

*we*innovate cooking



Una freidora por descubrir

Pequeños grandes trucos para mejorar tu manera de freír

Encendido automático del gas

Una operación fácil, veloz y segura gracias al control electrónico de la flama.

Alza canastilla automatizada

Calentamiento HIGH LOW

Tanto en la versión eléctrica como en la de gas la modulación de la potencia permite el precalentamiento gradual y un control en la gestión de pequeñas cargas de alimentos.

Circolazione e filtraggio dell'olio

Llenar y vaciar el aceite ya no es un problema con el sistema OLIS. También la limpieza de la piletta resultará más sencilla y rápida.



Alza canastilla automatizada

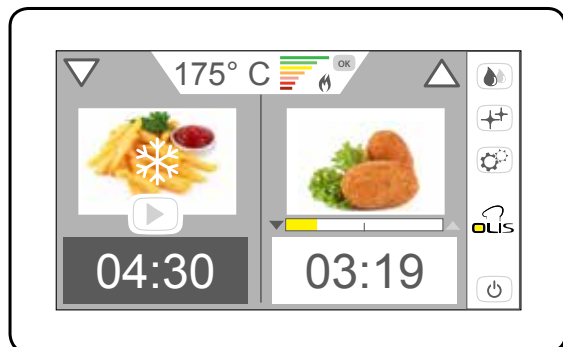
Un práctico sistema de alza canastillas permite trabajar con eficacia y rapidez. Programando las recetas desde el cuadro de mandos touch screen, la canastilla se levanta automáticamente cuando termina el tiempo indicado, garantizando siempre resultados óptimos y puntuales. Para una mayor libertad las canastillas se pueden utilizar también en modalidad manual.



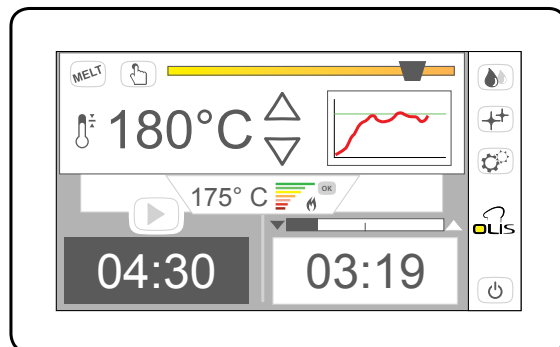
¡Un toque y está frito!

Cuadro de mandos touch screen sencillo y intuitivo

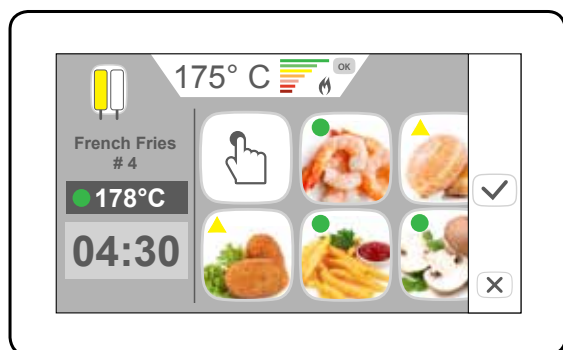
Cuadro de mandos con display touch screen de 7" de alta resolución y ficha de control electrónica para la gestión de: temperatura de cocción, programas de fritura, alarmas HACCP, ciclo de limpieza de la piletta, función de precalentamiento y mantenimiento a 100° C y diagnóstico del sistema.



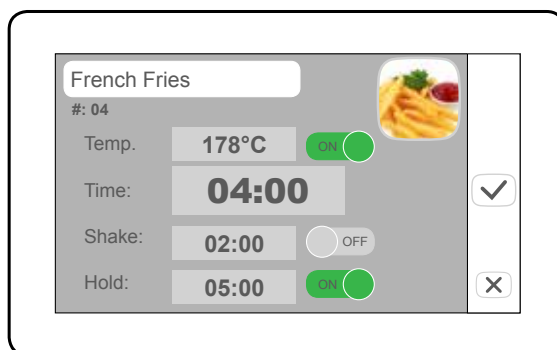
En pantalla aparece el menú operativo con indicación de los tiempos de cocción relativos a la receta seleccionada e indicación de la temperatura en la piletta.



Posibilidad de regulación de la programación básica y visualización del avance de las temperaturas en la piletta. Posibilidad de programar la fase **Melting**.



Posibilidad de seleccionar de entre las recetas preprogramadas y probadas que el usuario puede memorizar. Fácil identificación de las recetas gracias a imágenes reales y bien definidas.



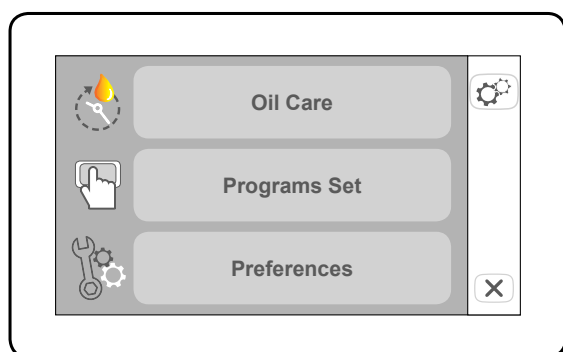
CONFIGURACIONES DE RECETA

TEMP. Temperatura del aceite a la que se freirá el producto.

TIME Tiempo necesario para que se fría el producto del que se está definiendo la receta.

SHAKE Una señal sonora avisa para agitar el alimento que está en la canastilla.

HOLD Sistema de mantenimiento del producto frito cerca del aceite, para aprovechar de su calor. La freidora indica mediante una señal sonora cuando se supera el tiempo programado.



Menú de programación de la máquina donde definir la configuración básica de la freidora. Con el programa **Oil Care** se puede verificar el estado del aceite calculándolo en base a su utilización.





Aceite "In & Out"

Circulación y filtrado del aceite, libres de escoger

EN LA VERSIÓN BÁSICA

La nueva freidora Olis permite descargar el aceite agotado o el agua para la limpieza de la pileta no sólo internamente gracias a una vasija que está colocada dentro, sino también por fuera a través de una extensión conectada a la válvula de vaciado.

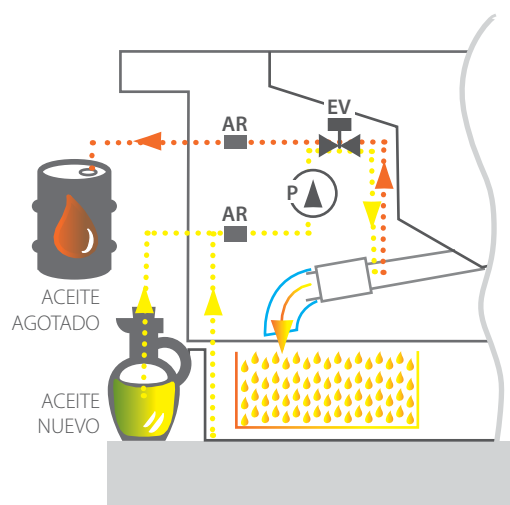
EN LA VERSIÓN CON CIRCULACIÓN Y FILTRADO DEL ACEITE CON BOMBA

Con el nuevo sistema de filtrado se amplían las posibilidades para la gestión del aceite nuevo y agotado. El aceite usado se puede descargar, filtrar e introducir de nuevo en la pileta a través de una bomba específica, garantizando rapidez al usarla.

La misma bomba se usa para vaciar el aceite agotado de la vasija recolectora a un contenedor externo. O también para sacar aceite nuevo de un recipiente externo e introducirlo en la pileta.

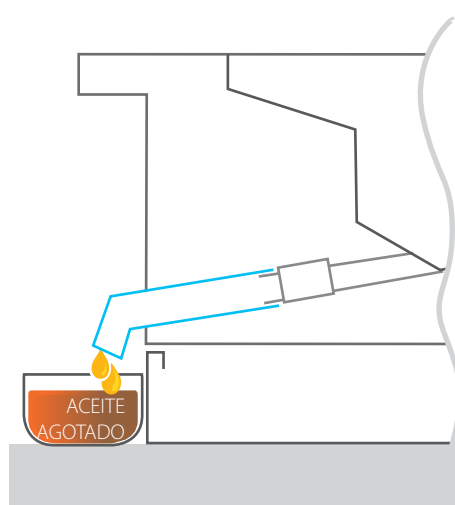
Un circuito cerrado permite controlar el aceite caliente con plena **seguridad**.

FREIDORA COMPLETA
DE FILTRADO DE ACEITE



EV = electro válvula P = bomba
AR = conexión rápida

FREIDORA VERSIÓN
BÁSICA



Mesa de trabajo, piletta de cocción y tablero de instrumentos realizados con acero inoxidable AISI 304.

Pileta de cocción estampada con perfil interno radiado.

Dotada de un amplio receptor para la expansión del aceite y de las espumas.

Amplia zona fría en la parte inferior garantiza que la integridad del aceite utilizado dure más tiempo.

Termostato de seguridad con reactivación manual.

Filtro extraíble, canastillas, tapadera y colector para el grifo de vaciado en dotación.

Piececitos de acero inoxidable regulables en altura.

Grado de protección IPX5.

VERSIÓN GAS

Quemador de acero inoxidable externo a la piletta.

El termostato regula la temperatura del aceite.

VERSIÓN ELÉCTRICA

Resistencia protegida de acero inoxidable AISI 304, dentro de la piletta y que puede girar más de 90°.

Datos técnicos

Dimensiones:

cm 40 L x 90 P x 87 H

Dimensión cuba:

cm 34 L x 42 P x 58,5 H mod. gas
cm 34 L x 42 P x 32,5 H mod. eléctricos

Capacidad cuba:

lt. 23 modelo gas
lt. 22 modelo eléctricos

Potencia:

kW 25 modelo gas
kW 22 modelo eléctricos

Tension d'alimentation:

- Ac230V 1N 50Hz modelo gas
- Ac400V 3N 50/60 Hz modelo eléctricos

MODELOS EVO GAS		MODELOS EVO ELÉCTRICOS	
D9223/10FRGEV	Versión básica	D9222/10FREEV	Versión básica
D9223/10FRGEVF	Con filtrado del aceite	D9222/10FREEVF	Con filtrado del aceite
D9223/10FRGEVA	Con alza canastilla	D9222/10FREEVA	Con alza canastilla
D9223/10FRGEVFA	Con filtrado + alza canastilla	D9222/10FREEVFA	Con filtrado + alza canastilla
EN DOTACIÓN: parrilla de fondo, 2 canastillas de 1/2, tapadera de la piletta, extensión para vaciado frontal.			



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

