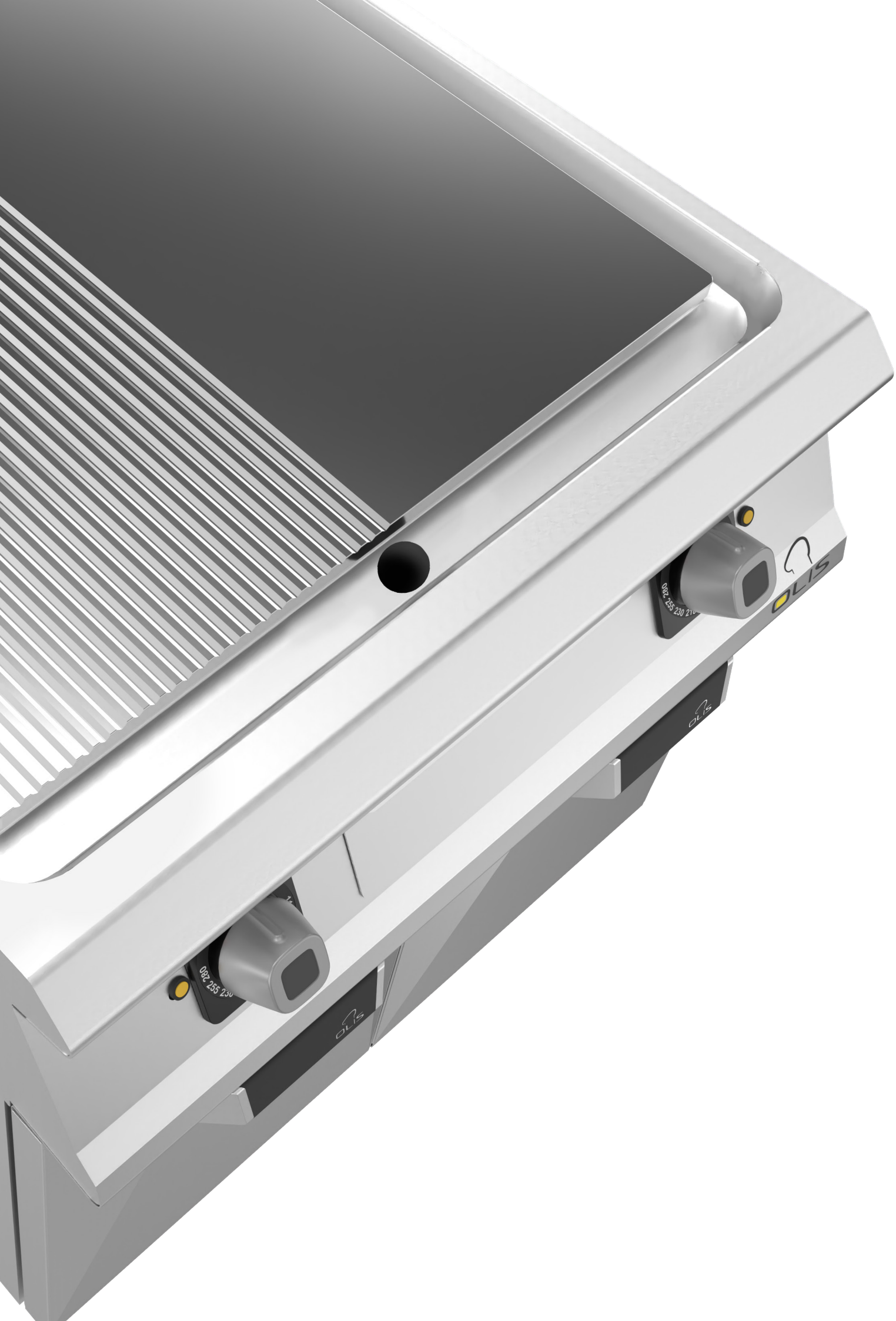


  
weinnovate cooking





# Die neue FRY-TOP-Ära

## Eine neue Art des Kochens auf der Kochplatte

Die neuen Fry-Tops der Linien Diamante9TOUCH -Diamante9 -Diamante7 haben ein neues Aussehen.

Die Kochplatte ist unabhängig und gewährleistet eine optimale Wärmekonzentration im Kochbereich, wodurch Wärmeverluste vermieden und der Verbrauch optimiert werden.

Die gesamte Oberfläche der Platte kann genutzt werden, um den Verbrauch und die Garzeiten noch mehr zu optimieren

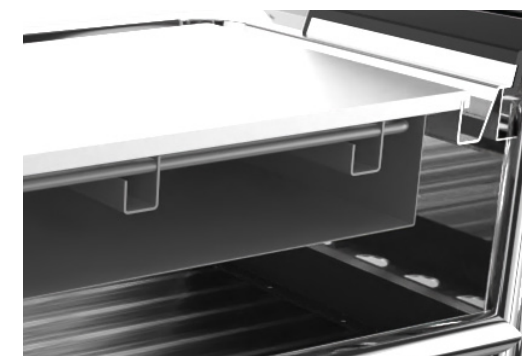
Die umlaufende Rinne ermöglicht das vollständige Auffangen des Kochfetts und verhindert die Ansammlung von Rückständen in der Platte.

Die Reinigung war noch nie so einfach!

Bei den neuen Fry-Tops hat man die Möglichkeit, einen Wasserspender zu installieren, um die umlaufende Rinne mit Wasser zu füllen, was die Reinigung immer einfach macht. Kein unmöglich zu entfernender Schmutz mehr.

### Hauptvorteile

- Ungeschweißte Kochplatte
- Überlaufrinne für einfache Reinigung
- Thermische Trennung
- Gleichmäßige Gartemperatur

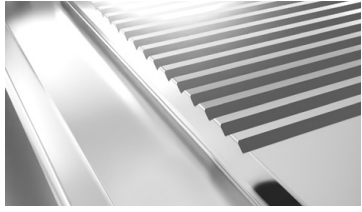


Ungeschweißte Kochplatte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



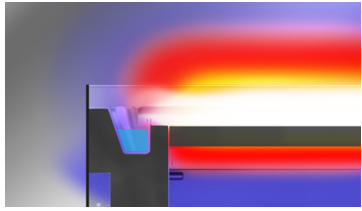
Überlaufrinne zum Auffangen von Garrückständen am gesamten Umfang der Kochplatte für eine einfache Reinigung und eine bessere Erhaltung der Feuchtigkeit im Kochgut





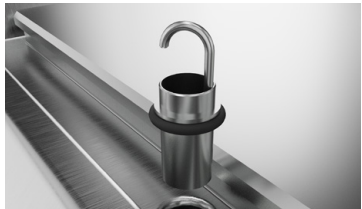
### Glatte Platte - gerillt - 1/3 gerillt

Das neue Design der gerillten Platte macht die Reinigung noch schneller und funktioneller; die Rillung erfolgt über die gesamte Tiefe der Platte, so dass sich Ablagerungen und Schmutz nicht ansammeln können.



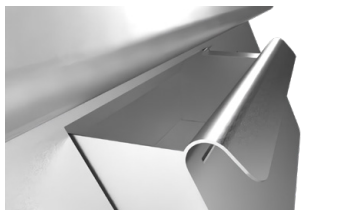
### Komfort und thermische Trennung

Dank der neuen Rinne und der Unterbrechung zwischen der Platte und der Instrumententafel wird der Arbeitskomfort für den Bediener erhöht und ein wirksamer Wärmeschutz gewährleistet.



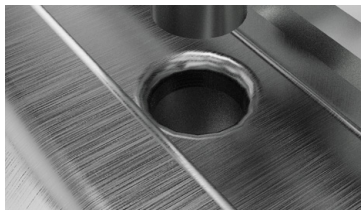
### Standard-Überlaufstopfen

Der Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl ist ein spezielles, serienmäßig mitgeliefertes Zubehörteil, das das Überlaufen der umlaufenden Rinne ermöglicht und die ordnungsgemäße Reinigung des FRY-TOP gewährleistet.



### Fettsammelschublade

Die große Fettsammelschublade, die zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten entwickelt wurde, kann das gesamte Flüssigkeitsvolumen der umlaufenden Rinne aufnehmen.



### Kontinuierlicher Abfluss

Der als Zubehör erhältliche Ablaufschlauch ermöglicht es, die bei der Reinigung anfallenden Rückstände und Flüssigkeiten in einen externen Behälter zu entsorgen oder direkt an das Abwassersystem anzuschließen.



### Wasserspender

Das als Zubehör erhältliche Wasserfüllkit ermöglicht den Anschluss des Geräts an die Wasserversorgung und erleichtert die Reinigung und Nutzung.

# Super FRY-TOP

## Hygiene und Leistung konzentriert in einem Gerät



# Komfort und Energieeffizienz

## Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Kochplatte

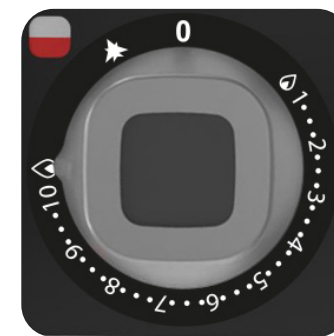
Dank der Positionierung der Heizelemente ist die Temperatur der Kochplatte auf der gesamten Kochfläche gleichmäßig und garantiert perfekte Ergebnisse auf jeder Position der Kochplatte.



# Leichtere Handhabung

## Geeignet für alle Verwendungsarten

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



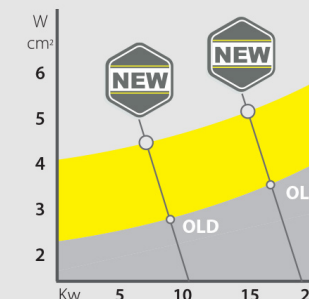
### Modularer Wasserhahn

Bei den Versionen mit Hahn wird die Leistung durch einen Hahn mit erhöhter Durchflussmenge reguliert, der für den Dauerbetrieb moduliert werden kann, um die Wärme der Kochplatte an die Art des Kochens anzupassen



### Ausführung mit Thermostat

Bei den Thermostatversionen kann die Temperatur der Kochplatte von 90 bis 280 °C eingestellt werden, um den Verbrauch zu optimieren und sich an die empfindlichsten Kochmethoden anzupassen



Eine höhere Leistung pro cm<sup>2</sup>, die eine Senkung des Verbrauchs um bis zu 15 % im Vergleich zu den herkömmlichen Versionen ermöglicht



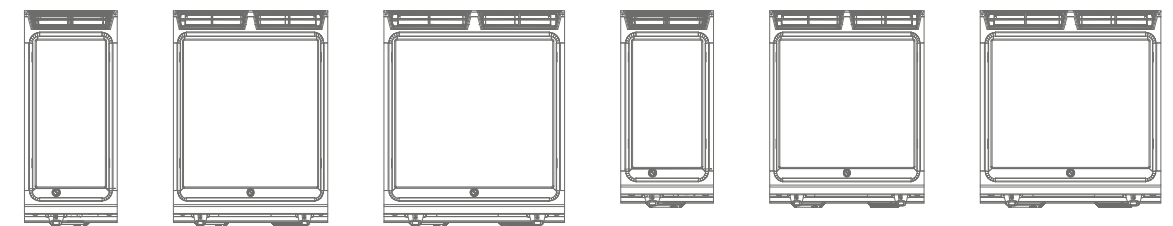


# Komplette Linie und breite Modularität

## **Diamante 90T - (Controllo Touch) / Diamante 90 / Diamante 70**

Die neue Fry-Top-Reihe bietet Gas- und Elektroelemente in modularer Bauweise: 40, 60, 80

Die Flexibilität des Zubehörs und der Optionen ermöglicht es, die Fry-Tops an jedes Menü anzupassen und die Küche eines jeden Kochs flexibel zu gestalten.



## GAS & ELEKTRISCHE Versionen

**Platten erhältlich in Chrom und AISI430 (MOCA-konform) oder Eisen (für Nicht-EU-Märkte)**

Gas-Versionen: Temperaturregelung von 200°C bis 400°C mit Sicherheitsventil mit Thermoelement oder von 100°C bis 280°C mit Thermostatventil. Bei der verchromten Version geht die Regelung von 100° bis 280°.

Elektrische Version:

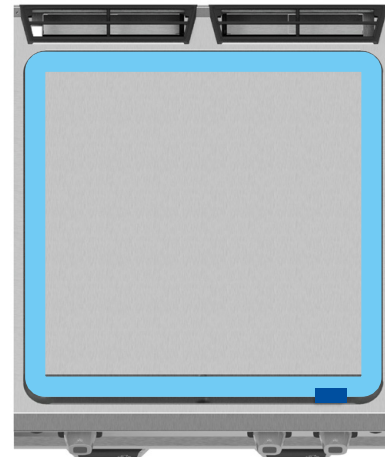
Thermostatisch geregelte Gartemperatur, einstellbar von 110 bis 280°C



# Zubehör für Wasserbefüllung

**Kann als Zubehör bestellt werden**

Die als Zubehör erhältliche Überlaufrinne zum Auffangen von Kochrückständen am Rand der Kochplatte erleichtert die Reinigung und sorgt für eine bessere Erhaltung der Feuchtigkeit des Kochguts und eine noch schnellere Reinigung. Das Wasserbefüllungs-kit ermöglicht den direkten Anschluss des Geräts an die Wasserleitung und erleichtert die Reinigung und Benutzung.



# Zubehör für kontinuierlichen Ablauf

**Kann als Zubehör bestellt werden**



Kann als Zubehör bestellt werden  
Der als Zubehör erhältliche Abflussschlauch ermöglicht es, die bei der Reinigung anfallenden Rückstände und Flüssigkeiten in einen externen Behälter zu entsorgen oder direkt an ein geeignetes Abflusssystem anzuschließen.

Dank seines größeren Durchmessers im Verhältnis zur Abflussöffnung des Überlaufs kann der Anschluss Flüssigkeiten und Koch-/Reinigungsrückstände abfließen lassen, ohne dass der Abfluss verstopft und somit die Reinigung erleichtert wird.



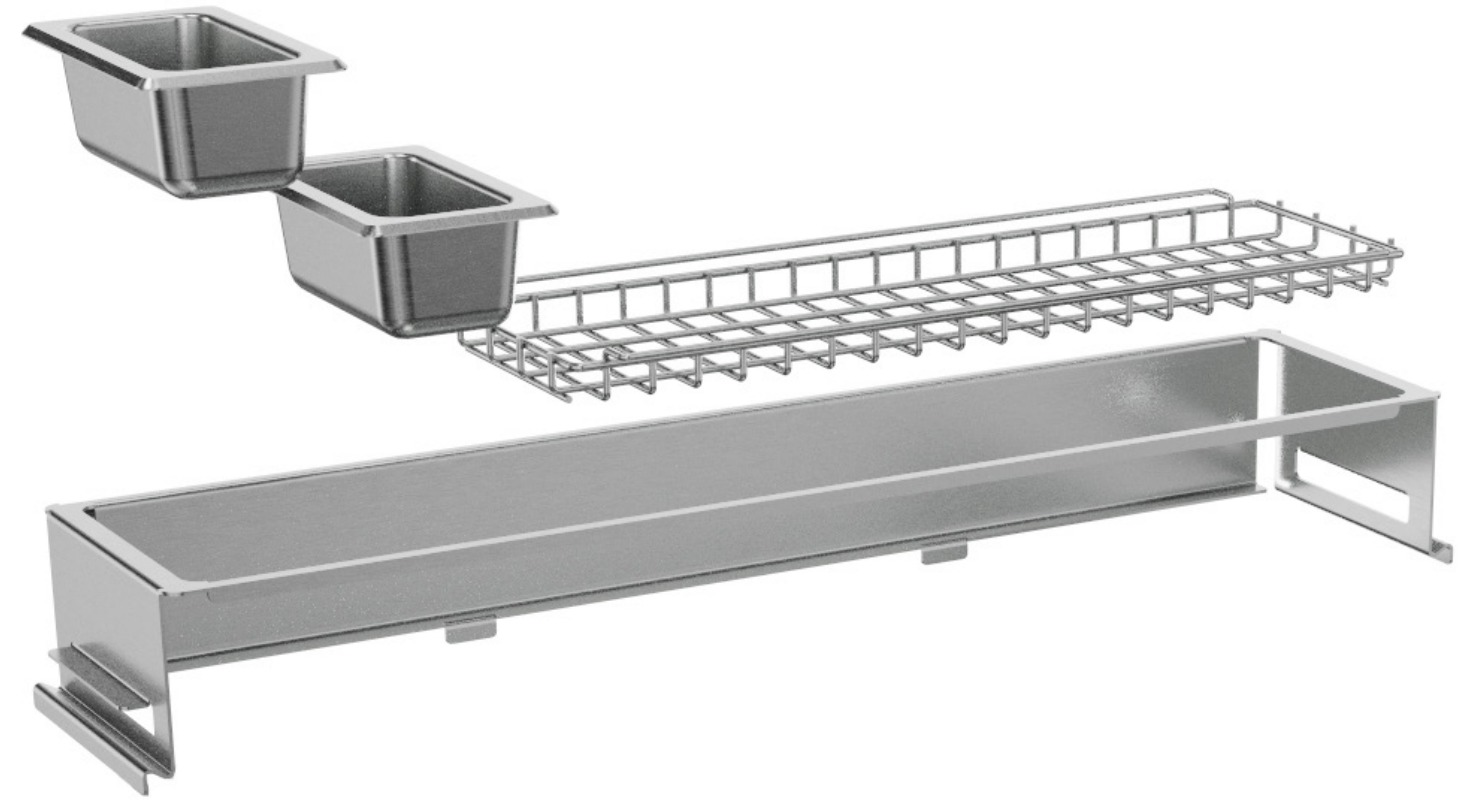


# Zubehör für die Temperaturerhaltung

## Hält die Speisen auf der richtigen Temperatur ohne jede Mühe

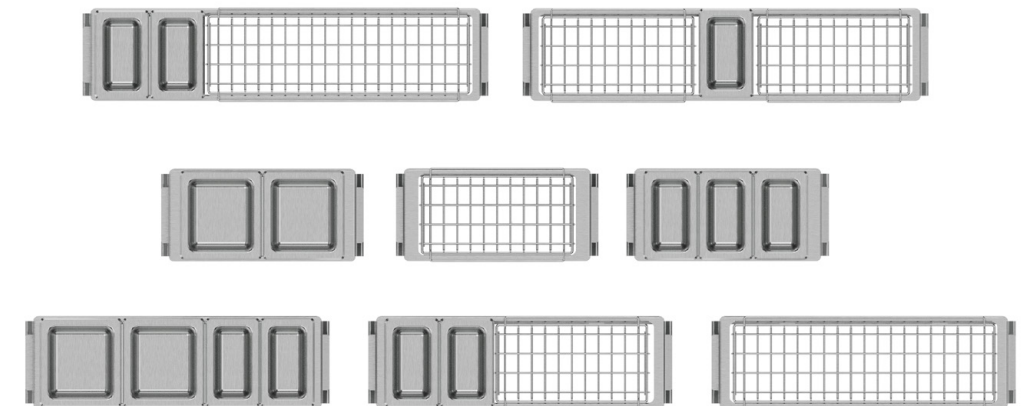
Das neue Warmhaltezubehör lässt sich dank eines Stecksystems leicht ein- und ausbauen und wird bequem am Spritzschutz angebracht.

Es besteht vollständig aus Edelstahl und hält Speisen und Soßen auf Serviertemperatur, indem es die Wärme der darunter liegenden Platte nutzt.



## Modular Auswechselbare Schalen und Grillgitter

Der neue Warmhalter besteht aus einer Edelstahlstruktur und dem gewünschten Mix aus Schalen und Grillrosten, wobei die klassischen Gastronorm-Schalen GN1/9 - GN1/6 verwendet werden können



Olisonline  
Ihr Katalog  
immer verbunden



Besuchen Sie die Website

**olis.it/online**

Registrieren Sie sich und entdecken  
Sie die Vorteile unseres neuen Online-  
Katalogs





## 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

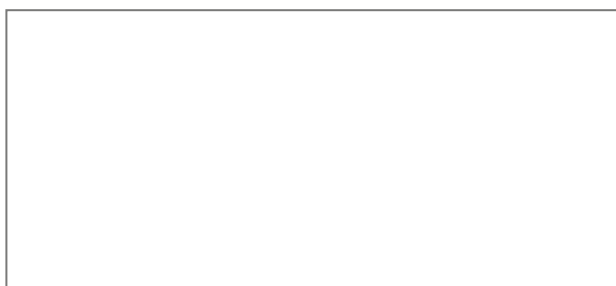


Sistema Qualità Certificato **ISO 9001:2015**

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



DE