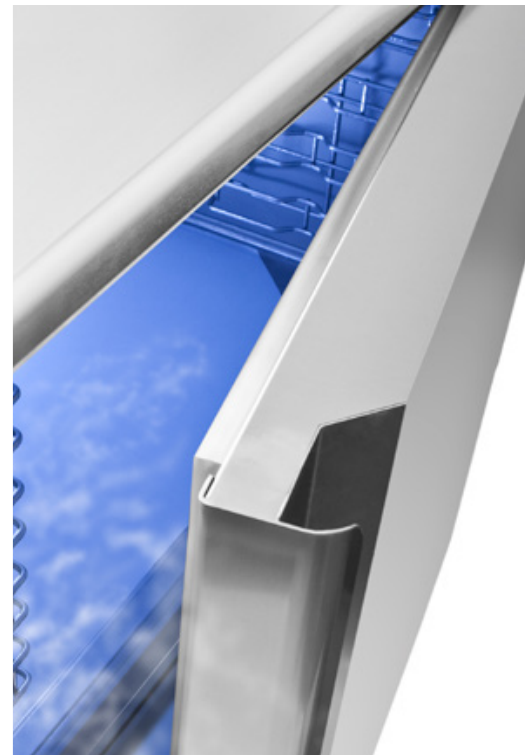




Confiável pela tradição, apaixonado pela inovação



Olis é sinônimo de tradição em todas as suas linhas, da confecção à refrigeração, da preparação à organização na cozinha. Após trinta anos de experiência e especialização em catering profissional, abre-se um novo capítulo na nossa longa experiência. Com uma visão reforçada pela sua tradição e inovação, Olis tem o seu foco em um novo conceito de espaço, função, detalhes e escolha de materiais. Assim como as melhores receitas podem ser reescritas, queremos continuar a satisfazê-lo e surpreendê-lo.

Prime

Elegante por fora, sólido e confiável por dentro



Prime mostra seu profissionalismo

Com o seu elegante design perfeitamente suave e hermética dentro da câmara, Prime é o melhor amigo do Chef na cozinha, fiável e uma ajuda para um trabalho rápido e seguro. A porta com vidro temperado duplo e o interior refletor de calor garantem menor irradiação de calor para o pessoal.



Tudo é perfeito e automaticamente sob controle e todos os pratos são de primeira qualidade

Prime permite que as criações culinárias mais ambiciosas sejam expressas. Nunca foi tão fácil experimentar e surpreender

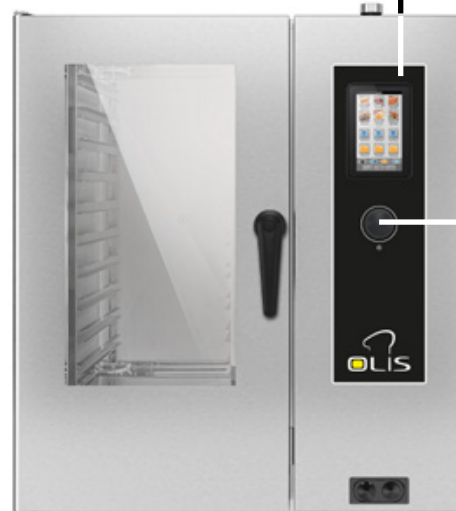
Versão T (touch)

Inovação tecnológica para uma ótima cozedura



Apenas um toque e o Prime cozinha com você

O painel tátil a cores de 7 polegadas de fácil utilização com ícones permite-lhe escolher e definir programas de cozedura e adicionar e guardar todas as suas receitas, colocando em primeiro plano as mais utilizadas graças a uma lista de favoritos.



O prático botão SCROLLER PLUS permite escolher o programa de cozinha que é confirmado com o comando PUSH.

Prime para a organização do seu trabalho

A sua ementa estará sempre pronta e à altura de qualquer situação

A possibilidade de configurar até 7 ciclos de cozedura por receita e cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo, graças à função MC multi-nível que permite alcançar facilmente altos níveis de desempenho.



"My Recipe" já contém 270 receitas predefinidas, incluindo pratos gourmet, bolos e doces, vácuo, cozinha noturna e reformulação de muitos produtos.



No final da cozedura, um sinal sonoro e um pop-up avisam que a cozedura terminou.



O cozimento é automático com a função AC-Automatic Cooking. Basta clicar no ícone e, uma vez atingida a temperatura pré-definida, o Prime indicará para você inserir o produto.

A versatilidade da tela sensível ao toque permite alterar os parâmetros rapidamente de acordo com os requisitos.



Reconhecimento inteligente multinível

As receitas estão sempre à sua disposição graças aos convenientes ficheiros multiníveis com visualização e reconhecimento inteligente.



Prime chega sempre a horas

Graças ao Just in Time, você sempre poderá manter várias operações de cozedura sob controle, indicando-lhe o momento em que cada prato deve ser colocado no forno. Prime vai cozinhar perfeitamente todas as suas receitas juntas.



Star

Simplicidade e inovação



O clima ideal para os seus pratos



Clima

Seja qual for o alimento a cozinhar, Prime garante succulência e suavidade graças à função CLIMA que controla a temperatura e a humidade no interior do compartimento.



Fast-Dry

A perfeita crocância e gratinação do pão, grelhados, fritos e doces só é possível com Fast Dry® que garante desumidificação ativa da câmara do forno através da secagem rápida.





Três métodos de cozedura

Com Prime você pode escolher o método de cozimento apropriado para você



Convecção
de 30°C
a 300°C



Vapor
de
30°C a
130°C



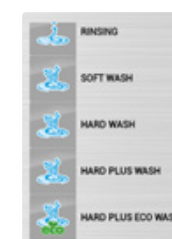
Convecção +
Vapor Combinado
de 30°C a 300°C



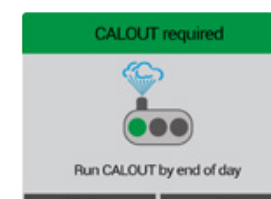
Automático e eficiente mesmo na limpeza

Prime permite que a câmara do forno esteja sempre pronta e limpa, graças ao sistema de limpeza automática com tanque e ao detergente líquido COMBICLEAN em cartucho reciclável.

A limpeza é ainda mais fácil graças ao vidro interno com abertura dobrável e ao spray roll-up que permite a limpeza manual

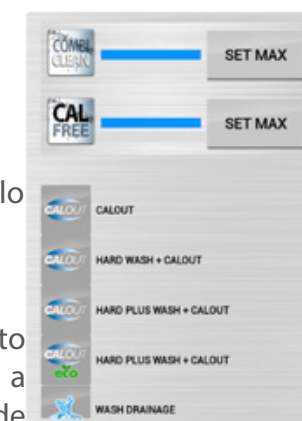


5 programas de trabalho pensados para cada necessidade



Prime, na versão com caldeira, conta as horas de funcionamento do gerador de vapor e informa o tempo em que o ciclo de limpeza de calcário do gerador de vapor deve ser ativado através do ciclo especial CALOUT.

De acordo com as horas de cozedura do produto inserido e a quantidade de vapor fornecida, a CALOUT realiza um processo controlado de descalcificação e limpeza.



Memolis - Plus

A nova gama de fornos Memolis-Plus combina a simplicidade de cozedura manual com a inovação do comando electro-touch



Rápido e flexível
graças à programação e armazenamento
de muitos métodos de cozedura e à versatilidade na limpeza manual ou automática



T Version



M Version

A excelência culinária é simples com o Memolis

O novo forno Memolis é a solução mais natural onde você pode criar um menu, do aperitivo à sobremesa, com extrema facilidade.



Prático e funcional

As operações de cozedura são reduzidas ao mínimo graças à porta suspensa que permite maior flexibilidade e rapidez na utilização do forno e na cozedura

Design e solidez

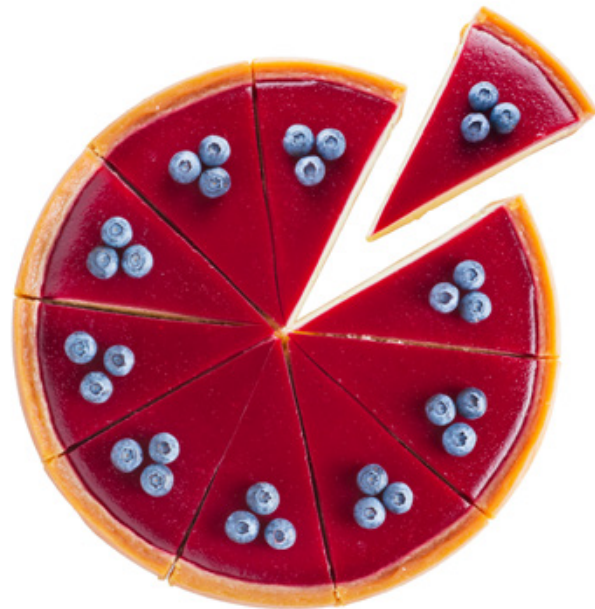
A câmara do forno suave e de espelho polido tem arestas arredondadas para um design funcional que torna sua área de cozinha não apenas profissional, mas também atraente. A solidez e fiabilidade ganham forma numa porta com duplo vidro refletor de calor e vidro temperado, com cavidade de ar para redução da radiação de calor para o exterior e dobradiças ajustáveis.



Electro -Touch

Memolis torna sua criatividade real com apenas um toque

Memolis oferece-lhe 10 receitas predefinidas e organiza o seu trabalho com a possibilidade de armazenamento de até 90 programas de cozedura em sequência automática.



Com a função Touch & Cook é de fato possível selecionar, de forma rápida e fácil, com um único toque do dedo o programa de cozedura preferido (ideal para processos de cozedura padronizados).

Os ícones no painel de toque também ajudam a criar a lista das suas melhores receitas para que estejam sempre disponíveis.



	Ciclo di cottura
Modo	
	Modalità di cottura a convezione
	Modalità di cottura a vapore
	Modalità di cottura a Mista Convezione/vap
	Temperatura in camera
	Tempo di cottura
	Temperatura al cuore
	% di umidità / Impostazione sfato
	100% Sfato chiuso
	0% Sfato aperto
	Velocità di ventilazione (* ove presente)
	Velocità standard
	Velocità ridotta

Memolis vai direto ao centro da cozinha

Graças à sonda como opcional, as temperaturas estão sempre sob controle e o cozimento perfeito.

O clima perfeito para cozinhar

Com Memolis, o cozimento é fácil de usar e inovador.

Graças ao AT-Clima®, um sistema de controle automático de umidade e desumidificação, você sempre terá o clima ideal na câmara do forno.



Memolis dá-lhe toda a energia



Com ECOSPEED, de acordo com a quantidade e tipo de produto, Memolis otimiza e controla o fornecimento de energia e mantém sempre a temperatura certa de cozedura, evitando alterações.



O consumo de energia e água é otimizado graças ao sistema ECOVAPOR de controle automático da saturação de vapor na câmara do forno.



GREEN FINE TUNING, o novo sistema de regulação do queimador e trocador, com alta eficiência para fornos a gás, reduz o desperdício de energia e emissões nocivas.

Memolis, versão eletromecânica

Simplicidade e inovação

De salgados a doces, de peixes a carnes e sobremesas e cozedura a vapor, a escolha é imediata com o painel de comandos com seletores eletromecânicos e luzes piloto.



Como usar o Memolis M

Convecção de 50°C a 260°C (para todos os modelos)

Vapor de 50°C a 130°C e

Combinado de 50°C a 260°C

- Auto reversão
(inversão automática do sentido de rotação do ventilador) para uma cozedura uniforme perfeita

- Humidificador manual
- Liberação manual da câmara
- Iluminação led da câmara

Limpeza versátil

Limpeza cuidadosa para um cozedura impecável e resultados perfeitos

Limpeza cuidadosa para um cozedura impecável e resultados perfeitos. A limpeza é rápida e prática graças à dosagem automática do detergente líquido alcalino contido num compartimento seguro com economia de espaço.

Máxima flexibilidade graças à escolha de vários programas: manual, eco, suave, médio e forte.

OLIS

Mini Pro

A mais ampla escolha de operações de cozimento, mesmo em espaços pequenos

Mini Pro S



Requisito mínimo de espaço para uma ótima cozedura

Os fornos Mini-pro S são uma compactação de funcionalidade e praticidade, e graças ao seu tamanho compacto eles são a melhor solução para economizar espaços sem necessidade técnica profissional prévia

Os comandos manuais com controle eletrônico e o mostrador alfanumérico permite acesso direto e à configuração de até 99 programas com 4 ciclos em sequência automática além de mais de 90 receitas testadas e comprovadas, incluindo as opções com sonda de centro multiponto..

Muitas funções, compactas e automáticas

Combiclima Fast-Dry, Auto Diagnóstico, Liberação Automática com Controlo Manual, Auto reverse

- Convecção com Combiclima 30°C-300°C
- Vapor 30°C -130°C (baixa temperatura, atmosférica, forçada)
- Convecção com Combiclima 30°C-300°C
- Reaquecimento com Combiclima 120°C-140°C
- Cozinhar em sequência automática
- Manutenção de temperatura com Combiclima

6 funções que garantem uma perfeita humidade na câmara do forno, gestão da cozedura e distribuição do ar com inversão automática do sentido de rotação do ventilador. Escolha de vários tipos de cozedura permite-lhe servir da melhor forma todos os pratos que precisa.

Tecnologia avançada de fácil acesso

Os fornos Mini Pro X permitem definir as suas operações de cozedura num instante graças à Tela Touch

eletrônica, com iluminação led na parte traseira.

Seleção automática graças a função ICS (sistema de cozedura interativo) e ao acesso direto aos programas de reaquecimento, manutenção de temperatura, descongelação, multinível, fermentação e pré-aquecimento.

Pronto para usar graças a mais de 370 receitas testadas e armazenadas e à interface USB que atualiza o software e carrega e descarrega a informação HACCP.

Inteligente, de muitas maneiras

Mini Pro X é a melhor solução para cozinha variada

- Convecção com Combiclima 30°C-300°C
- Vapor 30°C-130°C
- Convecção com Combiclima 30°C-300°C
- Reaquecimento com Combiclima 120°C-140°C
- Sonda de centro 30°C-100°C
- Cozedura em sequência automática (9 ciclos)
- Cozedura lenta
- Acabamento e retenção do produto

Um parceiro perfeito que o ajuda a produzir pratos saborosos e perfumados graças às funções COMBICLIMA com alívio automático, humidificador, inversão automática do ventilador e gestão do mesmo com 6 velocidades. A qualidade da sua cozedura está sempre sob controle com arrefecimento rápido com porta aberta, o segundo temporizador de cozedura e a iluminação da câmara do forno.

Mini Pro X



Um forno para muitas necessidades

Prime

Control T



Memolis

Control T



Control M



Star



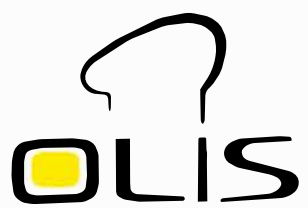
Mini Pro

Control X



Control S





*we*innovate cooking



Por que devia continuar a trabalhar assim?



*We*innovate cooking

Mudamos a forma como uma cozinha é gerida.

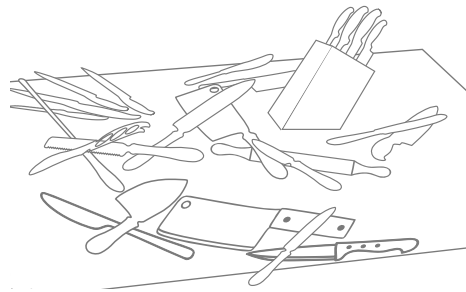
Com a sua longa tradição e sempre atenta à investigação tecnológica, a Olis se concentra num novo conceito de espaço, funcionalidade e design para o **ajudar a trabalhar com mais facilidade e eficiência no dia-a-dia.**



Sua cozinha está sempre arrumada?



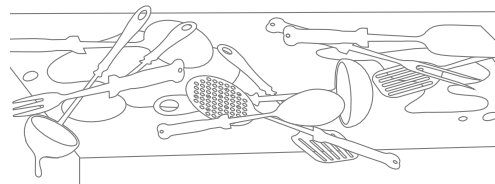
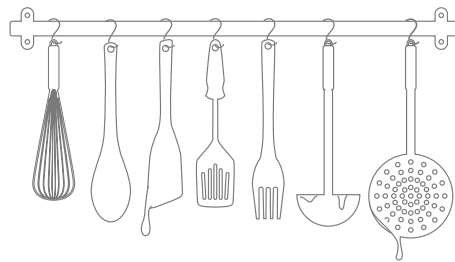
Consegue sempre verificar o que está a cozinhar?



Onde está a faca certa quando você precisa dela?

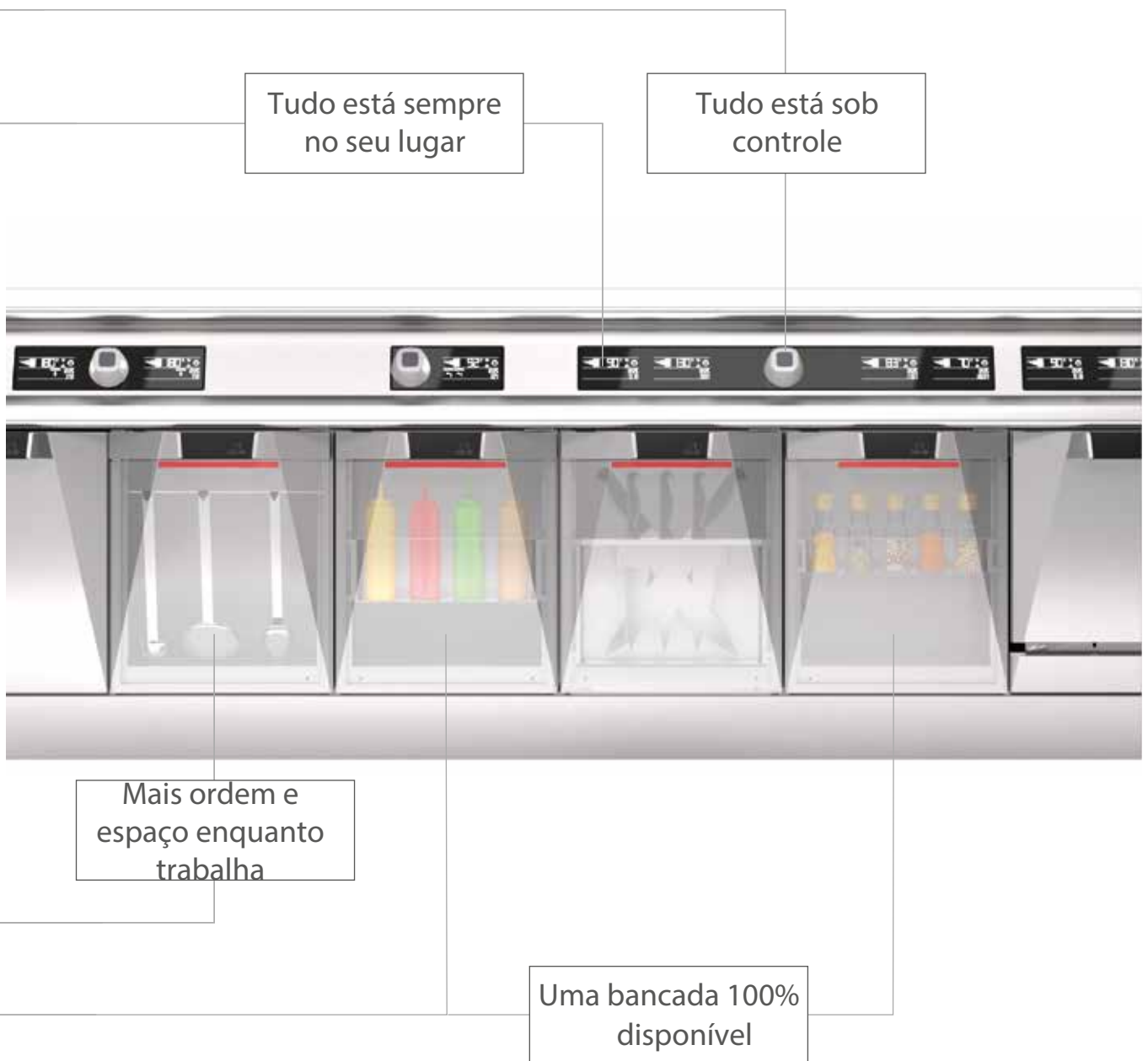


Especiarias e garrafas... estão sempre ao seu alcance?



As conchas pingando e volumosas podem ocupar muito espaço na sua bancada...

Veja como pode trabalhar melhor com a Olis.





As **Cozinhas Diamante 70 e 90** têm origem na tradição de longa data da Olis e representam um enorme desenvolvimento no campo das cozinhas profissionais. **Projetado com precisão em todos os detalhes para acelerar e simplificar** qualquer operação que envolva preparação, cozedura, arrumação e limpeza na cozinha, as novas Cozinhas Diamante ajudam-no todos os dias, tornando-se um **verdadeiro aliado no seu trabalho.**

Novas cozinhas Diamante.

Uma joia de inovação e design.





Com muitas ideias dentro.

Tudo de fácil alcance.

Espaço duplo no interior: funcional e completo
Porta com abertura dupla: pendurada por baixo com espaços equipados ou pendurada lateral



Uma porta pendurada na parte inferior com uma **maçaneta vermelha**, que não só é elegantemente projetada mas também **mais fácil de abrir, tornando-a um espaço para armazenar os objetos mais utilizados** ao trabalhar: especiarias, garrafas, conchas e facas. Escolha como equipar de acordo com as suas **necessidades**.

A própria porta também se abre para um **espaço amplo e profundo**, adequado para conter tachos, panelas e tudo o que você precisa.

Porta-faca

Para encontrar imediatamente as facas mais adequadas para cortar pão ou picar legumes e carne e armazená-las de forma **organizada, limpa e segura**. O exclusivo espaço suspenso inferior para porta-facas foi projetado para conter até **7 facas**.



Porta-concha

Uma área especial para armazenar conchas, colheres e garfos antes e durante o uso, longe de gorduras de cozinha e em conformidade com as normas de higiene vigentes.



Suporte do dispensador

Um local limpo e arrumado para guardar garrafas de condimentos padrão e aquelas criadas por você.



Prateleira de especiarias

Ter todas as especiarias disponíveis de forma rápida e fácil.

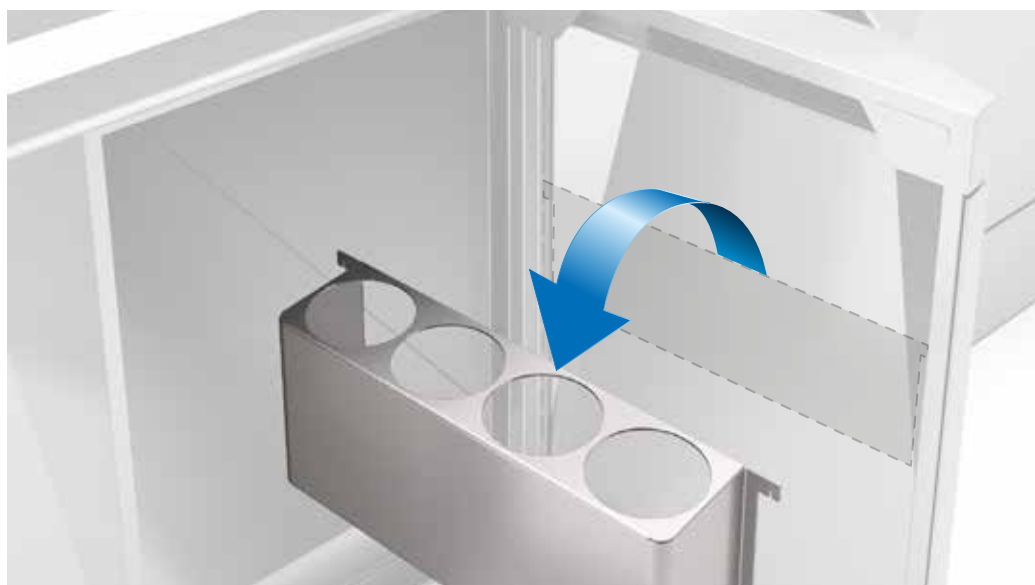
Muitos espaços já equipados para suas necessidades.

Uma ajuda adicional quando trabalha.

O sistema interno de contentores faz com que a lavagem dos recipientes seja fácil: **basta removê-los, colocá-los na máquina de lavar louça e encaixá-los de volta ao lugar quando estão limpos**

Uma bancada mais limpa e arrumada

Diamante é **eficiente e prático**, e simplifica todas as tarefas na cozinha: desde a preparação até a limpeza e arrumação, graças a uma série de portas funcionais projetadas para **armazenar suas ferramentas de trabalho de forma organizada, antes e durante o uso.**



Sistema Pronto para Lavar

Um conceito exclusivo da Olis que permite retirar e colocar os recipientes diretamente na máquina de lavar louça de forma fácil e rápida.



Tudo é controlado facilmente.

Com resultados perfeitos, sempre.

Seleção rápida e precisa de parâmetros

Gestão de temperatura fácil e clara

Recursos especiais sempre visíveis e acessíveis no visor



Botão

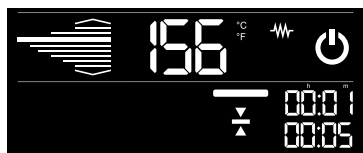
Um novo design antiderrapante, quadrado e arredondado para **uma aderência mais ergonômica**, um indicador com contornos para facilitar o ajuste. E com a **função exclusiva Encoder**, tudo que precisa fazer é tocar em um programa, girar o botão para definir o nível e pressioná-lo para confirmar a configuração. Com uma **coroa à prova de água e sugidade**.

Configuração

A interface eletrônica torna a **configuração dos parâmetros rápida** e fácil, **reduz os tempos de programação** e oferece resultados perfeitos.

Fritadeira

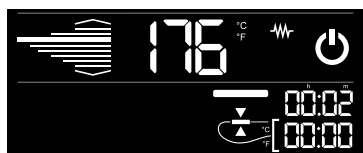
Para frituras douradas e crocantes.



A sua característica especial é o seu visor que monitoriza em tempo real todas as variações de temperatura exibidas pelo indicador específico, permitindo-lhe gerir e preparar com facilidade e precisão diferentes tipos de alimentos a tempo, sempre com resultados perfeitos.

Forno

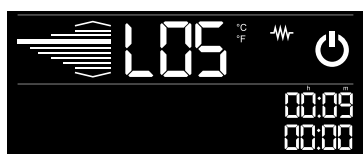
Cozedura perfeita com a sonda de temperatura.



Mesmo em receitas que exigem o uso de uma sonda de temperatura, basta definir a temperatura desejada diretamente no painel de comandos com um único toque.

Indução

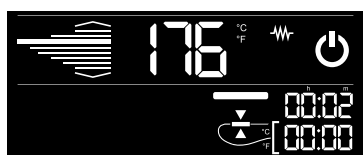
Temperatura constante para resultados seguros.



Pode preparar facilmente um molho com a cor, textura e brilho perfeitos, como este: tudo o que precisa fazer é definir a temperatura ideal simplesmente tocando no painel do aparelho. Um sistema de controlo de alta precisão garante uma temperatura constante e preparação ideal de cada receita.

Grelhador

Total controlo simultâneo e gestão.



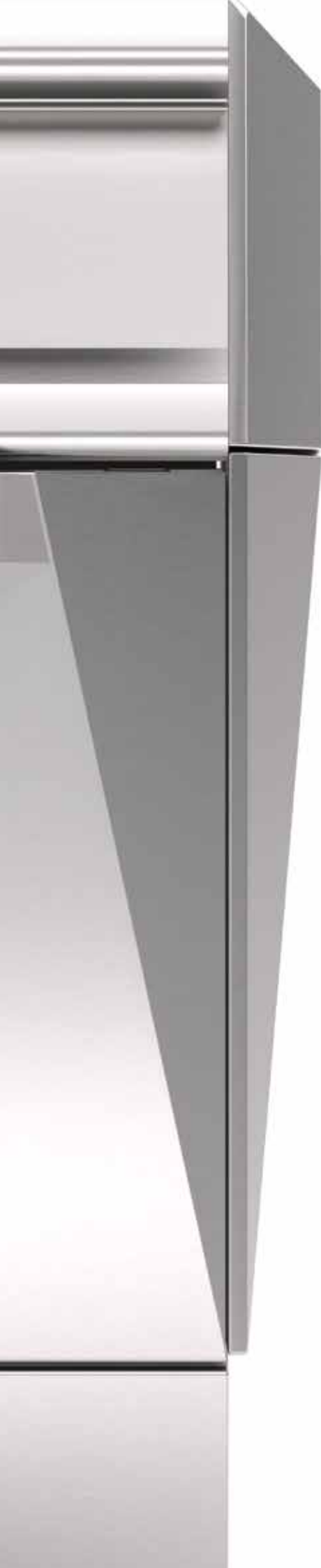
Com o temporizador acústico duplo no visor, é fácil gerir várias receitas numa única máquina. O tempo necessário para cada receita é indicado por uma contagem regressiva e um som de aviso.

Tocar e girar: dois passos fáceis
para organizar o trabalho a fazer
e não pensar mais nisso.



Um botão, muitos monitores em ação.





Painéis laterais, com estilo

Ideal para blocos centrais de cozinha, o acabamento perfeitamente arredondado dos painéis laterais Olis, confere à cozinha toda um aspecto **distinto e elegante**



Otimize seu espaço com nossas novas idéias.

Acabamentos funcionais, com estilo.

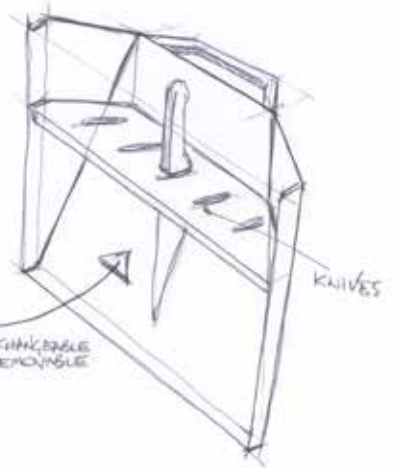
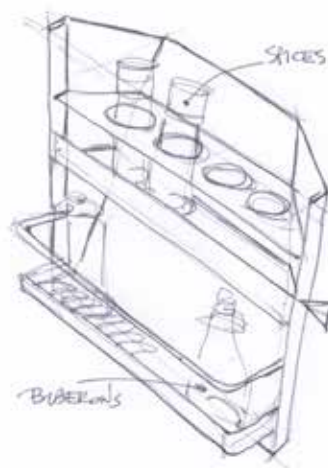
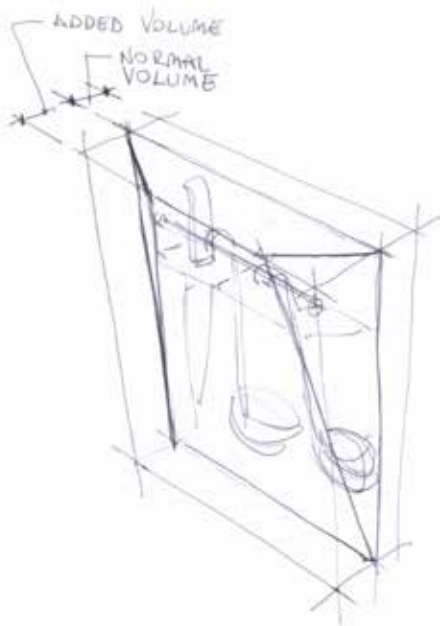
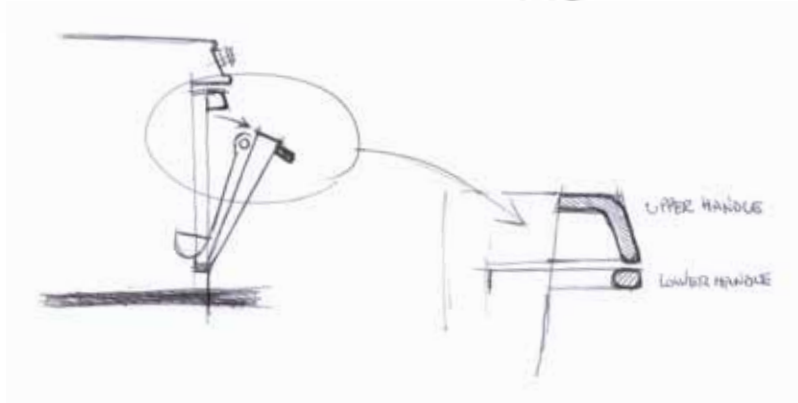
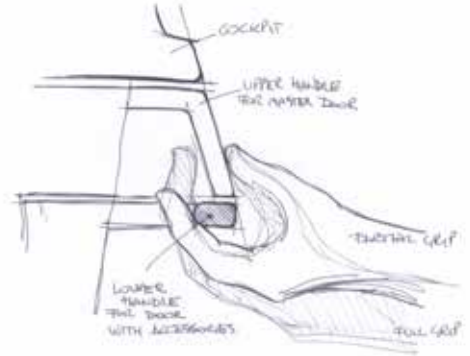
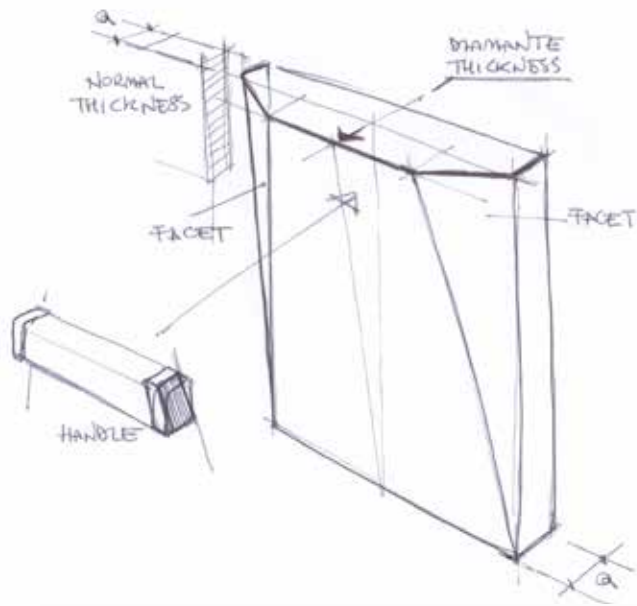
Prático, rápido e fácil de limpar
Totalmente adaptado às suas necessidades

Painéis laterais funcionais

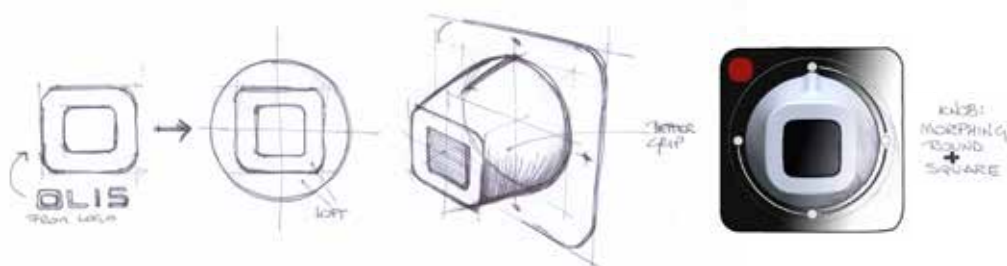
Eles podem ser complementados com **recipientes GN ou porta-garrafas**, ou apenas com um único poço. Tudo está próximo e as receitas podem ser preparadas no **menor tempo possível.**

Os recipientes GN são facilmente removíveis, para serem lavados na máquina de lavar louça e reutilizados rapidamente, **a higiene nunca foi tão fácil.**





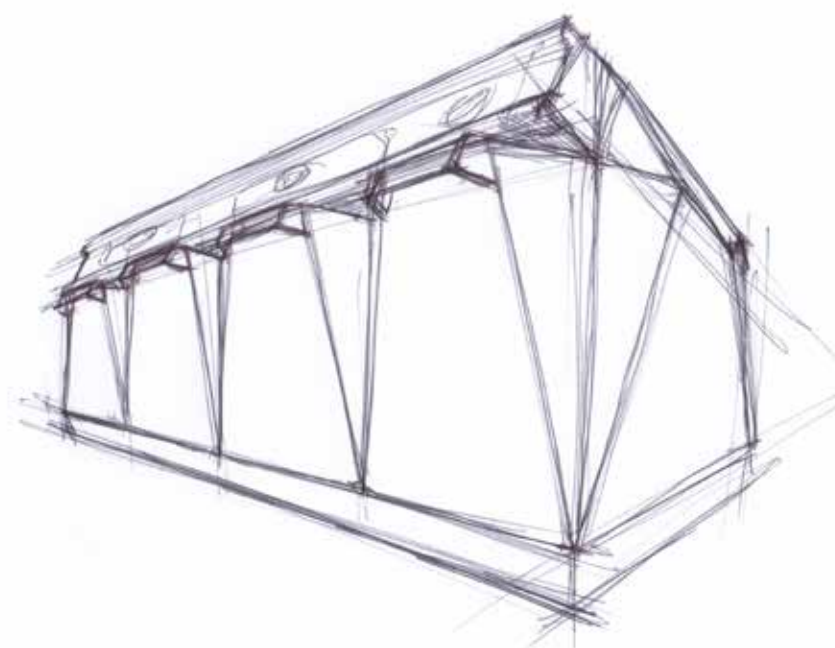
O design mais inovador é elegante e funcional.



Muitas ideias, grandes ambições e uma paixão pela perfeição. Foi assim que a Olis moldou e criou uma identidade inovadora para cozinhas profissionais.

Preparando espaços exclusivos e funcionais, **garantindo** maior eficiência, **combinando** a força do aço inoxidável com cores elegantes, graças a um design essencial, criativo e único.

A nova cozinha Diamante já está **pronta** para surpreendê-lo.







Diamante 90

Máxima potência, funcionalidade e apelo estético.

Aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite, bancadas de 2 mm de espessura
Extensa escolha de queimadores com diferentes gamas de potência (3,5 Kw, 5,6 kW, 7kW, 10 Kw)

Queimadores com chama autoestabilizada, em ferro fundido com níquel

Opções de combinação de energia quase ilimitadas*

Painel de controlo inclinado e botões ergonômicos

Bancadas soldadas com sistema de acoplamento simples

Também disponível numa versão montada em pedestal

Bandeja em aço inoxidável amovível para recolha de líquidos para facilitar e limpeza e máxima higiene.

*Homologação em conformidade máxima com os requisitos

É uma **cozinha robusta**, de design elegante, adequada para ambientes com um elevado número de clientes que exijam elevados níveis de desempenho. É por isso que todos os aparelhos estão disponíveis com **bancadas de 2 mm de espessura** e as cozinhas podem ser equipadas com **queimadores de até 10kW**. Além disso, a inovadora **bancada eletrónica** permite programar de forma rápida e fácil todo tipo de receitas.



A cozinha Diamante 70 destaca-se graças aos seus **detalhes precisos** e design robusto mas elegante, que o tornam **adequado para qualquer ambiente**, também uma cozinha aberta.

De facto, graças a um **design de corte preciso a laser**, os aparelhos podem ser perfeitamente combinados, criando um efeito de continuidade agradável.

Diamante 70

Robusta, elegante e ideal para qualquer ambiente.

Aço inoxidável, acabamento Scotch Brite
Queimadores com chama auto-estabilizada, em ferro fundido niquelado
Opções de combinação de energia quase ilimitadas*
Painel de comandos inclinado e botões ergonômicos
Também disponível em uma versão montada em pedestal
Bandeja em aço inoxidável amovível para recolha de líquidos para facilitar e
limpeza e máxima higiene.

*Homologação em conformidade máxima com os requisitos



Fogões a gás



- Painel de comandos com botões inclinados para o operador.
- Queimadores de topo banhados a níquel com chama estável.
- Válvula de segurança termocouple com luz piloto.
- Queimador de ferro fundido esmaltado preto resistente a ácido com raios longos adequados para suportar panelas e frigideiras pequenas.
- Recipiente de líquidos em aço inoxidável AISI304.

Consumo de energia

Diamante 70 - 3,5 / 5,6 / - Diamante 90 - 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW

Bancadas Sólidas



- Grelhador de chapa de ferro fundido com disco central amovível
- Queimador central de alta potência (14 kW para Diamante90 e 12 kW para Diamante70) com ignição piezoelétrica
- Zonas de aquecimento distintas com temperatura máxima no centro de 500°C, diminuindo em direção ao perímetro
- Válvula de segurança com termopar e ajuste progressivo de potência

Consumo de energia

Diamante 70 - 3,5 / 5,6 / - Diamante 90 - 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW

Bancadas sólidas elétricas



- 4 zonas de cozedura separadas.
- Revestimento e pés em aço inoxidável.
- Altura do tampo ajustável, variando de 850 a 920 mm. O aquecimento de cada área é realizado por elementos radiantes controlados por um termostato de segurança.
- Temperatura regulada por termostato de 50 a 400°C.

Consumo de energia

Diamante 70 -10Kw / Diamante 90-16kW



Panela Fit

- Resistências "Termobloco": resistências blindadas incluídas em uma fundição de alumínio com alta resistência térmica
- Equipado com enchimento porprogramável automático de água
- Possibilidade de uso em 7 funções: chapa de grelhar / panela bratt / cozedor de massas / cozedura lenta / cozedura a vapor / chaleira / banho-maria
- Tampa dupla sem junta perimetral
- Duas saídas USB localizadas sob o painel (área do compartimento) para armazenar receitas e atualizar o software
- Controle de cozedura por meio de uma sonda de temperatura
- Tanque de tamanho Gastronorm



Fogão Wok

- Disponível com queimadores de 10 kW ou 14 kW
- Chaminé para ventilar o calor.
- Bancadas com aço inoxidável de 2 mm de espessura com 550x520 mm ou 950x520 mm (Diamante70) 550x720 mm ou 950x720 mm (Diamante90)
- Drenagem traseira direita com 22 mm de diâmetro até drenagem no chão.

Fogão elétrico

Versão placas de ferro fundido

- Placas radiantes de ferro fundido à prova d'água para evitar a penetração de líquidos na cablagem elétrica
- Botões ergonômicos, embutidos e inclinados com 6 posições de controle e luzes indicadoras para "placas elétricas"

Versão vitrocerâmica

- As zonas de cozedura estão marcadas com 27x27 cm
- Serigrafia quadrada para Diamante90 e uma serigrafia circular de 23 cm de diâmetro para Diamante70
- Potência de zona única de 4 kW para Diamante90 e 2,5 kW para Diamante70
- Ajuste de temperatura de 70-450°C através de um termostato
- Indicador luminoso que se ativa no modo calor e indicador luminoso de calor residual

Versão indução

- Zonas de cozedura marcadas com impressão serigráfica
- (Ø 28 cm Diamante90 e Ø 23 cm Diamante70)
- Zona única de energia de 5 kW para Diamante90 e 3,5kW para Diamante70
- Dispositivo detector de presença e dispositivo de sobreaquecimento
- Luz indicadora que se ativa no modo calor
- Versão wok com chapa de 30 cm de diâmetro
- Versão "All round" ou potência superior disponível a pedido

Banho Maria

Versão gas

- Queimadores de chama estável ajustados através de válvulas termostáticas
- Ignição piezo-elétrica
-

Versão elétrica

- Aquecido através de elementos de aquecimento blindados fora da banheira
- Ajuste do termóstato



Chapa de grelhar



- Chapa de grelhar reduzida em comparação com a parte superior de 4 cm e inclinada para a frente da máquina por 1 cm para drenar a gordura
- Disponível com grelha de ferro macio ou grelha cromada polida

Versão gás

- Queimadores de chama estáveis com ignição piezo-elétrica
- Controlos independentes a cada módulo de 40 cm de largura
- Regulação da temperatura de 200°C a 400°C
- Com válvula de segurança termopar ou de 100°C a 280°C com válvula termostática. O ajuste é de 100°C a 280°C para a versão cromada

Versão elétrica

- Elementos de aquecimento blindados de aço inoxidável
- Controlo de segurança termostático ajustável de 110°C a 280°C para todas as versões

Grelhas de Pedra de Lava



- 2 grelhas em aço inoxidável de altura ajustável
- Aquecimento obtido através de queimadores de alta potência de aço inoxidável acionados e controlados por válvulas com ajuste gradual da potência
- Ignição piezoelétrica
- Grelha de carne padrão, e grelhas em ferro fundido de peixe/carne e peixe disponíveis como acessórios

Grelhadores



- Grelhador a gás com 4 zonas de cozedura
- Calor proporcionado por 8 eficientes queimadores de ferro fundido em dupla fila, espaçados de 22,2 mm, protegidos por elementos radiantes de ferro fundido que garantem uma ótima retenção de calor. Calor controlado por válvula de segurança com termopar
- Grelha inclinada de ferro fundido, reversível para carnes gordurosas ou peixes, possui coletor de sumo para cozinhar gorduras
- Superfície de cozedura de 1080 x 535 mm
- Recipientes de gorduras removíveis

Fritadeiras



- Panela de aço inoxidável AISI 18/10, com zona fria e área de espuma.
- Torneira de descarga de óleo.
- Recipiente de óleo disponível mediante solicitação.
- Termóstato de segurança (230°C) para evitar o sobreaquecimento do óleo.

Modelo de gás:

- Queimador de aço inoxidável montado no exterior do depósito para operações de aquecimento (único modelo disponível com queimador dentro da panela).
- Temperatura do óleo controlada por termóstato mecânico com uma gama de 100 a 185°C, ou termóstato electrónico, com uma gama de 100 a 185°C. Comando de 4 chaves
- Painel, visor de 3 dígitos, PID e regulação de ciclo de fusão.

Modelo eléctrico:

- Aquecedores blindados de aço inoxidável AISI 304 posicionados no depósito com mais de 90° de rotação.

Panela Bratt inclinada



- Abastecimento de água via válvula solenoide (somente modelos Diamante90)
- Tampa auto-equilibrada com parede dupla de aço
- Dispositivo de segurança interrompendo o fornecimento de energia quando a banheira é levantada
- Temperatura ajustável de 100 a 280°C

Modelo de gás:

- Queimador de chama estável
- Ignição elétrica
- Válvula de segurança do termopar

Modelo elétrico:

- Unidade do elemento de aquecimento feita de elementos de aquecimento em aço inoxidável incoloy
- Termóstato de segurança

Fritadeiras Evo



- Painel de comandos com ecrã tátil de 7" de alta resolução e controlador eletrônico para a gestão de: temperatura de cozedura, programas de fritura, alarmes HACCP, ciclo de limpeza do tanque, função de pré-aquecimento e de ponto de ajuste de 100 °C e diagnóstico do sistema
- O novo sistema de filtragem amplia as opções para o gestão de óleo novo e usado
- O óleo usado pode ser filtrado, drenado e reintroduzido no tanque muito rapidamente usando uma bomba dedicada.
- Esta bomba também drena o óleo usado do recipiente de colheita para um recipiente externo. Alternativamente, ele pode recolher óleo fresco de um recipiente externo e entregar ao tanque
- Um circuito fechado garante que o óleo quente seja manipulado com total segurança

Cozedor de massa



- Tanque de cozedura em aço inoxidável AISI 316 de grande capacidade (42 litros para Diamante90, 26 litros para Diamante70) com excelente resistência à corrosão mesmo em altas temperaturas.
- Elas são moldadas com cantos internos arredondados para máxima higiene e limpeza, e são equipadas com amplas áreas de expansão de espuma e dispositivo de drenagem para resíduos de amido

Modelo de gás

- Interruptor de pressão para evitar o funcionamento a seco
- Queimadores de chama estável com queimador piloto de ignição piezoelétrica
- Válvula de segurança com termopar e ajuste progressivo da potência fornecida independente para cada balde

Modelo elétrico

- Termóstato de segurança no balde para evitar o funcionamento a seco
- Elementos de aquecimento blindados no balde em aço inoxidável
- Disjuntor de circuito de Rearmar da unidade de elementos de aquecimento
- Regulador de potência multi-posição, independente para cada balde

Marmitas



- Operações de carregamento de água controladas por 2 eletroválvulas; qualquer água quente ou fria pode ser carregada.
- Descarga frontal com torneiras de metal cromadas de 2 polegadas

Modelo elétrico indireto:

- 2 unidades de aquecimento incoloy montadas dentro do revestimento de vapor.

Modelo elétrico direto:

- 3 aquecedores incoloy em aço inoxidável dentro da panela de cozedura.

Modelo de gás:

- 2 queimadores de aço inoxidável AISI 304 posicionados na base do aparelho (para aquecimento direto) ou na cavidade (para aquecimento indireto)



Panela bratt multifunções

- Carcaça exterior e pés em aço inoxidável.
- Panela em aço inoxidável AISI 304.
- Aquecimento por aquecedores que estão debaixo da base da panela.
- Temperatura controlada por termostato de 50 a 300°C.



Conservador de fritos

- Maior resistência com radiação infravermelha
- Menor resistência debaixo do balde
- Temperatura ajustável de 30 a 90°C via termostato



Bancadas neutras

- Compartimento de aço inoxidável com portas, gavetas e kits de aquecimento
- Guias anti-tombamento para recipientes Gastronorm
- Porta articulada com fecho magnético e puxador absorvente de calor, disponível com abertura direita ou esquerda
- Gaveta montada em guias telescópicas S/S deslizando sobre rolamentos de esferas