

*we*innovate cooking



Una storia di tradizione e innovazione.



Olis è un nome noto nella grande ristorazione fin dal 1972 per la sua solida produzione di macchinari, attrezzature e componenti, oltre che partner del prestigioso Gruppo Ali srl dal 2004.

Il marchio si distingue per la sua duplice "anima", storicamente legata a una lavorazione artigianale – in particolare quella dell'inox a laser - ma sviluppata nel tempo con un approccio innovativo fortemente improntato sulla tecnologia e il design.

La solidità, l'affidabilità dei prodotti e l'esperienza costituiscono il patrimonio di Olis che ancora oggi gli permette di continuare a progettare e immaginare nuovi scenari per il grande mondo della ristorazione professionale.

- 1 Una storia di tradizione e innovazione.
- 5 Guarda come puoi lavorare meglio con Olis.
- 7 Nuove cucine Diamante.
- 9 Con tante idee dentro.
- 11 Tanti spazi già attrezzati per le tue esigenze.
- 13 Tutto è facilmente sotto controllo.
- 15 Tocca e gira: due semplici mosse per impostare il lavoro
- 15 e non pensarci più.
- 17 Olis cloud
- 19 Gestisci la tua cucina e non pensarci più.
- 21 Nuove idee per ottimizzare ogni spazio.
- 23 Il design più innovativo è elegante e funzionale.
- 25 Diamante 90
- 27 Diamante 70
- 36 DROP-IN70
- 39 Serie 1100 Passante
- 41 Piani unici surface
- 43 Il tuo catalogo sempre connesso

We innovate cooking

Perché continuare a lavorare così?



Cambiamo il modo di gestire la cucina.

Con una visione forte della sua tradizione e allo stesso tempo rinnovata, Olis guarda ad una nuova concezione dello spazio, della funzionalità, della tecnologia e del design per **aiutarti a lavorare ogni giorno con più praticità ed efficienza.**

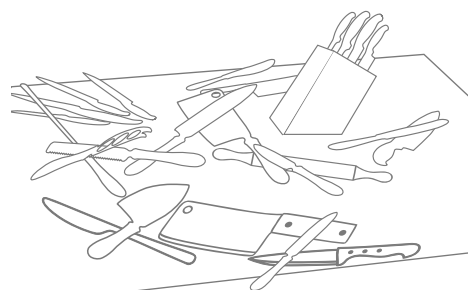


Guarda come puoi lavorare meglio con Olis.

È sempre tutto in ordine nella tua cucina?



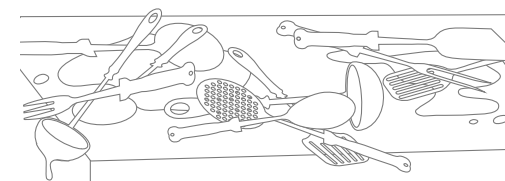
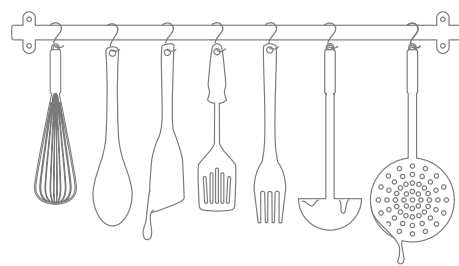
Le cotture sono sempre sotto controllo?



Dov'è il coltello giusto quando ne hai bisogno?



Spezie, biberon, bottiglie... li hai sempre a portata di mano?



Quanti mestoli grondanti e ingombranti possono occupare il tuo piano di lavoro...

Ogni cosa è sempre al suo posto

tutto è sotto controllo



Più ordine e spazio mentre lavori

Piano di lavoro disponibile al 100%

Nuove cucine Diamante. Un gioiello di innovazione e di design.



Dalle solide basi della tradizione Olis, nascono le **Cucine Diamante 70 e 90**, un'evoluzione nell'ambito delle cucine professionali. **Studiate nei dettagli per velocizzare e semplificare** ogni operazione di preparazione, cottura, riordino, pulizia in cucina e affiancarti ogni giorno come delle **vere alleate del tuo lavoro**.



Con tante idee dentro.

Tutte a portata di mano.

Doppio spazio interno: funzionale e completo
Porta con doppia apertura: a ribalta con vani attrezzati e ad anta



L'anta a ribalta con maniglia rossa non è solo bella da vedere, ma è **più facile da aprire** e identifica uno spazio predisposto per riporre gli oggetti più utilizzati durante il lavoro: spezie, biberon, mestoli, coltelli. Scegli come attrezzarla, secondo le tue esigenze.

Lo stesso sportello si apre anche ad antina su uno spazio ampio e profondo per contenere pentole, padelle e quanto necessario.

Portacoltelli

Per disporre immediatamente dei coltelli più adatti per tagliare pane, verdure, carni e custodirli **in ordine, puliti e al sicuro**. L'esclusivo spazio a ribalta per portacoltelli è stato studiato per contenere fino a **7 coltelli**.



Portamestoli

Uno spazio speciale per riporre mestoli, cucchiaini, forchettoni prima e durante l'uso, al riparo dai grassi della cucina e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.



Portadosatori

Un posto pulito e ordinato per contenere i flaconi dosatori di condimenti standard e creati da te.



Portaspezie

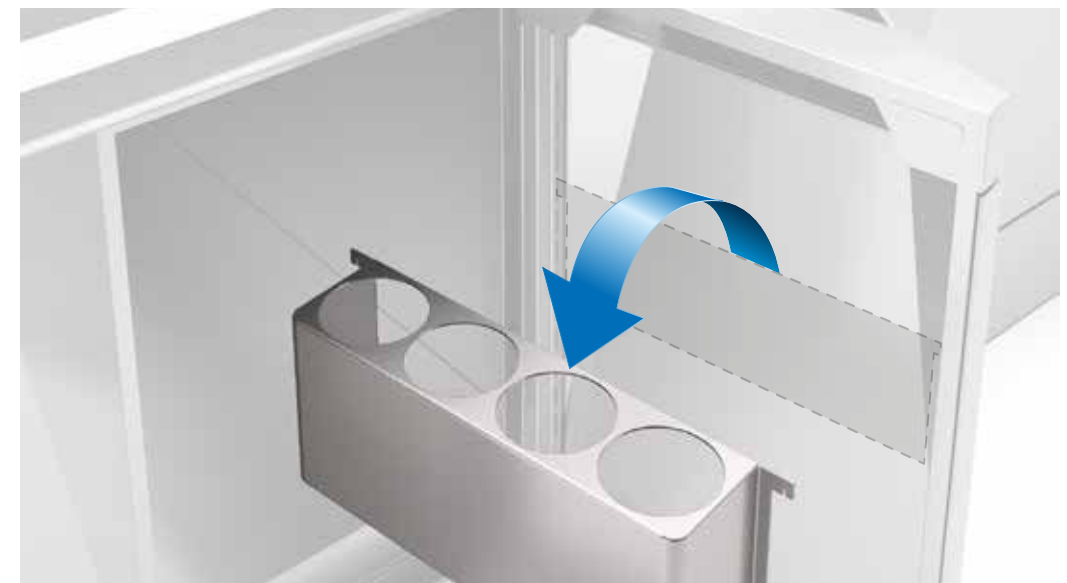
Per **disporre subito di tutte le spezie** in modo pratico e veloce.

Tanti spazi già attrezzati per le tue esigenze.

Un aiuto per il tuo lavoro.

Sistema interno dei contenitori già predisposto per il lavaggio:
sganci, metti in lavastoviglie e riposizioni
Più ordine e pulizia sul tuo piano di lavoro

Diamante ti aiuta a **lavorare con efficienza e praticità**, semplificando ogni momento in cucina: dalla preparazione alla pulizia, al riordino, grazie a una serie di ante accessoriate studiate per **contenere in ordine i tuoi strumenti di lavoro prima e durante l'uso**.



Sistema "Ready to Wash"

Un'idea esclusiva Olis che permette di togliere e inserire ogni contenitore direttamente in lavastoviglie in modo facile e veloce.



Tutto è facilmente sotto controllo.

E i risultati sempre perfetti.

Scelta dei parametri rapida e precisa
Facile e chiara gestione della temperatura
Funzioni speciali sempre visibili e accessibili da display



Manopola

Nuovo design antiscivolo squadrato e arrotondato per una **presa più ergonomica** e indicatore in rilievo che agevola la selezione del dato da impostare. E con l'esclusiva **Funzionalità Encoder** basta toccare il parametro che si desidera, ruotare la manopola per regolare il livello e premerla per dare l'avvio del dato impostato. Con corona **a tenuta d'acqua e di sporco**.

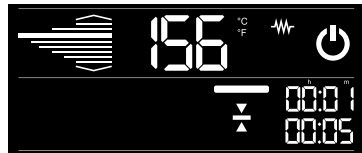
Impostazione

Interfaccia elettronica che permette di **impostare i parametri in modo facile** e intuitivo, **riducendo i tempi di controllo** da parte del personale e con risultati perfetti.

OLIS

Friggitrice

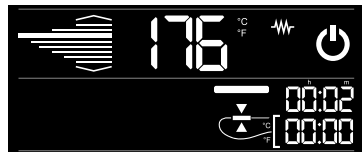
Fritture sempre dorate e croccanti.



Il segreto è nel display che, monitorando in tempo reale ogni variazione di temperatura visualizzata dall'indicatore specifico, consente di gestire facilmente e puntualmente anche cotture di diversi alimenti, in modo accurato e con risultati sempre perfetti.

Forno

Cotture perfette con la sonda a cuore.



Anche nelle cotture in cui è previsto l'uso della sonda a cuore, è possibile impostare la temperatura desiderata toccando lo spazio indicato.

Induzione

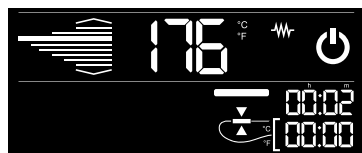
Temperatura costante per risultati sicuri.



E' facile preparare una salsa perfetta per colore, consistenza, brillantezza, come questa: basta impostare la temperatura ottimale con un semplice tocco sul pannello dell'apparecchiatura. Un sistema di controllo preciso ed elevato garantisce la temperatura costante e la migliore preparazione di ogni ricetta.

Fry-Top

Totale controllo e gestione della simultaneità.



Grazie al doppio timer presente sul display, è più facile gestire contemporaneamente più cotture sulla stessa apparecchiatura. Il termine di ogni cottura è segnalato con un countdown e un avviso sonoro.

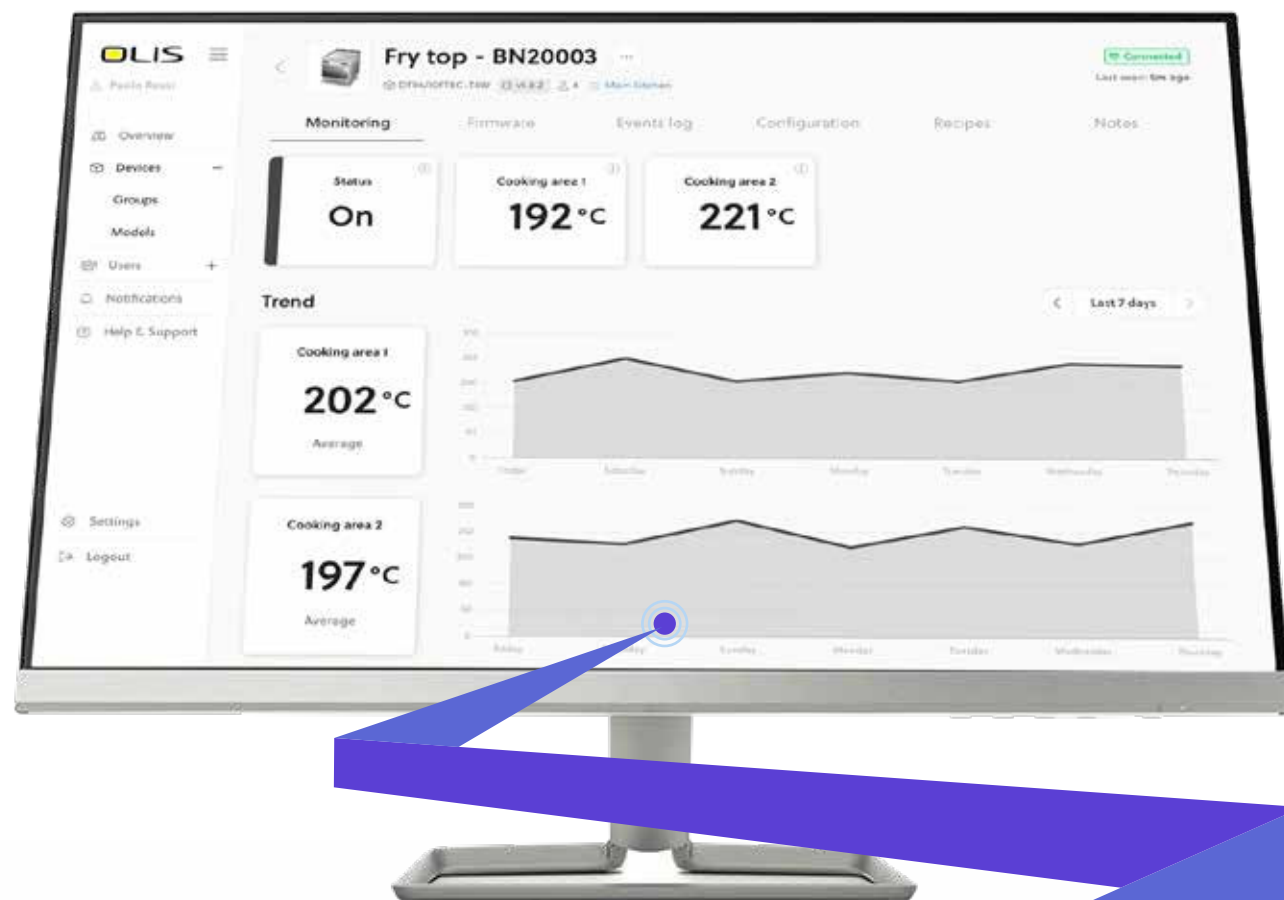
Tocca e gira: due semplici mosse per impostare il lavoro e non pensarci più.



Una manopola, tanti display in azione.



chef Ljubica Komlenic photo Giovanni Panarotto



Olis cloud

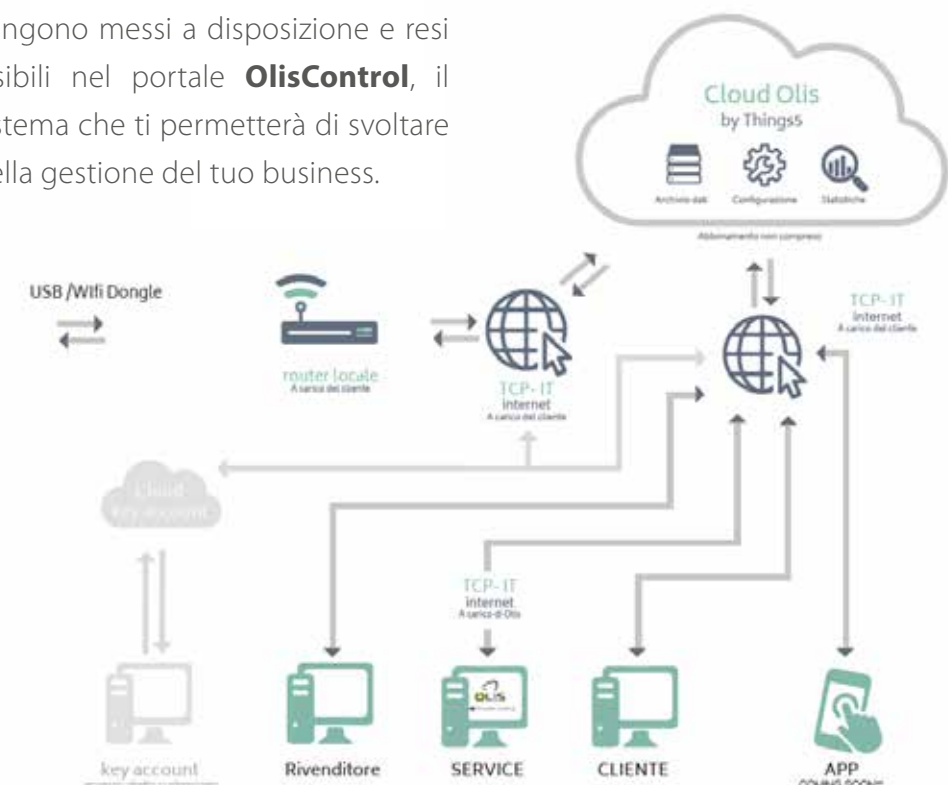
Un sistema integrato per la gestione delle cucine

Il sistema di connessione delle attrezzature alla piattaforma OlisCloud permette un controllo continuo

In ogni momento della giornata si ha la possibilità di monitorare il funzionamento delle attrezzature, **in Real Time** comodamente da remoto, pc, tablet o smartphone, direttamente dal browser. Monitorando il funzionamento e l'utilizzo delle apparecchiature, sarà possibile valutare l'efficienza dell'**organizzazione in cucina,**

e di conseguenza sarà più facile correggere le inefficienze e ottimizzare i guadagni.

Tutti i dati raccolti da OlisCloud vengono messi a disposizione e resi visibili nel portale **OlisControl**, il sistema che ti permetterà di svolgere nella gestione del tuo business.





Gestione dispositivi



Real-time status monitoring



Notifiche e report automatici



Assistenza remota



Dashboard di analisi interattive

Gestione dispositivi

I clienti/utenti possono monitorare da remoto lo stato delle proprie attrezzature e modificare i parametri di funzionamento. Dal portale on-line Sarà facile immettere anche nuove ricette e modificare quelle già esistenti.

Real time

Verifica in tempo reale lo stato di funzionamento della macchina, e dei parametri tecnici "data point" di funzionamento, sarà così possibile visualizzare graficamente il periodo di attività e di lavoro.

Notifiche

In caso di malfunzionamenti o cambi di stato utili per la gestione, la macchina invierà agli utenti preposti messaggi di avviso o allerta, nonché richieste di intervento se preimpostate.

Assistenza

L'assistenza potrà ora essere preventiva, con supporto specializzato. Tutti i tecnici potranno meglio intervenire grazie al supporto diretto del produttore.

Dashboard Big-Data

L'archiviazione di tutti i dati di funzionamento, agevola lo sviluppo di analisi costruttive per il risparmio energetico, e della qualità dei cibi, inoltre si potrà auto certificare il processo di trasformazione degli alimenti, es. allegando HACCP.

OlisCloud

Gestisci la tua cucina e non pensarci più.



Nuove idee per ottimizzare ogni spazio.

Finiture attrezzate e di design.

Comodità, velocità e facilità di pulizia
Massima personalizzazione secondo le esigenze di lavoro

Fianchi estetici

Ideali per le **cucine a isola**, la perfetta finitura smussata dei fianchi di Olis dona a tutto il blocco cucina uno **stile caratterizzato ed elegante** allo stesso tempo.

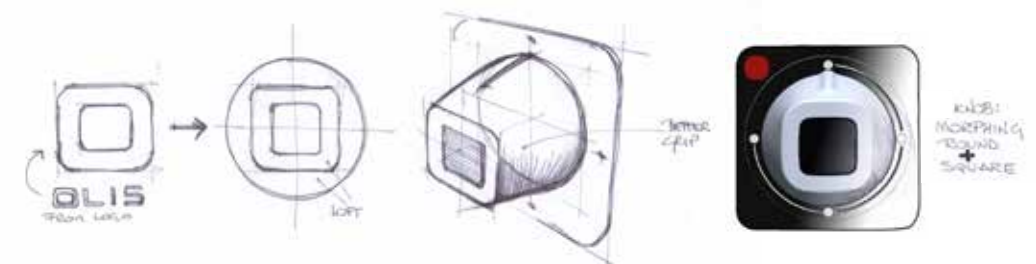
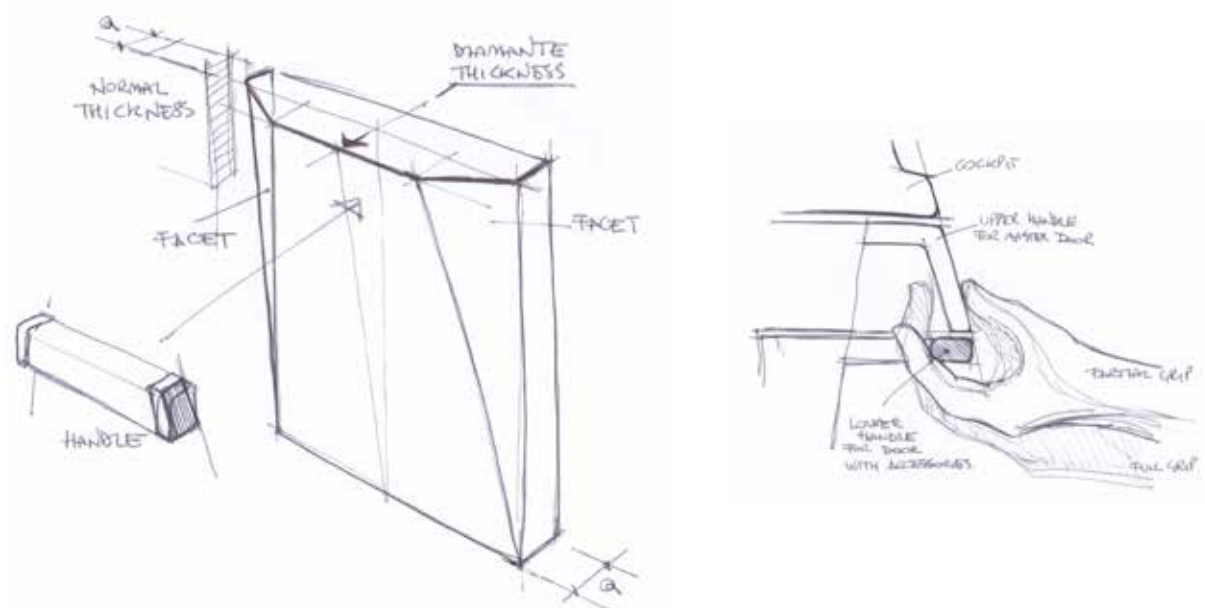


Fianchi attrezzati

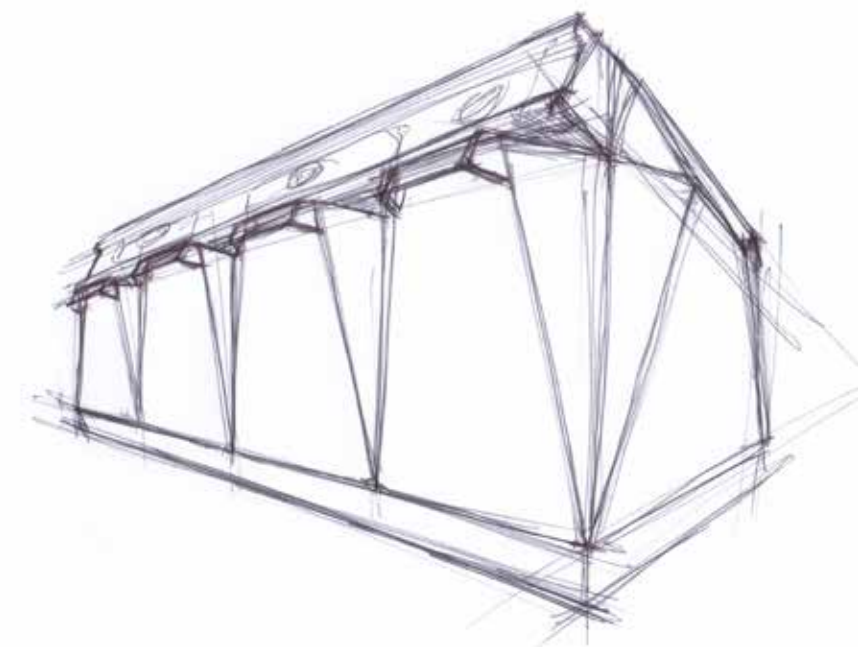
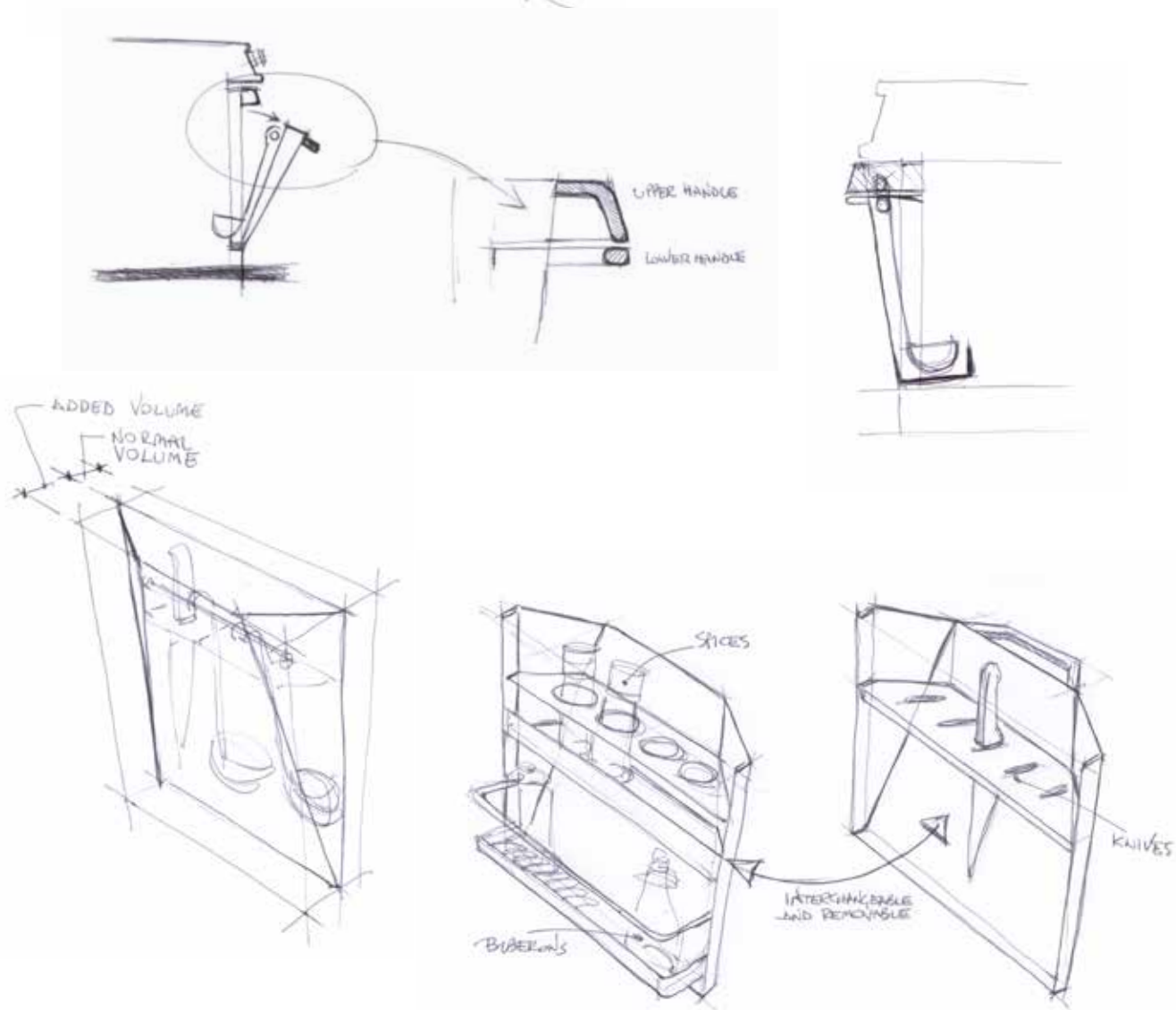
Da accessoriare con **vaschette Gastronorm o portabottiglie** o un unico spazio contenitore, per avere tutto quanto serve a portata di mano e **velocizzare la fase di preparazione** di qualsiasi ricetta. Il sistema permette di sganciare facilmente i recipienti, riporli direttamente in lavastoviglie e riagganciarli, **semplificando anche le pratiche di pulizia**.



Il design più innovativo è elegante e funzionale.



Tante idee, grandi ambizioni e il gusto per la perfezione. Così Olis ha dato forma e identità innovative alla cucina professionale. Preparando spazi esclusivi e funzionali, accendendo una nuova efficienza, mescolando la solidità dell'inossidabile all'esclusività del colore, attraverso un design essenziale, creativo, distintivo. La nuova cucina Diamante è già pronta per stupirti.



design by: x-novo design



Diamante 90

Massima potenza, funzionalità ed estetica.

Acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite, piani lavoro con spessore di 2 mm
Ampia scelta di bruciatori con diverse gamme di potenza (3.5 Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10 Kw)

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze*

Cruscotto inclinato e manopole ergonomiche

Piani saldati con sistema di accoppiamento semplice

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogli gocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

*Nel rispetto delle omologazioni massime



E' una **cucina robusta** ma anche di design, adatta ad ambienti dove vi sono molti coperti ed è richiesta un'alta prestazione. Per questo tutte le apparecchiature sono disponibili con **piano da 2 mm** di spessore e le cucine possono essere dotate di **bruciatori fino a 10 kW**. Inoltre, l'innovativo **pannello elettronico** consente di programmare facilmente e velocemente tutti i tipi di cottura.



Diamante 70

Solida, elegante, perfetta in ogni ambiente.

Acciaio inossidabile, finitura Scotch Brite

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze*

Cruscotto inclinato e manopole ergonomiche

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogli gocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

*Nel rispetto delle omologazioni massime



La cucina Diamante 70 si mette in mostra, grazie a **un'estetica accurata** e una linea solida ma elegante, che le consente di **adattarsi in ogni ambiente**, anche a vista.

Il **taglio preciso a laser** delle apparecchiature garantisce infatti un perfetto accostamento delle stesse e un piacevole effetto continuità.



Cucine a gas

- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore. Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
- Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni.
- Bacinelle raccogli gocce in acciaio inox AISI304.

Disponibili bruciatori

Diamante 70 - 3,5 / 5,6 /

Diamante 90 - 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW



Fit pan

- Resistenze "Termoblocco": resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica
- Provvista di carico acqua automatico programmabile
- Possibilità di utilizzo in 7 funzionalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria
- Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale
- Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software
- Controllo delle cotture mediante sonda al cuore
- Vasca dimensioni Gastronorm

Tuttapiastro gas



- Piastra e anello centrali in ghisa.
- Bruciatore in acciaio comandato da valvola di sicurezza a termocoppia.
- Accensione piezo.
- Temperatura regolabile sulla piastra da 50° a 450°C.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
- Versione con fuochi aperti.

Disponibili bruciatori

Diamante 70 - 3,5 / 5,6 /

Diamante 90 - 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW



Wok a gas

- Disponibili con bruciatori da 10 kW o da 14 kW
- Camino per lo sfogo del calore
- Piani con spessore da 20/10 con invaso da 550x520 mm o 950x520 mm (Diamante70) e 550x720 mm o 950x720 mm (Diamante90)
- Scarico posteriore destro di 22 mm di diametro, predisposto per connessione a terra

Cucine elettriche

Versione piastre in ghisa

- Piastre radianti in ghisa, fissate a tenuta d'acqua per eliminare qualsiasi infiltrazione di liquidi sui cablaggi elettrici
- Manopole della potenza erogata a 6 posizioni e spie luminose indicanti "piastre in tensione"

Versione vetroceramica

- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia (quadrata 27x27 cm Diamante90 e circolare Ø 23 cm Diamante70)
- Potenza singola zona da 4 kW Diamante90 e 2,5 kW Diamante70
- Regolazione temperatura da 70-450°C tramite termostato
- Spia attivazione riscaldamento e spia di indicazione residuo calore

Versione induzione

- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia (Ø 28 cm Diamante90 e Ø 23 cm Diamante70)
- Potenza singola zona da 5 kW
- Dispositivo rileva presenza e dispositivo anti surriscaldamento
- Spia di segnalazione attività di riscaldamento
- Versione wok con piastra del diametro di 30 cm
- Versione tuttocampo o con potenze maggiori a richiesta

Bagnomaria

Versione gas

- Bruciatori a fiamma stabilizzata regolati da valvole termostatiche
- Accensione piezoelettrica

Versione elettrica

- Riscaldato tramite resistenze corazzate poste esternamente alla vasca
- Termostato di regolazione

Super Fry top

- Piastra di cottura spessore 15 mm totalmente indipendente dal piano .
- Ampia canalina allagabile lungo tutto il perimetro della piastra per la raccolta dei residui di cottura, inclinata verso il fronte per il deflussi dei liquidi nell'ampio cassetto.
- Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con ferro dolce, acciaio AISI430 o cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
- Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Dimensioni moduli: 40,60,80
- Nei moduli larghezza 120 la piastra di cottura è ribassata rispetto al piano di 40 mme inclinata di 10mm verso il fronte macchina.

Versione gas

- Bruciatore tubolare a fiamma autostabilizzata con grande uniformità di distribuzione del calore.
- Regolazione temperatura tramite rubinetto modulabile (temperatura superiore a 300°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (90-280°C).

Versione Elettrica

- Riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza.

Super Griglie



- **VERSIONE ELETTRICA:**
Riscaldamento garantito da resistenze corazzate posizionate direttamente sotto la griglia. Prestazioni e reattività per ogni barbecue.
- **VERSIONE A GAS INDIRETTO:**
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia, coperti da diffusori di calore antifiamma posti sotto le griglie di cottura.
- **VERSIONE A GAS PIETRALAVICA:**
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia, disponibile la versione con pietra lavica posizionata direttamente sopra i bruciatori.
- **VERSIONE A GAS PIETRALAVICA/INDIRETTO:**
Disponibili contemporaneamente ed intercambiabili, a piacimento, dei clienti
- **ACCESSORI**
Grill, umidificatore, affumicatore

Friggitrici



- Vasche di cottura sagomate di grande capacità,
 - con ampia zona di espansione verticale che evita
 - il depositarsi della schiuma in fase di carico
 - Termostato di regolazione automatica della temperatura fino a 190°C
 - Termostato di sicurezza antincendio (230°C)
 - Rubinetto di scarico olio
- Versione gas:**
- Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca (disponibile anche modello ad 1 vasca con bruciatore in vasca).
 - Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C
 - Su Diamante90 versione Melting con termostato elettronico, regolazione da 100 a 185°C, tastiera a 4 tasti, display 3 digit, regolazione pid e ciclo melting.
- Versione elettrica:**
- Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°.

Brasiere ribaltabili



- Carico acqua con elettrovalvola (solo Diamante90)
- Coperchio autobilanciato a doppia parete in acciaio
- Dispositivo di sicurezza che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata
- Temperatura regolabile da 100 a 280°C

Modelli a gas

- Bruciatore a fiamma stabilizzata
- Accensione elettrica
- Valvola di sicurezza a termocoppia

Modelli elettrici

- Gruppo riscaldante realizzato con resistenze in acciaio inox incoloy
- Termostato di sicurezza

Cuocipasta



- Vasche di cottura in acciaio inox AISI 316 (lega con eccezionale resistenza alla corrosione anche a temperature elevate) di grande capacità (42 litri Diamante90 e 26 lt Diamante70), stampata con angoli interni raggiati, per la massima igiene e pulibilità, dotata di ampie zone di espansione schiume, con dispositivo di scarico amidi residui

Modelli a gas

- Pressostato di sicurezza per evitare il funzionamento a vasca vuota
- Bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica del bruciatore pilota
- Rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata indipendente per ciascuna vasca

Modelli elettrici

- Termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco
- Resistenze corazzate in acciaio inox inserite in vasca
- Protettori termici del gruppo riscaldanti
- Regolatore di potenza a più posizioni, indipendente per ciascuna vasca

Friggitrice EVO



- 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
- 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

Pentole



- Fondo recipiente in acciaio AISI 316
- Scarico acqua con rubinetto da 2"
- Spia segnalazione mancanza acqua nell'intercapedine
- Termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento fino ad avere un livello sufficiente d'acqua

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio AISI 304 sul fondo del recipiente o dell'intercapedine

Modelli elettrici

- Resistenze in acciaio all'esterno del fondo del recipiente, oppure gruppi di resistenze corazzate all'interno dell'intercapedine
- Nelle versioni con riscaldamento indiretto disponibile riempimento automatico dell'intercapedine e scarico automatico dell'aria accumulata nell'intercapedine

Brasiera multiuso



- Carico acqua con elettrovalvola (solo Diamante90)
- Coperchio autobilanciato a doppia parete in acciaio
- Dispositivo di sicurezza che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata
- Temperatura regolabile da 100 a 280°C

Modelli a gas

- Bruciatore a fiamma stabilizzata
- Accensione elettrica
- Valvola di sicurezza a termocoppia

Modelli elettrici

- Gruppo riscaldante realizzato con resistenze in acciaio inox incoloy
- Termostato di sicurezza

Contenitore caldo



- Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
- Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
- Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca.
- Controllo termostatico della temperatura (30-90°C)

Elementi neutri



- Vano in acciaio inox accessoriabile con porte, cassetti e kit di riscaldamento
- Guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm
- Porta a battente con maniglia atermica e chiusura magnetica, disponibile con apertura dx o sx
- Cassetto montato su guide telescopiche inox scorrevoli su cuscinetti a sfera



DROP-IN70

Una gamma ad incasso completa e versatile per ogni stile

Compatibile con ogni tipo di arredamento compresa la soluzione a vista, la linea DROP-IN sfrutta al massimo lo spazio. Inoltre permette di realizzare un ampio numero di personalizzazioni ad incasso.

Installazione filopiano

Una soluzione elegante e attuale. Il bordo della macchina è a filo con il piano di lavoro, libero da ingombri strutturali.



Installazione in appoggio

Rapida e pratica da realizzare. I moduli sono di facile installazione grazie ad un sistema di appoggio sul piano di lavoro.





Serie 1100 Passante

Modulare, solida, elegante.

Acciaio Inox AISI 304, finitura Scotch Brite, piani lavoro con spessore di 2 mm tagliati al laser

Ampia scelta di bruciatori con diverse gamme di potenza (3.5 Kw, 5.6 Kw, 7 Kw, 10 Kw)

Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata

Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze*

Potenze dei bruciatori complessive fino a 60 Kw

Componenti testati e alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati

I piani di appoggio possono essere equipaggiati con forni passanti, armadi caldi, ventilati, neutri, sia a sbalzo che a ponte

Disponibili anche con zoccolatura

Bacinella raccogli gocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

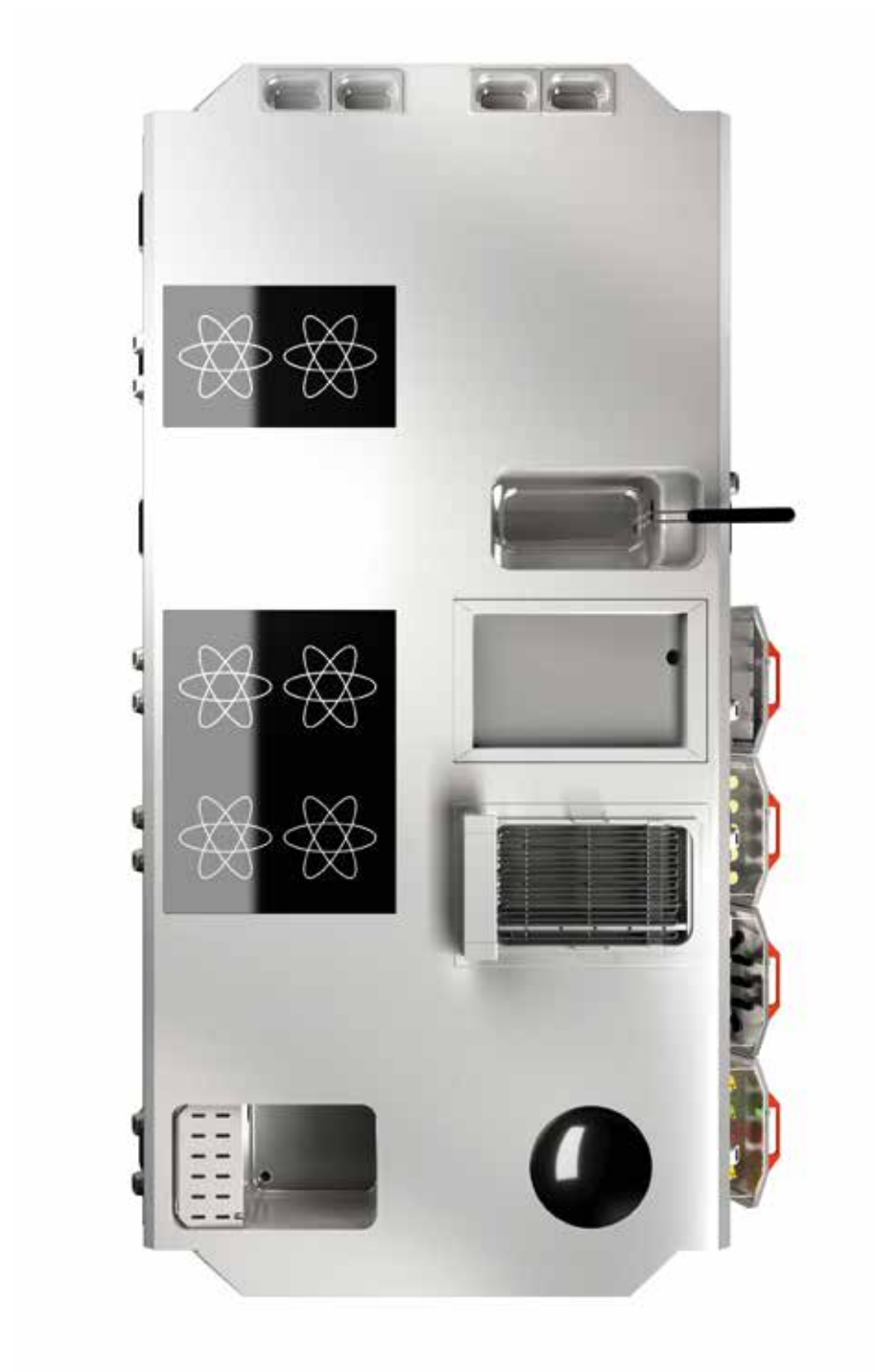
*Nel rispetto delle omologazioni massime



E' una gamma completa che si distingue per l'eccezionale versatilità e il perfetto accostamento dei moduli, grazie all'impiego della tecnologia del taglio a laser.

Nella progettazione e personalizzazione di una cucina, la Serie 1100 Passante incontra facilmente ogni specifica esigenza, perché permette di realizzare blocchi di cottura centrali assemblabili secondo diverse combinazioni e di attrezzare le basi di appoggio con svariate soluzioni: forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, a sbalzo o a ponte. Inoltre, tutti i componenti e gli elementi riscaldanti utilizzati sono testati e garantiti per affidabilità ed efficienza elevati.

Dalle tue esigenze al nostro progetto.



Piani unici surface

Massima comodità e sicurezza

Nel tuo *piano unico surface* puoi scegliere la potenza e le dimensioni delle applicazioni rendendolo flessibile alle esigenze dell'ambiente cucina e al menù che si vuole creare.



In una cucina professionale, la scelta vincente è **Surface** "il piano unico"; design, praticità e qualità sono solo alcune delle caratteristiche che rendono Olis l'alleato perfetto in cucina, capace di accogliere e interpretare al meglio tutte le tue esigenze.

Nella realizzazione di un piano unico **Surface** vengono utilizzate tutte le tecnologie sviluppate, testate e **certificate** nella produzione modulare, continuando a garantire la qualità e l'affidabilità che rappresentano **Olis in tutto il mondo**





Olisonline

Il tuo catalogo sempre
connesso



Visita il sito
olis.it/online
registrati e scopri i vantaggi del nostro
nuovo catalogo online

Innovazione è anche progettare nei dettagli.

Richiedi il lay out perfetto per le tue esigenze.

La flessibilità e l'esperienza dei nostri progettisti sono in grado di interpretare e rendere reale ogni richiesta del cliente, partendo da una semplice idea fino al lay-out più completo.

Uno studio a 360° della composizione ideale pensato in base allo spazio, al numero dei pasti, al tipo di menu e all'ambiente di lavoro.

Il tutto rispettando le molteplici normative previste nei vari Paesi del mondo e le specifiche richieste degli enti certificatori.

Scopri come utilizzare al meglio i prodotti Olis.

Un vantaggio esclusivo per te e il tuo lavoro.

Olis offre ai propri clienti un supporto tecnico completo e costante nell'utilizzo delle attrezzature per sfruttarne al massimo le prestazioni.

E' un team composto da Chef professionisti non solo consulenti, ma abituati alla quotidianità del lavoro in cucina.

Servizio disponibile su richiesta contattando la nostra rete commerciale/vendite.

E con i nostri Centri di Assistenza, il servizio è completo.

Un punto di riferimento efficiente, competente, in linea con te.

"I consumatori sono molto attenti al livello del servizio offerto dalle aziende: il 90% afferma che un efficiente servizio al cliente influenza le decisioni di acquisto quasi quanto il rapporto tra prezzo e valore ottenuto (91%)."

La consapevolezza dell'importanza del servizio di post vendita ci ha spinto a creare una struttura organizzativa per supportare al meglio il Cliente Olis.

Diamo assistenza con tecnici specializzati nella cottura e nella refrigerazione che potranno essere contattati tramite un canale diretto all'indirizzo:

service@olis.it

Personale aggiornato al 100%

Organizziamo corsi per formare personale tecnico sul campo che possa avere una preparazione adeguata sulle apparecchiature Olis ed essere efficiente ed efficace durante la fase di intervento.



Documentazione tecnica online

Nel sito OLIS www.olis.it, richiedendo la password, potrà essere scaricata la documentazione tecnica. L'iscrizione al Service Review permetterà di ricevere informazioni tecniche aggiuntive.



Consulenza sui ricambi

Competenza nel supporto all'acquisto di ricambi originali che vengono gestiti da un ufficio dedicato contattabile al seguente indirizzo:

parts@olis.it



Olis Ali 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



azienda
associata



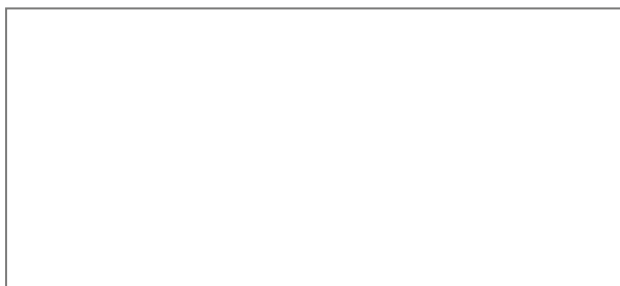
Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2008



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



IT