


*we*innovate cooking



EVOLIS

we innovate Fryer



EVOLIS

We innovate Fryer

Una nuova concezione del lavoro in cucina

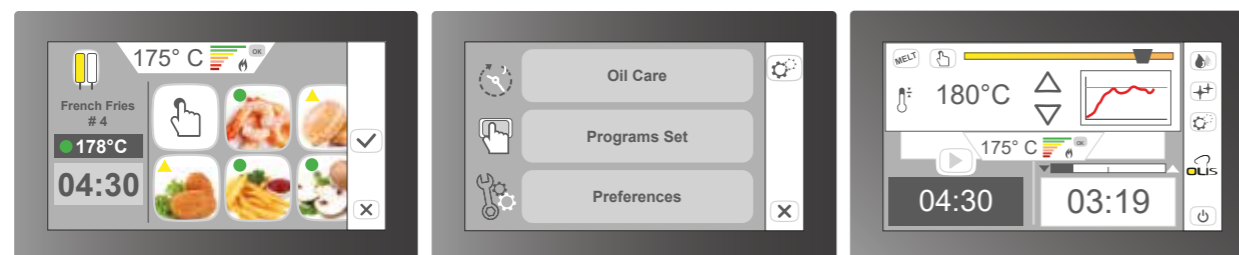
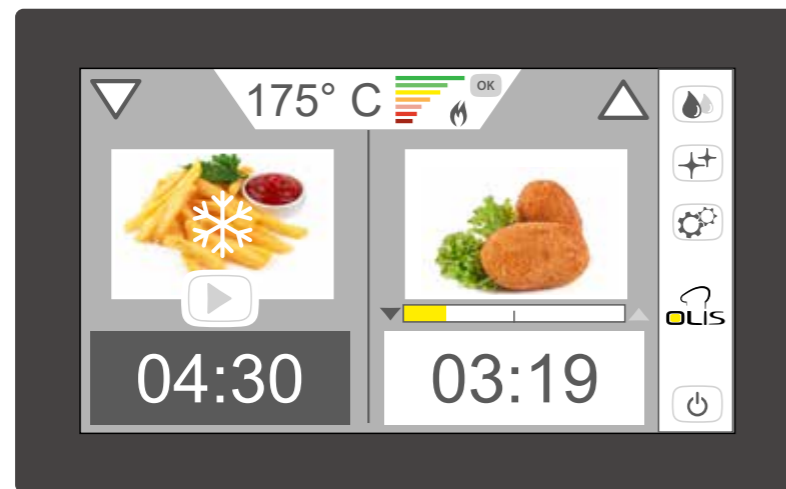
Friggere diventa un'operazione facile, veloce e senza sprechi
La tecnologia della friggitrice EvOlis ti consente di friggere i tuoi cibi sempre
in modo perfetto, grazie all'utilizzo delle ricette (preimpostate o impostabili
dall'utente).



Friggere in modo perfetto

Sempre impeccabili grazie ai programmi automatici

L'innovativo display Touch Screen da 7" e la nuova scheda di controllo elettronica, renderanno la gestione di: temperatura di cottura, programmi di frittura, allarmi HACCP, ciclo di pulizia della vasca, preriscaldamento/mantenimento a 100° C e diagnostica del sistema, operazioni facili ed intuitive, impostabili in qualsiasi momento.



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

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

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.

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.



Frittura sempre perfetta

Grazie al filtraggio automatico, la friggitrice EvOlis può utilizzare un olio filtrato dalle perfette caratteristiche organolettiche, garantendo una frittura dorata e croccante.



Risparmio e sicurezza, con la comodità di poter utilizzare la funzione di filtraggio senza dover lasciar raffreddare l'olio, risulta possibile riportare l'olio ad una condizione ottimale anche durante il servizio, per tornare operativi in soli 5 minuti.

Filtraggio Olio

Filtraggio automatico, solo 5 minuti per filtrare l'olio caldo fino ad una temperatura di 180°C

Avviando il processo di filtraggio dal display, si può dare il via tramite apposita valvola. L'olio defluisce nell'apposita bacinella di raccolta sottostante la macchina, passando attraverso 2 filtri: il primo a maglia metallica che cattura le impurità più grossolane e successivamente un secondo filtro in tessuto polimerico termoplastico, resistente alle alte temperature e lavabile in lavastoviglie, il quale riporta l'olio al suo stadio iniziale.



Tramite una pompa di carico, poi, l'olio viene riportato in vasca. Questo processo consente di mantenere l'olio ad un'alta temperatura e risparmiare energia nel riportarlo alla temperatura di esercizio. Allunga la vita dell'olio, mantenendolo sempre pulito e libero da impurità, ottimizza consumi e tempo.

Processo di carico/scarico

Avviene in maniera facilitata

Rispetto alle attrezzature standard, l'operatore può finalmente lavorare in tutta sicurezza, senza dover movimentare carichi pesanti, così da rispettare le normative e la propria salute fisica. Tramite l'apposito tubo di raccordo, fornito di serie, sarà possibile utilizzare la pompa meccanica della friggitrice EvOlis per smaltire l'olio esausto direttamente in un recipiente esterno e successivamente caricare nuovo olio da una fonte esterna tramite la stessa pompa che funzionerà in senso inverso.



Pulizia guidata della vasca

Pulizia della vasca ancora più facile

Il processo di carico/scarico dell'olio avviene in maniera facilitata rispetto alle attrezzature standard, l'operatore può finalmente lavorare in tutta sicurezza, senza dover movimentare carichi pesanti, così da rispettare le normative e la propria salute fisica. Tramite l'apposito tubo di raccordo, fornito di serie, sarà possibile utilizzare la pompa meccanica della friggitrice EvOlis per smaltire l'olio esausto direttamente in un recipiente esterno e successivamente caricare nuovo olio direttamente in vasca

Monitora il funzionamento, verifica i tempi di lavoro, modifica e imposta ricette.

Da oggi EVO Fryer è ancora più efficiente grazie alla possibilità di connessione ad Olis Cloud e al monitoraggio su Olis Control, la piattaforma studiata per ottimizzare ogni cucina professionale.



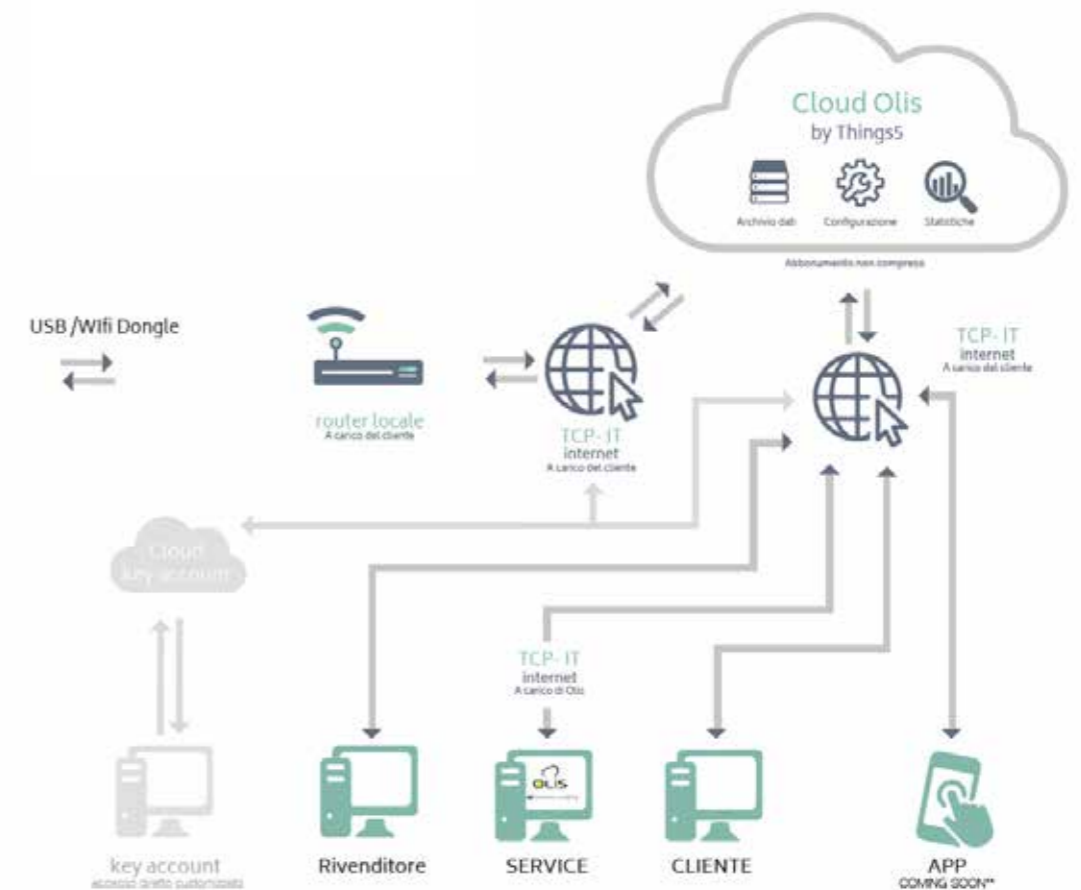
Olis cloud

Un sistema integrato per la gestione delle cucine

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.



Caratteristiche generali

Friggitrice a controllo elettronico ad alta produttività.
Piano realizzato in acciaio inox AISI304 spessore 20/10.
Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume.
Vasca di cottura stampata con profilo interno raggiato
Dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume.
Grado di protezione all'acqua IPX5.
Ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura che garantisce più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato.
Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio.
Riscaldamento effettuato con modulazione di potenza (erogazione della potenza variabile secondo temperature e tempistiche). Questa speciale tecnologia permette di aumentare l'efficienza e allo stesso tempo ottimizzare i consumi.

Versione GAS

Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasca.
Accensione automatica dei bruciatori principali tramite controllore di fiamma elettronico, senza bruciatore pilota.

Versione Elettrica

Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inossidabile AISI 304, posizionata internamente alla vasca e ruotabile di oltre 90°, per favorire la pulizia della vasca stessa.
Nuova geometria della resistenza, che ottimizza il riscaldamento dell'olio e permette di aumentarne la potenza e la resa.

Pannello di controllo

Display Touch screen da 7" (TPC) ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di ± 1°C dei programmi di frittura, degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100 °C.
Controllo della temperatura disponibile con fase Melting fino a una temperatura di 100 °C.
Possibilità di gestire fino a 30 programmi di frittura: regolazione di tempi, temperature, tempistiche di mantenimento, immagini rappresentative.
Facilità nel richiamare le ricette tramite menù ad immagini.

Le ricette possono essere caricate tramite chiave USB per rendere condivisibili i parametri su più friggatrici, rendendo facile il raggiungimento di uno standard di frittura anche in ambienti diversi.

Un apposito software riconosce i programmi di frittura che per caratteristiche possono essere effettuati contemporaneamente e allo stesso tempo indica i programmi che non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Software per il controllo dell'utilizzo dell'olio (OLC)

Alzacestelli (abm)

Coppia di alza-cestelli azionabile singolarmente, per la gestione di 2 frittiture con tempistiche diverse nello stesso momento.

Il sistema di alza-cestello prevede un sollevamento di 120 mm.

Filtraggio olio automatico

Svuotamento della vasca possibile direttamente su bacinella raccogli olio posizionata nella parte inferiore del vano o su vasca esterna tramite apposita prolunga di scarico.

Il filtraggio dell'olio (OCF) è garantito da un primo filtro meccanico in acciaio inox AISI304 con fori Ø1 mm e da un secondo filtro meccanico in tecnopolimero lavabile e resistente ad alte temperature.

Lo svuotamento della vasca può essere effettuato con olio caldo (HOCP).

La reimmissione dell'olio in vasca è garantita da pompa ad ingranaggi tramite il foro di scarico vasca raccogliendo direttamente dalla bacinella raccogli olio inferiore o da recipiente esterno tramite apposito kit in dotazione.

La pompa ha una potenza di 120W ed è alimentata da alimentatore switching autoprotetto (OPF).

Dotazione

- 1 rete filtro in acciaio cromato per l'appoggio dei cestini di cottura.
- 2 cestini per la cottura in acciaio cromato con manico frontale.
- 1 coperchio vasca.
- 1 prolunga per lo scarico frontale della vasca

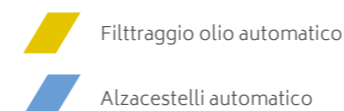
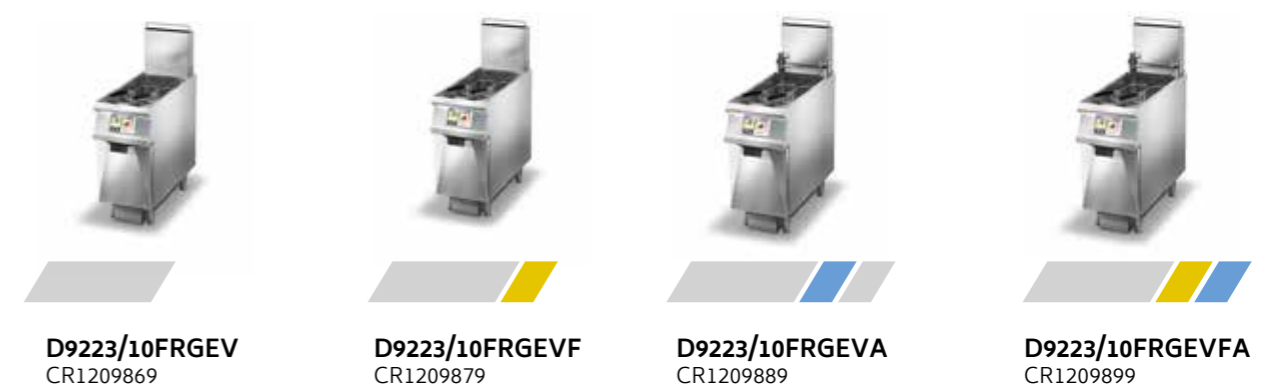
Versione Elettrica

Capacità vasca 22L
Potenza elettrica 22kw
tensione Ac400V - 50/60Hz



Versione a Gas

Capacità vasca 23L
Potenza Gas 25kw
Tensione Ac 220V- 50Hz



Olis Ali Group srl

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 9001:2015**

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

