

*we*innovate cooking



La nuova era dei fry top

Un altro modo di cucinare alla piastra
Efficienza, pulizia e confort prima di tutto

I nuovi fry-top della linea DIAMANTE hanno una nuova veste.

La piastra di cottura è indipendente, e garantisce una concentrazione del calore ottimale nell'area cottura evitando dispersioni di calore, e ottimizzando i consumi.

Tutta la superficie della piastra può essere utilizzata per ottimizzare ancora di più consumi e tempi di cottura

La canalina perimetrale permette una raccolta dei grassi di cottura totale ed evita ristagni di residui nella piastra.

La pulizia non è mai stata così semplice!

Con i nuovi Fry-top si ha la possibilità di installare un erogatore d'acqua per allagare la canalina perimetrale, in questo modo si faciliterà sempre la pulizia. Niente più sporco impossibile da togliere.

Versioni gas

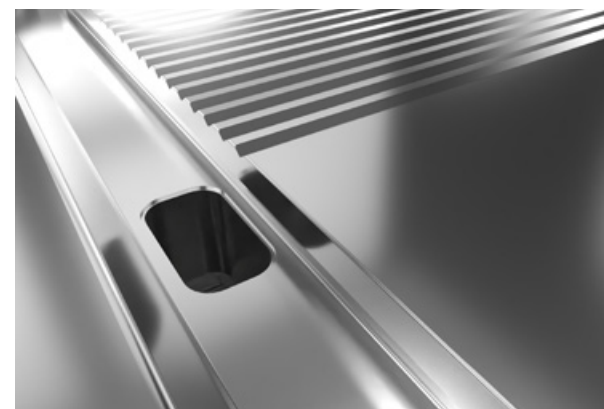
Piastre disponibili nelle versioni cromate e in AISI430 (conformi al regolamento MOCA)

Regolazione della temperatura da 200°C a 400°C con rubinetto di sicurezza con termocoppia o da 100°C a 280°C con valvola termostatica. Per la versione cromata la regolazione va da 100° a 280°.

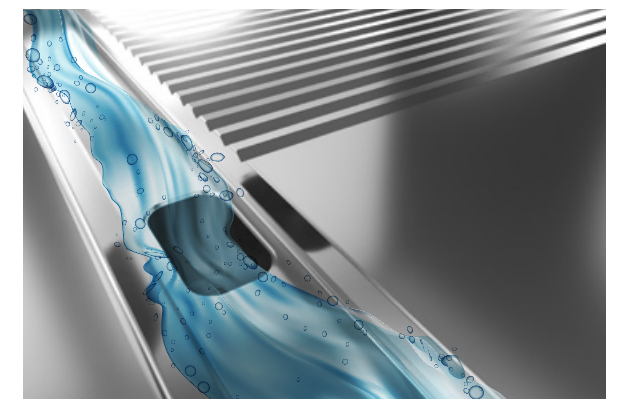


Pulizia & comfort

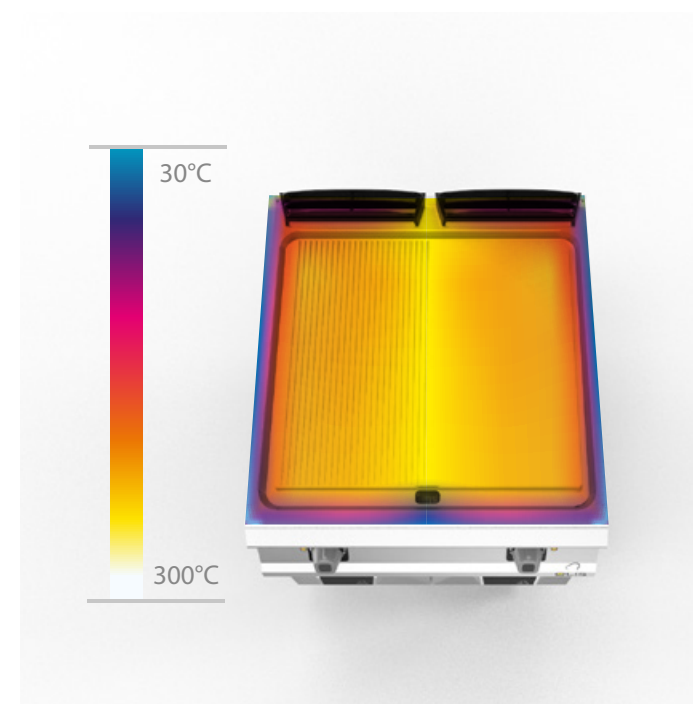
Si aggiungono all'affidabilità e alla resa dei fry top
Un'arma sempre pronta a disposizione delle cucine più esigenti



L'ampia canalina perimetrale permette lo scarico dei grassi di cottura senza avere residui sulla piastra di cottura



La possibilità di applicare un erogatore d'acqua per il riempimento della canalina permette una sempre più agevole pulizia



efficienza su tutta la piastra

La conformazione della piastra permette una concentrazione del calore nella zona di cottura, evitando dispersioni termiche e perdite di efficienza, migliorando il confort per lo Staff

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

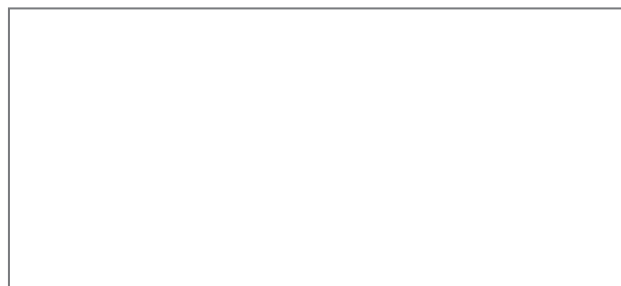


Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2015

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



IT