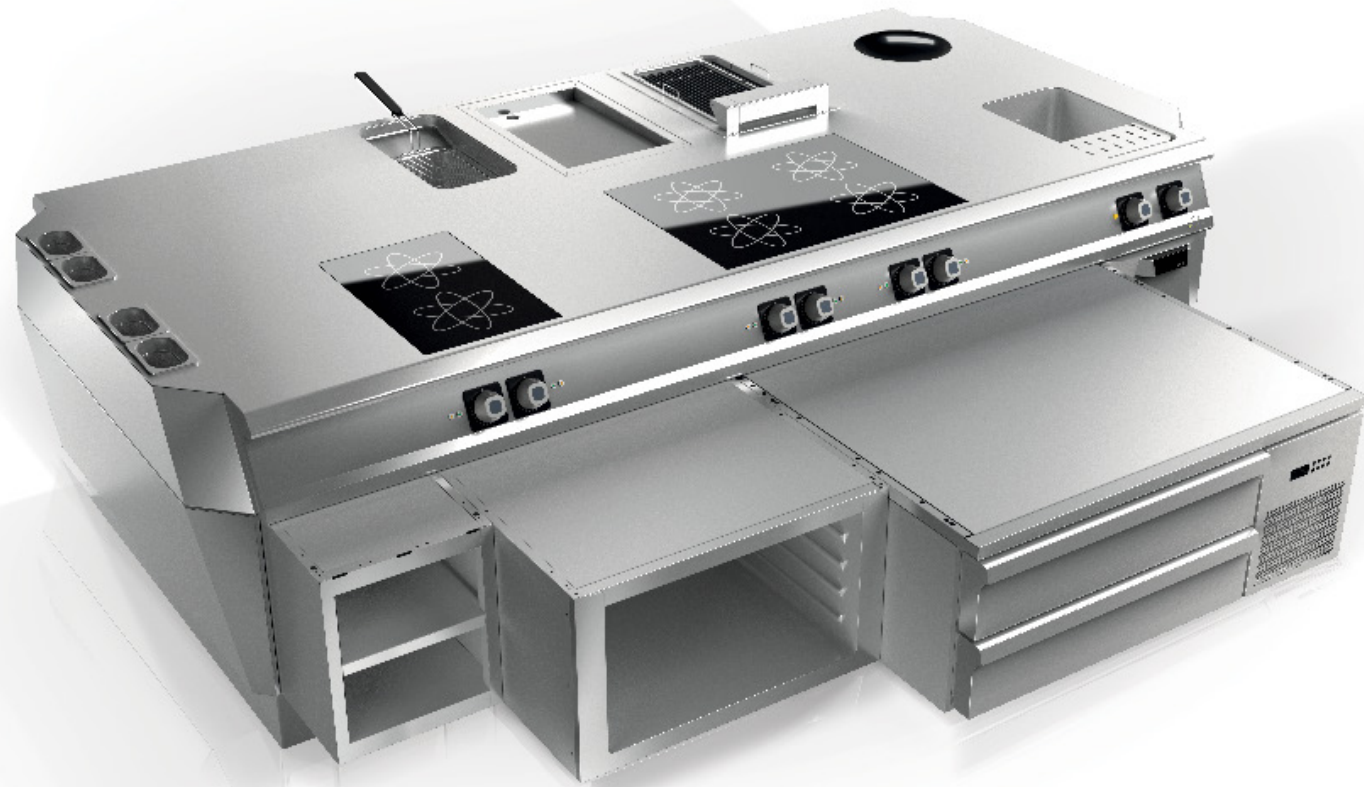


Choisissez la formule qui s'adapte le mieux à votre menu !

Avec **votre plan unique surface**, vous pouvez choisir la puissance et les dimensions des applications, de façon à ce que le plan se plie aux exigences de la cuisine et du menu que l'on veut réaliser.



Bases indépendantes



Modulaires et composables

L'agencement des compartiments situés sous le plan de travail reste indépendant pour *toutes les applications top sur compartiment*, quelle que soit la structure du plan unique *surface*. En choisissant dans un vaste catalogue d'accessoires, vous pourrez rendre votre cuisine encore plus personnelle et fonctionnelle.

Que l'on veuille avoir les louches à portée de la main dans notre porte accessoirisée, un espace hygiénique pour y insérer les ustensiles en toute sécurité ou une base réfrigérée pour accélérer le service.

Les plans uniques surface vous donneront la bonne réponse pour vos exigences.



Porte à deux ouvertures :

La porte basculante à poignée rouge n'est pas seulement belle à voir, elle est aussi facile à ouvrir et elle identifie un espace prévu pour ranger les outils les plus utilisés pendant le travail : épices, bouteilles-biberons, louches, couteaux. Choisissez donc comment l'équiper, selon vos exigences !



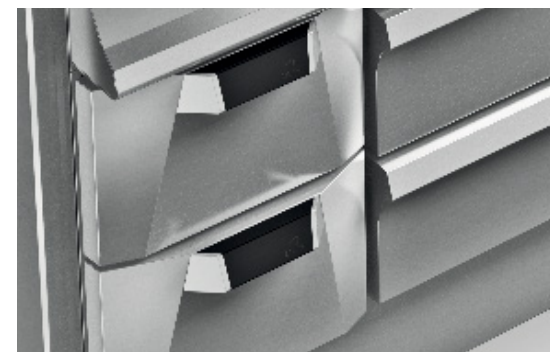
Bases réfrigérées

La fraîcheur des produits disponibles pour votre service. Entre les tiroirs et les portes, choisissez la solution la plus fonctionnelle en fonction de vos exigences.



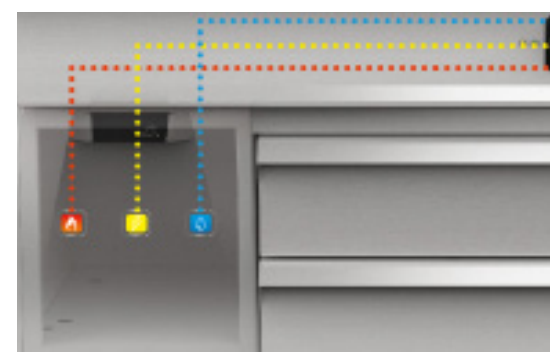
Bases hygiéniques

Nettoyage facile et hygiène garantis par l'absence de jonctions. Chaque coin est soigneusement irradié pour faciliter les phases de nettoyage de tous les jours.



Compartiments standard

Choisissez votre composition : avec porte accessoirisable ou avec tiroirs.



Compartiments techniques

Toute la puissance sous contrôle et à portée de la main. Le compartiment facilite la gestion et l'accès à la partie technique, garantissant ainsi un emploi sûr et durable de l'équipement.



Profil de devant Plan Unique

Détails élégants qui font la différence

Le soin avec lequel Olis soigne les détails et le design lors de la réalisation des plans *uniques surface* se remarquent également dans le choix de la bordure du plan.

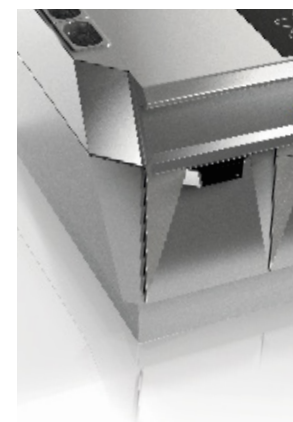
Plusieurs alternatives peuvent être évaluées *en fonction du style du projet*.

Transformant ainsi le plan unique en un véritable élément de design de la cuisine.

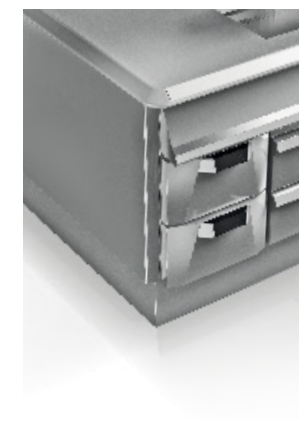


Côtés

Les côtés de plans uniques peuvent, eux aussi, être personnalisés.
Voici les solutions proposées par l'expérience d'Olis.



Côtés
DIAMANTE
accessoirisés



Côtés
EN CAISSON



Panneau de
couverture
de 3 mm



Côtés
DIAMANTE





Personnalisations et Design



Colonnnette porte-mixer



Porte-casseroles



Support pour four
et salamandre

Peinture HQ

Une touche de couleur donne du caractère.

Donnez du caractère à votre plan unique.
Tous les plans Olis peuvent être peints selon
vos goûts, avec les *standards de qualité les
plus pointus*.

Le traitement de peinture spéciale très résis-
tante aux chocs et aux abrasions transforme
surface « le plan unique » en une véritable
œuvre d'art dans la cuisine.



Drop-IN aussi

Grandes modularité et flexibilité dans le temps.

La stabilité et la sécurité des équipements sont garanties par une structure de consolidation spéciale qui permet d'avoir un *outil adaptable dans le temps* et à la fois durable et fiable.



Les installations Drop-in permettent d'avoir une grande flexibilité dans l'utilisation du plan de travail dans la cuisine. Grâce à leur modularité, il est également possible de gérer les exigences futures dans les typologies de services à offrir.



Au ras du plan

Une solution élégante et actuelle.
Le bord de la machine est au ras du plan du travail, *libéré des espaces occupés par les structures*.



Appui

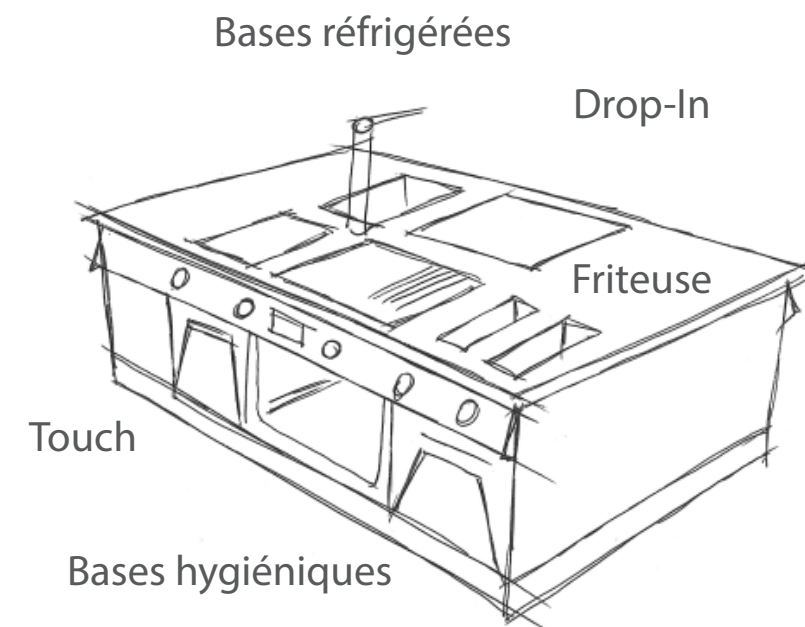
Rapide et pratique à réaliser.
Les modules sont *faciles à installer* grâce à un système d'appui sur le plan de travail.





Conception ad hoc

Chaque contexte a ses propres particularités.



Du nombre de couverts au type de menu, Olis est à même de guider le client lors du choix des applications composant *le plan unique surface*. Le service technique sera votre allié au moment de choisir tous les différents aspects de la conception.

Du concept à l'AGENCEMENT FINAL

Le service technico-commercial et nos concepteurs mettent toute leur *expérience au service* du client auquel ils proposent et conseillent la meilleure solution personnalisée ;
en fonction des exigences de la cuisine.







Découvrez comment utiliser les produits Olis au mieux !

Un avantage exclusif pour vous et votre travail.

Notre équipe se compose non seulement de consultants, mais aussi de cuisiniers professionnels connaissant bien les dynamiques du travail en cuisine.

Olis offre à ses clients un support technique complet et constant dans l'utilisation des équipements, pour en exploiter les possibilités au mieux.

Le service est disponible sur demande en contactant notre réseau commercial.

L'innovation, c'est aussi concevoir les détails.

Demandez l'agencement parfait pour vos exigences !

La flexibilité et l'expérience de nos concepteurs leur permettent d'interpréter et de concrétiser toutes **les demandes du client**, en partant d'une simple idée, jusqu'au plan le plus complet.

Une étude tous azimuts de la composition idéale, étudiée en fonction de l'espace, du nombre de repas, du type de menu et de l'espace de travail. Tout cela dans le respect des **innombrables réglementations** prévues dans les différents pays du monde et des spécifications requises par les organismes certificateurs.



Et avec nos Centres Assistance le service est complet.

Un point de référence efficace, compétent, en harmonie avec vos désirs.

« Les consommateurs sont très attentifs en ce qui concerne le service offert par les entreprises : 90% affirme qu'un service efficace à la clientèle influence les décisions d'achat presque autant que le rapport entre le prix et la valeur obtenue (91%) ».

La prise de conscience de l'importance du service après-vente nous a poussés à créer une structure organisationnelle pour soutenir au mieux le client Olis. Nous offrons une assistance avec des techniciens spécialisés en cuisson et réfrigération qui peuvent être contactés à travers un canal direct à l'adresse : service@olis.it

Personnel formé à 100%

Nous organisons des cours pour former des techniciens sur le terrain afin qu'ils aient une bonne connaissance des appareils Olis et qu'ils soient performants et efficaces en phase d'intervention.



Documentation technique en ligne

Vous pourrez télécharger la documentation technique sur le site OLIS : www.olis.it, après avoir demandé votre mot de passe. L'inscription au Service Review vous permettra de recevoir des informations techniques en plus.



Conseil sur les pièces de rechange

Compétence pour le support à l'achat de pièces de rechange originales géré par un bureau, prévu à cet effet, que l'on peut contacter à l'adresse suivante : 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

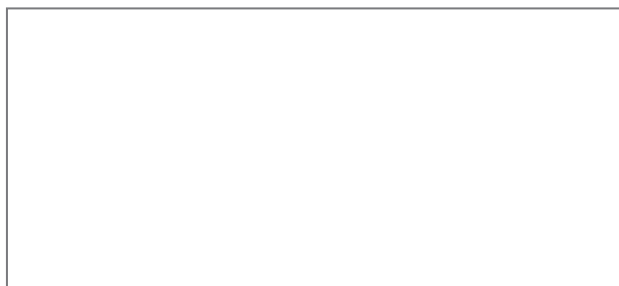


Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2015

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



FR