

*we*innovate cooking



Una friggitrice da scoprire

Piccoli grandi accorgimenti per migliorare il tuo modo di friggere

Accensione gas automatica

Un'operazione facile, veloce e affidabile grazie al controllo di fiamma elettronico.

Sollevamento cestelli automatico

Circolazione e filtraggio dell'olio

Il carico e scarico dell'olio non è più un problema con il sistema Olis. Anche la pulizia in vasca risulterà più semplice e rapida.

Riscaldamento HIGH LOW

Sia nella versione elettrica che a gas, la modulazione della potenza permette un preriscaldamento graduale e un controllo nella gestione di piccoli carichi di alimenti.



Sollevamento cestelli automatizzato

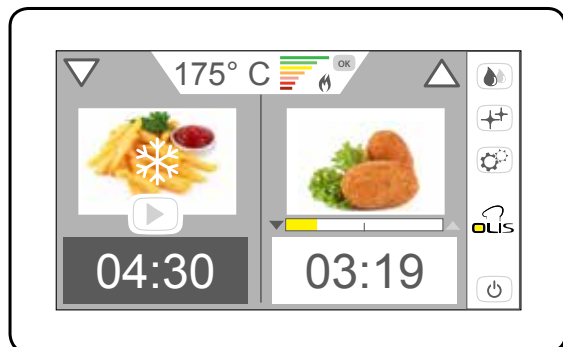
Un pratico sistema di sollevamento cestelli permette di lavorare in modo efficiente e veloce. Programmando le ricette dal pannello touch screen, il cestello si solleva automaticamente al termine del tempo impostato, garantendo risultati sempre ottimali e puntuali. Per una maggior libertà i cestelli possono essere utilizzati anche in modalità manuale.



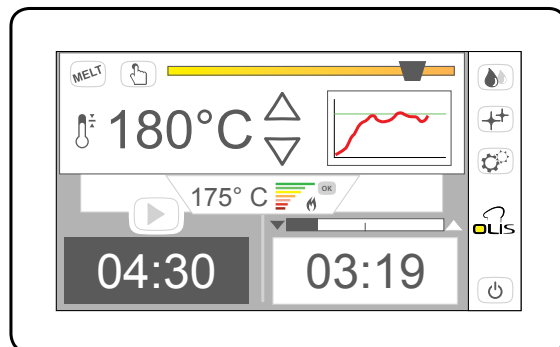
Un tocco ed è fritta!

Pannello touch screen semplice e intuitivo

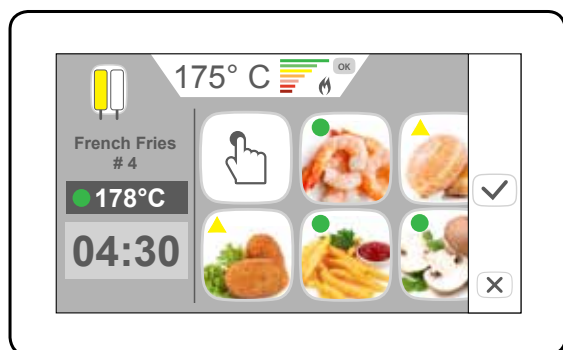
Pannello di controllo con display touch screen da 7" ad alta risoluzione e scheda di controllo elettronica per la gestione di: temperatura di cottura, programmi di frittura, allarmi HACCP, ciclo di pulizia della vasca, funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100° C e diagnostica del sistema.



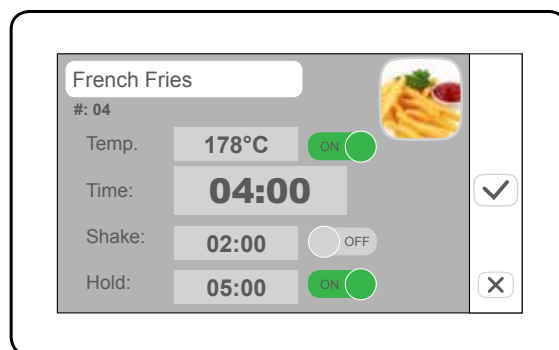
Schermata menù operativo con indicazione dei tempi di cottura relativi alla ricetta selezionata e indicazione della temperatura in vasca.



Possibilità di regolazione delle impostazioni base e visualizzazione dell'andamento temperature in vasca. Possibilità di impostare la fase *Melting*.



Possibilità di scelta automatica tra una selezione di ricette pre impostate e testate che possono essere memorizzate dall'utente. Facile identificazione delle ricette grazie ad immagini reali e ben definite.



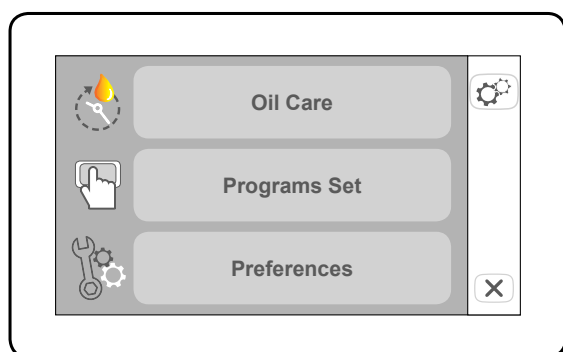
IMPOSTAZIONI RICETTA

TEMP. Temperatura dell'olio alla quale verrà fritto il prodotto.

TIME Tempo necessario alla frittura del prodotto del quale si sta definendo la ricetta.

SHAKE Un segnale acustico avvisa di scuotere l'alimento nel cestello

HOLD Sistema di mantenimento del prodotto fritto a breve distanza dall'olio, per sfruttarne il calore. La friggitrice segnala mediante segnale acustico il superamento del tempo impostato



Menù impostazioni macchina nel quale definire il settaggio base della friggitrice. Con il programma *Oil Care* è possibile verificare lo stato dell'olio calcolato in base al suo utilizzo.



Olio In & Out

Circolo e filtraggio dell'olio, liberi di scegliere

NELLA VERSIONE BASE

La nuova friggitrice Olio In & Out permette di scaricare l'olio esausto o l'acqua per la pulizia della vasca non solo internamente grazie ad una bacinella inserita nel vano, ma anche dall'esterno, attraverso una prolunga collegata alla valvola di scarico.

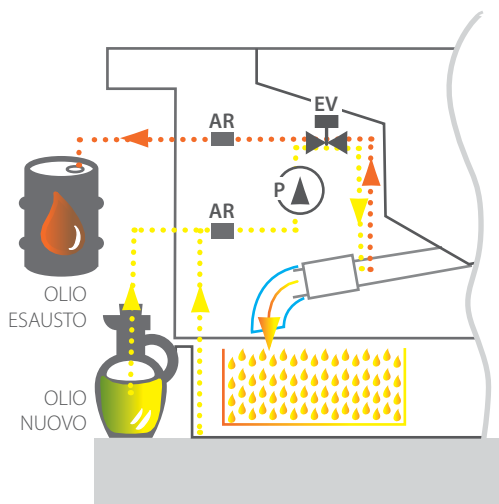
NELLA VERSIONE CON CIRCOLO E FILTRAGGIO DELL'OLIO CON POMPA

Con il nuovo sistema di filtraggio si ampliano le possibilità per la gestione di olio nuovo ed esausto. L'olio usato può essere scaricato, filtrato e poi reimpresso in vasca tramite una pompa dedicata, garantendo tempi rapidi nell'utilizzo.

La stessa pompa viene usata per lo scarico dell'olio esausto dalla bacinella di raccolta ad un contenitore esterno. Oppure per prelevare olio nuovo da un recipiente esterno per l'immissione in vasca.

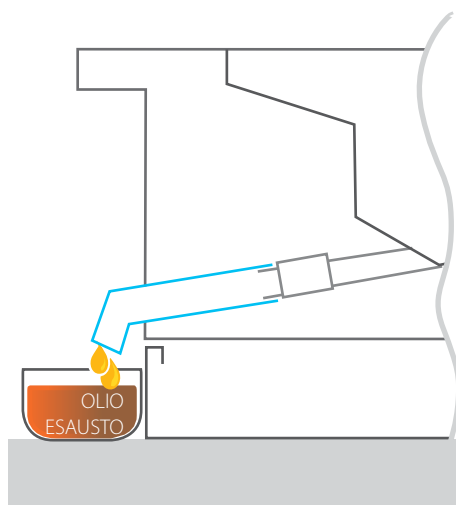
Un circuito chiuso che permette la gestione dell'olio caldo in totale **sicurezza**.

FRIGGITRICE COMPLETA
DI FILTRAGGIO OLIO



EV = elettrovalvola P = pompa
AR = attacco rapido

FRIGGITRICE
VERSIONE BASE



Piano di lavoro, vasca di cottura e cruscotto realizzati in AISI 304.

Vasca di cottura stampata con profilo interno raggiato. Dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume.

Ampia zona fredda nella parte inferiore garantisce più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato.

Termostato di sicurezza a ripristino manuale.

Filtro estraibile, cestelli, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione.

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

Grado di protezione IPX5.

VERSIONE GAS

Brucciore in acciaio inox esterno alla vasca.

Temperatura dell'olio viene regolata da termostato.

VERSIONE ELETTRICA

Resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304, interna alla vasca e rotabile di oltre 90°.

Dati tecnici

Dimensioni esterne:

cm 40 L x 90 P x 87 H

Dimensioni vasca:

cm 34 L x 42 P x 58,5 H mod. gas

cm 34 L x 42 P x 32,5 H mod. elettrico

Capacità vasca:

lt. 23 modello gas

lt. 22 modello elettrico

Potenza:

kW 25 modello gas

kW 22 modello elettrico

Alimentazione:

- Ac230V 1N 50Hz mod. gas

- Ac400V 3N 50/60 Hz mod. elettrico

MODELLI GAS		MODELLI ELETTRICI	
D9223/10FRGEV	Versione base	D9222/10FREEV	Versione base
D9223/10FRGEVF	Con filtraggio olio	D9222/10FREEVF	Con filtraggio olio
D9223/10FRGEVA	Con alzacestelli	D9222/10FREEVA	Con alzacestelli
D9223/10FRGEVFA	Con filtraggio + Alzacestelli	D9222/10FREEVFA	Con filtraggio + Alzacestelli
IN DOTAZIONE: griglia di fondo, 2 cestelli da 1/2, coperchio vasca, prolunga per scarico frontale			



Olis Ali

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

T: +39 0437 8558 **F:** +39 0437 838 274

W: olis.it

M: info@olis.it

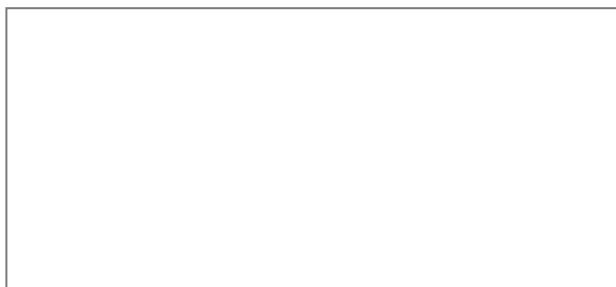


Sistema Qualità Certificato **ISO 9001: 2008**

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



IT