


*we*innovate cooking



EVOLIS

we innovate Fryer



EVOLIS

We innovate Fryer

Ein neues Arbeitskonzept in der Küche

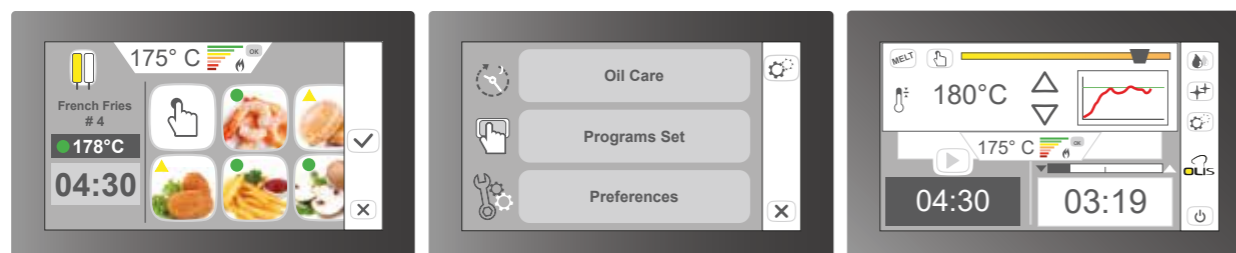
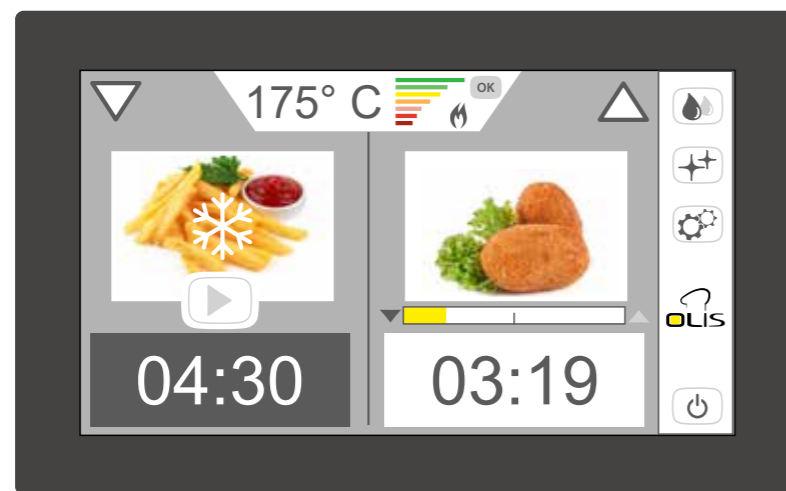
Frittieren wird zu einem leichten, schnellen und sparsamen Vorgang.
Die Technologie der Fritteuse EvOlis erlaubt Ihnen, unter Verwendung von Rezepten (im Werk eingestellt oder vom Benutzer einstellbar) Ihre Speisen immer perfekt zu frittieren.



Perfekt Frittieren

Immer tadellos dank der automatischen Programme

Der innovative 7" Touchscreen-Display und die neue Steuerplatine machen das Management der Gartemperatur, der Frittierprogramme, der HACCP-Alarme, der Reinigungszyklen der Wanne, des Vorheizens/Warmhaltens bei 100 °C und die Systemdiagnose zu einem einfachen und intuitiven Vorgang, der zu jedem Zeitpunkt eingestellt werden kann.



Möglichkeit, die Basiseinstellungen und die Anzeige des Temperaturverlaufs in der Wanne zu regulieren. Möglichkeit die Melting-Phase einzustellen, in der nicht nur das Öl immer auf derselben Temperatur gehalten wird, sondern das Fett delikat schmilzt, sodass es länger seine Qualität behält. Auf diese Weise können Sie mit allen daraus folgenden Vorteilen für Ihr Business das Frittierfett länger verwenden.

Bedienmenü-Bildschirm mit Angabe der Garzeiten für das ausgewählte Rezept und Anzeige der Temperatur in der Wanne.

Möglichkeit der automatischen Auswahl zwischen einer Auswahl an voreingestellten und ausprobierten Rezepten, die der Benutzer speichern kann. Leichte Erkennung der Rezepte dank den realen und klaren Bildern.

Geräteeinstellungen-Menü, in dem man die Grundeinstellungen der Fritteuse festlegen kann. Mit dem Programm Oil Care wird die Qualität des Öls zur Kontrolle auf Basis der effektiven Verwendungszeit berechnet.



Immer perfekt Frittiertes

Dank der automatischen Filterung kann die Fritteuse EvOlis immer ein gefiltertes Öl mit perfekten organoleptischen Merkmalen verwenden, das goldene, knusprige Speisen garantiert



Kosteneinsparung und Sicherheit: Mit der bequemen Filterfunktion, kann man das Öl filtern, ohne dass es vorher abkühlen muss, damit es auch während des Betriebs wieder in einen optimalen Zustand gebracht werden kann, um in nur 5 Minuten weiter frittieren zu können.

Ein regelmäßig gefiltertes und gereinigtes Öl hält länger und ist der Schlüssel zu einem geringeren Ölverbrauch und einer gleichbleibenden hochwertigen Qualität der frittierten Speisen.

Ölfilterung

Automatische Filterung, nur 5 Minuten für einen kompletten Filterzyklus auch bei heißem Öl

Der Filtervorgang wird über den Display gestartet, indem man das entsprechende Ventil öffnet. Das Öl fließt durch zwei Filter in die Auffangwanne unter der Maschine ab: Der erste Filter ist aus einem Metallnetz und scheidet die gröberen Unreinheiten ab, im zweiten Filter aus einem hitzebeständigen und spülmaschinenfesten thermoplastischen Polymerstoff wird das Öl wieder in seinen Anfangszustand gebracht.



Anschließend wird das Öl wieder in die Wanne hochgepumpt. Dieses Verfahren erlaubt, dass Öl bei einer hohen Temperatur zu filtern, sodass man weniger Energie verbraucht, um es auf die Betriebstemperatur zurückzubringen. Das Öl bleibt länger qualitativ hochwertig, immer rein und frei von Unreinheiten, sodass sich der Verbrauch und die Zeiten optimieren.

Einfüllen/Ablassen

Weniger Mühe, mehr Sauberkeit, leichtere Arbeit

Das Einfüllen/Ablassen des Öls wird im Vergleich zu den älteren Geräten leichter gemacht. Der Bediener kann endlich in absoluter Sicherheit arbeiten, ohne schwere Lasten tragen zu müssen; die Vorschriften werden eingehalten und seine körperliche Gesundheit geschützt. Man kann ganz einfach die mechanische Pumpe der Fritteuse EvOlis an das Sammelrohr anschließen, um das verbrauchte Öl direkt in einen Behälter abzupumpen und danach das neue Öl aus einer externen Quelle in die Wanne zu pumpen.



Anleitung für die Reinigung der Wanne

Eine sicherere und einfachere Reinigung

Am Ende des Tages kommt der Moment, an dem man sauber machen muss. Dafür hält EvOlis ein Programm bereit, das den Bediener Schritt für Schritt für die Reinigung anleitet. Die Temperatur wird so eingestellt, dass das Wasser sich auf die richtige Temperatur, um die Fettrückstände zu entfernen, erhitzt. Am Ende des Reinigungszyklus kann man die Rückstände über den Ablassschlauch, der serienmäßig mitgeliefert wird, in einen Behälter ablassen.

Es überwacht den Betrieb, kontrolliert die Arbeitszeiten, ändert Rezepte und stellt sie ein.

Seit heute ist EVO Fryer noch leistungsstärker dank der Anschlussmöglichkeit an die Olis Cloud und der Überwachung auf Olis Control, der eigens für die Optimierung jeder professionellen Küche entwickelten Plattform. Sie kontrolliert den Betrieb, die Momente mit der größten Belastung des Tages, um die Arbeit in Ihrer Küche bestmöglich zu planen. In jedem Moment, an jedem Ort.



Olis cloud

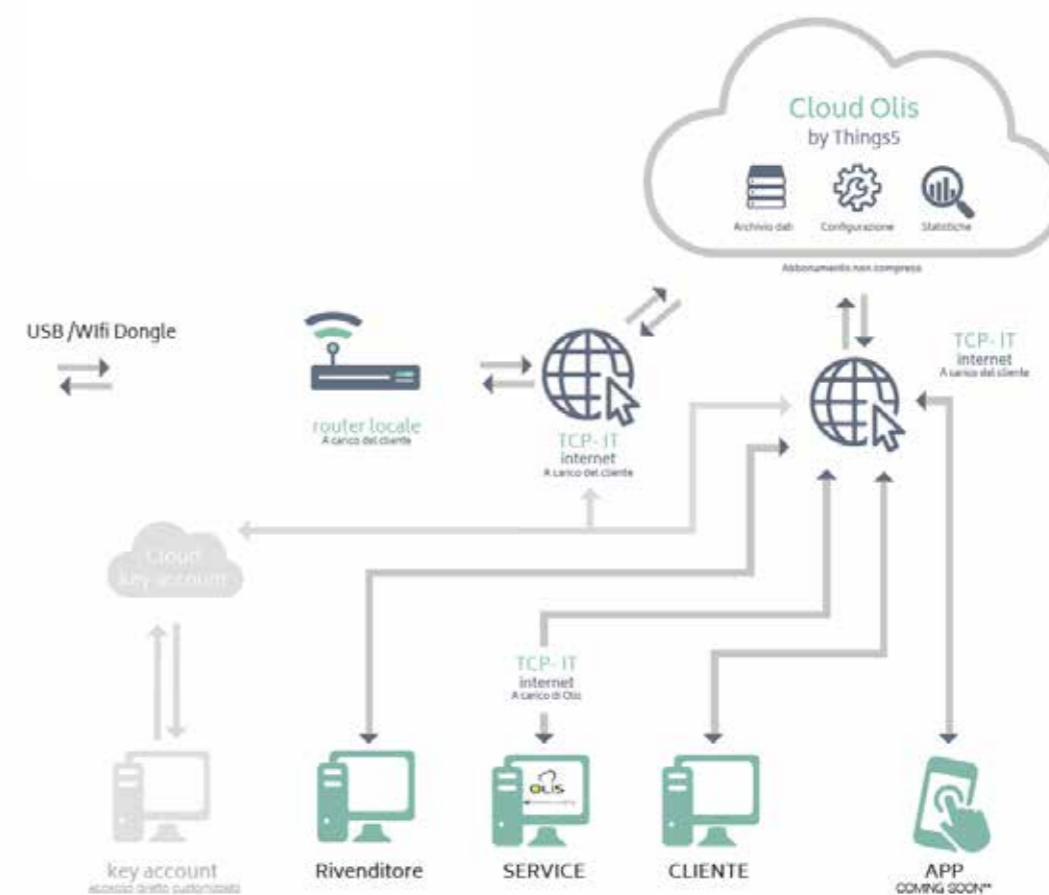
Ein integriertes System für das Küchenmanagement

Sie haben zu jedem Zeitpunkt des Tages die Möglichkeit, den Betrieb der Geräte, in Echtzeit, bequem von der Ferne aus, am PC, Tablet oder Smartphone oder direkt vom Browser zu überwachen.

Wenn man den Betrieb und den Gebrauch der Geräte überwacht, kann man die Effizienz der Organisation in der Küche beurteilen und dadurch leichter die Ineffizienzen korrigieren und den Verdienst optimieren.

Alle von der OlisCloud gesammelten Daten werden zur Verfügung gestellt und im OlisControl-Portal angezeigt.

Dieses System bietet Ihnen die Möglichkeit, eine Wende in Ihrem Business herbeizuführen.





Gerätemanagement

Gerätemanagement

Die Kunden/Benutzer können aus der Ferne den Status ihrer Geräte überwachen und die Betriebsparameter ändern. Auf dem Online-Portal wird es auch einfach sein, neue Rezepte einzugeben und alte Rezepte zu ändern.



Echtzeit

Echtzeit

Der Betriebsstatus der Maschine und die technischen Betriebsparameter „Data Point“ werden in Echtzeit geprüft, sodass man sich die Aktivitäts- und Arbeitsperioden anzeigen lassen werden kann.



Benachrichtigungen

Benachrichtigungen

Bei Störungen oder für das Management nützliche Statuswechsel wird die Maschine den Benutzern Warn- oder Alarmlmeldungen und Eingriffsaufrufe, wenn sie vorher eingestellt worden sind, senden.



Hilfe

Hilfe

Es wird eine präventive Hilfe mit spezialisiertem Support angeboten werden können. Alle Techniker werden dank dem direkten Support vom Hersteller, besser eingreifen können.



Dashboard Big-Data

Dashboard Big-Data

Die Archivierung aller Betriebsdaten erleichtert die Ausarbeitung von konstruktiven Analysen für die Energieeinsparung und die Qualität der Speisen, außerdem wird man den Transformationsprozess der Lebensmittel zum Beispiel mit einem HACCP-Zertifikat selbst zertifizieren können.

OlisCloud

Verwalten Sie Ihre Küche
und machen Sie sich keine
Gedanken mehr darüber



Allgemeine Merkmale

Leistungsstarke Fritteuse mit elektronischer Steuerung, Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI304, Dicke 20/10. Wannen aus rostfreiem Stahl AISI 18/10 mit Kalt- und Schümbereich.

Mit radialem Innenprofil geformte Frittierwanne Ausgestattet mit einem vorderen Stauraum für die Ausdehnung des Öls und des Schaums.

Wasserschutzgrad IPX5.

Großer Kaltbereich zum Auffangen der Frittierrückstände, was eine längere hochwertige Qualität des verwendeten Öls garantiert.

Sicherheitsthermostat (230 °C) gegen Überhitzung des Öls.

Erhitzung über Leistungsmodulation (unterschiedliche Leistungsausgabe je nach Temperaturen und Zeiten). Diese spezielle Technologie erlaubt, die Effizienz bei gleichzeitiger Optimierung des Verbrauchs zu erhöhen.

Version mit GAS

Erhitzung über außerhalb der Wanne positionierte Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme.

Automatische Zündung der Hauptbrenner über eine elektronische Steuerung, ohne Pilotbrenner.

Elektrische Version

Erhitzung über ein in der Wanne positioniertes, für eine einfachere Reinigung der Wanne um 90° drehbares, geschütztes Heizelement aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Neue Geometrie des Heizelements, welche die Erhitzung des Öls optimiert und erlaubt, die Leistung und die Ergiebigkeit zu erhöhen.

Bedienfeld

7"-Touchscreen-Display (TPC) mit hoher Auflösung und Steuerplatine für die Steuerung der Gartemperatur der Frittierprogramme von 0 bis 185 °C mit einer Genauigkeit von ± 1°C, Steuerung der HACCP-Alarme, der Reinigungszyklen der Wanne, der Vorheizung und der Warmhaltefunktion auf einer Temperatur von 100 °C. Temperatursteuerung mit Melting-Phase bis zu einer Temperatur von 100 °C.

Möglichkeit bis zu 30 Frittierprogramme zu verwalten: Regulierung der Zeiten, Temperaturen, Warmhaltezeiten, repräsentative Bilder.

Leichtes Aufrufen der Rezepte über ein Bildermenü.

Die Rezepte können mit einem USB-Stift geladen werden, um dieselben Parameter mit mehreren Fritteusen zu teilen, sodass es einfacher ist, überall eine

gleichbleibende Frittierqualität zu erreichen.

Eine spezifische Software erkennt die Frittierprogramme, die gemäß ihren Merkmalen gleichzeitig durchgeführt werden können, und zeigt gleichzeitig die Programme an, die nicht zur selben Zeit angewendet werden können.

Software für die Kontrolle der Ölverwendung (OLC)

Korbheber (abm)

Ein Paar Korbheber, die einzeln betätigt werden können, um 2 Frittiervorgänge mit unterschiedlichen Zeiten zur selben Zeit durchführen zu können.

Die Korbheber können die Körbe bis zu 120 mm anheben.

Automatische Ölfilterung

Möglichkeit, das Öl direkt aus der Frittierwanne in die Auffangwanne unten im Fach oder über eine Ablaufverlängerung in eine externe Wanne ablaufen zu lassen.

Die Ölfilterung (OCF) wird von einem ersten mechanischen Filter aus Edelstahl AISI304 mit Löchern von Ø 1 mm und einem zweiten mechanischen Filter aus waschbarem und hitzebeständigen technischen Polymer garantiert.

Das Öl kann noch heiß aus der Wanne abgelassen werden (HOCP).

Das gefilterte Öl wird von der Zahnradpumpe über den Ölablauf der Wanne direkt aus der unteren Auffangwanne oder einem externen Behälter mit Hilfe des mitgelieferten Kits in die Frittierwanne zurückgeleitet.

Die Pumpe hat eine Leistung von 120 W und wird von einem Switching-Netzteil mit Eigenschutz (OPF) gespeist.

Mitgelieferte Ausrüstung

1 Filternetz aus verchromten Stahl zum Aufhängen der Frittierkörbe.

2 Frittierkörbe aus verchromten Stahl mit vorderem Griff.

1 Wannendeckel.

1 Verlängerung für den vorderen Wannenaufbau

Elektrische Version

Kapazität 22L

Elektrische Energie 22kw

elektrische Spannung Ac 400V - 50/60Hz



D9222/10FREEV
CR1209829



D9222/10FREEVF
CR1209839



D9222/10FREEVA
CR1209849



D9222/10FREEVFA
CR1209859

Version mit GAS

Kapazität 23L

Gaskraft 25kw

elektrische Spannung Ac 220V- 50Hz



D9223/10FRGEV
CR1209869




D9223/10FRGEVF
CR1209879




D9223/10FRGEVA
CR1209889



D9223/10FRGEVFA
CR1209899

 Automatische Ölfilterung

 Automatische Korbheber

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

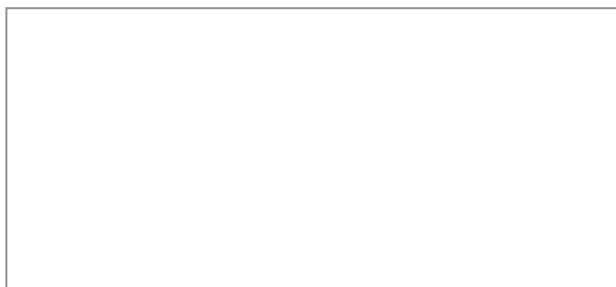


Sistema Qualità Certificato **ISO 9001:2015**

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



DE