

CombiTecno

Forni Misti / Combi Ovens /

Combi Backöfen / Fours Mixtes /

Hornos Mixtos

OVEN
R A N G E





Una completa gamma di Forni

A complete range of ovens / Eine komplette Ofenpalette /

Une gamme complète de Fours / Una completa gama de Hornos

- Capacità disponibili: 6x GN 1/1, 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, 40x GN 1/1;
- Semplicità di utilizzo;
- 99 programmi di cottura;
- Possibilità di inserire teglie 60x40 (versione 6 e 10 GN 1/1);
- Due tipologie di schede per la programmazione delle cotture.



OVEN RANGE

La linea **CombiTecnico** di **Olis** è una gamma completa di forni che non solo vuole garantire a chi lavora in cucina robustezza, sicurezza, semplicità e affidabilità, ma anche la possibilità di contare su uno strumento calibrato per le proprie specifiche necessità e dimensioni. Per questo, a parità di attenzione per la qualità di cottura e per la conservazione degli elementi nutritivi e organolettici dei cibi, **CombiTecnico** prevede diverse versioni: a comando manuale o a comando completamente elettronico, a vapore diretto o a boiler e con una vasta scelta di dimensioni secondo i coperti, dall'hosteria creativa al grande centro di cottura.

10 GN 1/1



20 GN 1/1
10 GN 2/1



06 GN 1/1



21 GN 1/1
20 GN 1/1



40 GN 1/1



■ The **CombiTecnico** line by **Olis** is a complete range of ovens designed to guarantee to those who work in the kitchen not only sturdiness, safety, simplicity and reliability, but also the possibility to rely on an instrument calibrated to their specific needs and dimensions. For this reason, while attention is always given to the quality of cooking and to preserving the nutritional and organoleptic characteristics of the foods, the **CombiTecnico** line includes a number of different versions: with manual control or completely electronic control, with direct steam or boiler, and with a vast selection of sizes depending on the size of the establishment, from small creative pubs to large catering centres.

■ Die Linie **CombiTecnico** von **Olis** bietet eine komplette Ofenpalette, die dem Personal in der Küche nicht nur Robustheit, Sicherheit, Einfachheit und Zuverlässigkeit gewährleisten möchte, sondern auch die Möglichkeit ein auf die speziellen Erfordernisse und Betriebsgrößen abgestimmtes Arbeitsinstrument zählen zu können. Bei gleicher Betonung von Garqualität und Erhalt der Nährstoffe und der organoleptischen Parameter der Nahrungsmittel, bietet **CombiTecnico** verschiedene Versionen an: mit manueller Steuerung, mit vollständig elektronischer Steuerung, mit Direkt Dampf oder Boiler und mit einer umfassenden Auswahl der Größen entsprechend der Menge der Gedecke, von der kreativen Gaststätte bis zu den großen Kochzentralen.

■ La ligne **CombiTecnico** de **Olis** est une gamme complète de fours dont le but n'est pas seulement de garantir aux personnes qui travaillent en cuisine, la solidité, la sécurité, la simplicité et la fiabilité mais aussi la possibilité de compter sur un outil calibré à leurs propres nécessités et dimensions spécifiques. Dans ce but, avec une égale attention pour la qualité de la cuisson et la conservation des éléments nutritifs et organoleptiques des aliments, **CombiTecnico** a prévu diverses versions: à commande manuelle, à commande entièrement électronique, à vapeur directe (injection), à chaudière, une vaste gamme de choix de dimensions selon le nombre de couverts, du restaurant créatif au grand centre de cuisson.

■ La línea **CombiTecnico** de **Olis** es una gama completa de hornos que garantiza a quien trabaja en la cocina la robustez, la seguridad, la simplicidad y la confianza, asimismo también tiene la posibilidad de contar con un instrumento calibrado para las necesidades específicas propias. Por este motivo, prestando las mismas atenciones hacia la calidad de cocción como a la conservación de los elementos nutritivos y organolépticos de los alimentos, **CombiTecnico** prevé distintas versiones: con mando manual o bien con mando completamente electrónico, con vapor directo o con boiler y con una vasta gama de posibilidades de elección, según la cantidad de comensales, que lo hacen apto a la hostelería creativa y también al gran centro de cocción.

- Capacities available: 6x GN 1/1, 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, 40x GN 1/1;
- Simple to use;
- 99 cooking programmes;
- Possibility to insert 60x40 pans (version 6 and 10 GN 1/1);
- Two types of cards for programming the cooking.

- Unterschiedliche Garraumgrößen: 6x GN 1/1, 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, 40x GN 1/1;
- Einfache Bedienung;
- 99 Garprogramme;
- Möglichkeit zum Einschub von Backblechen 60x40 (Version 6 und 10 GN 1/1);
- Zwei verschiedene elektronische Steuerungen für die Programmierung der Garvorgänge.

- Capacités disponibles: 6x GN 1/1, 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, 40x GN 1/1;
- Simplicité d'emploi;
- 99 programmes de cuisson;
- Possibilité d'introduire des plats de cuisson 60x40 (version 6 et 10 GN 1/1);
- Deux types de cartes pour la programmation des cuissons.

- Capacidades disponibles: 6x GN 1/1, 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, 40x GN 1/1;
- Simplicidad de utilización;
- 99 programas de cocción;
- Posibilidad de introducir bandejas 60x40 (versión 6 y 10 GN 1/1);
- Dos tipos de tarjetas para la programación de las cocciones.



Due livelli di comando

Two styles of control / Zwei Steuerungsarten /

Deux styles de commandes / Dos estilos de mando

OVEN RANGE

Per garantire efficienza ad ogni necessità di lavoro in cucina, la linea **CombiTecnò** propone due differenti sistemi di comandi con due tipologie di scheda.

Entrambe prevedono 99 programmi, 9 cicli di cottura, funzione CombiClima, autoreverse (inversione del senso di rotazione dell'aria in camera) illuminazione in camera e raffreddamento rapido con porta aperta, illuminazione, sonda al cuore.

La **Scheda P** ha comandi elettronici manuali, un termostato elettronico con temperatura da 30° a 300°, umidificatore, sfiato manuale, doppia velocità e sonda al cuore su richiesta.

La **Scheda T** ha comandi elettronici programmabili, comando Scroller, display alfanumerico, autodiagnosi di funzionamento e segnalazione di allarmi, 6 velocità e sonda al cuore multipunto.



P

Comandi Manuali

Manual Commands
Handsteuerungen
Commandes Manuelles
Mandos Manuales

E

F

A

B

C

D



T

Elettronico Programmabile

Programmable Electronic
Programmierbare elektronische Steuerung
Électronique Programmable
Electrónico Programable

G

H

I



- ON/OFF: Interruttore generale / Main switch / Hauptschalter / Interrupteur général / Interruptor general.
- Modalità convezione / Convection mode / Konvektionsmodus / Mode air pulsé / Modo convección.
- Modalità vapore / Steam mode / Dampfmodus / Mode vapeur / Modo vapor.
- Modalità Convezione-Vapore / Convection-Steam mode / Modus Konvektion-Dampf / Mode mixte / Modo Convección-Vapor.
- Selezione velocità di ventilazione / Ventilation speed selection / Wahl der Ventilationsgeschwindigkeit / Selección vitesse de ventilation /
- Selección velocidad del ventilador.
- Impostazione temperatura in camera di cottura / Setting of cooking chamber temperature / Einstellung der Temperatur in der Backkammer / Programmation de la température dans l'enceinte de cuisson / Programación temperatura en cámara de cocción.
- Display tempo di cottura / Display cooking time / Display Backzeit / Affichage temps de cuisson / Pantalla tiempo de cocción.
- Attivazione cottura con sonda al cuore del prodotto / Cooking activation with probe in the core of the product / Aktivierung Garen mit Sonde ins Produktinnere / Activation des cuissons avec sonde au cœur / Activación cocciones con sonda pincho.
- Impostazione "CLIMA CONTROL" / Setting "CLIMA CONTROL" / Einstellung "CLIMA CONTROL" / Programmation "CLIMA CONTROL" / Programa "CLIMA CONTROL".
- Pulsante "BACK" ritorna al menù precedente / "BACK" button returns to the previous menu / Taste "BACK" Rückkehr zum vorhergehenden Menü / Touche "BACK" retour au menu précédent / Botón "BACK" vuelve al menù anterior.
- START/STOP / START/STOP / START/STOP / START/STOP / START/STOP.
- Selezione funzioni "PLUS" / Selection "PLUS" functions / Wahl der "PLUS"-Funktionen / Sélection des fonctions "PLUS" / Selección funciones "PLUS".
- Selezione programmi / Programmes selection / Programmwahl / Sélection des programmes / Selección programas.
- Selezione cicli di cottura / Selection of cooking cycles / Wahl der Koch- und Backzyklen / Sélection des cycles de cuisson / Selección ciclos de cocción.
- "ENTER" (memorizza o visualizza i valori del programma in corso) / "ENTER" (memorises or displays the values of the program in progress) / "ENTER" (Speichern oder Anzeige der Werte des laufenden Programms) / "ENTER" (mémorise ou affiche les valeurs du programme en cours) / "ENTER", (memoriza o visualiza los valores del programa en curso).
- Raffreddamento rapido con porta aperta / Rapid cooling with door open / Schnellabkühlung mit offener Tür / Refroidissement rapide avec porte ouverte / Enfriamiento rápido con puerta abierta.
- Illuminazione camera di cottura / Cooking chamber lighting / Beleuchtung der Backkammer / Éclairage dans l'enceinte de cuisson / Iluminación cámara de cocción.
- Umidificatore manuale / Manual humidifier / Manueller Befeuchter / Humidificateur manuel / Humidificador manual.
- Sfiato evacuazione vapori camera di cottura / Cooking chamber steam evacuation vent / Dampfabzug Backkammer / Event évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson / Respiradero evacuación vapores cámara de cocción.
- Selettore doppia velocità / Dual speed selector / Schalter für zwei Geschwindigkeiten / Sélecteur à double vitesse / Selector doble velocidad.

- AE** Visualizzazione temperatura della camera di cottura (Versione P: visualizzazione programma/ricetta) / Cooking chamber temperature display (Version P: program/recipe display) / Anzeige der Backkammertemperatur (Ausführung P: Anzeige Programm/Rezept) / Affichage de la température de la chambre de cuisson (Version P: affichage programme/recette) / Visualización temperatura de la cámara de cocción, (Versión P: visualización programa/receta).
- B** Impostazione/selezione temperatura / Temperature setting/selection / Einstellung/Wahl der Temperatur / Configuration/sélection température / Programación/selección temperatura.
- CF** Visualizzazione tempo di cottura (mancante/ impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), (Versione P: visualizzazione valore umidità, visualizzazione ciclo di cottura) / Cooking time display (missing/set), display temperature at core of product (real/set), (Version P: humidity value display, cooking cycle display) / Anzeige Koch-/Backzeit (fehlende/eingestellte), Anzeige der Temperatur im Produktinneren (reale/ eingestellte), (Ausführung P: Anzeige Feuchtigkeitswert, Anzeige Koch-/Backzyklus) / Affichage temps de cuisson (restant/réglé), affichage de la température au cœur du produit (réelle/réglée), (Version P: affichage de a valeur d'humidité, affichage du cycle de cuisson) / Visualización tiempo de cocción, (restante/programado), visualización temperatura en el corazón del producto, (real/programada), (Versión P: visualización valor humedad, visualización ciclo de cocción).
- D** Impostazione/selezione / Setting/selection / Einstellung/Wahl / Programmation/sélection / Programación/selección.
- G** Visualizzazione "CLIMA CONTROL" / Display "CLIMA CONTROL" / Anzeige "CLIMA CONTROL" / Affichage "CLIMA CONTROL" / Visualización "CLIMA CONTROL".
- H** Visualizzazione programmi, anomalia, ciclo / Display programmes, anomalies, cycle / Anzeige Programme, Störungen, Zyklus / Affichage programmes, anomalies, cycle / Visualización programas, anomalías, ciclo.
- I** Manopola di impostazione/selezione / Setting/selection knob / Drehknopf Einstellung/Wahl / Manette de programmation/sélection / Mando scroll de programación/selección.



OVEN
RANGE



■ To satisfy any needs of work in the kitchen, the **CombiTecnò** line proposes two different systems of control with two types of control board. Both include 99 programmes, 9 cooking cycles, the CombiClima function, autoreverse (inversion of the rotation direction of the air in the chamber), lighting in the chamber and quick cooling with the door open, lighting, core temperature sensor.

The **P Card** has manual electronic controls, an electronic thermostat with temperature from 30° to 300°, humidifier, manual vent, dual speed and core temperature sensor on request.

The **T Card** has programmable electronic controls, scroller control, alphanumeric display, operating diagnostics and alarm signalling, 6 speeds and multi-point core temperature sensor.

■ Um allen Arbeitsanforderungen in einer Küche gerecht zu werden, bietet **CombiTecnò** zwei unterschiedliche Steuerungssysteme. Beide Steuerungen sehen 99 Programme, 9 Garzyklen, CombiClima-Funktion, Autoreverse (Umkehr der Drehrichtung), Beleuchtung in der Garkammer und rasche Abkühlung bei offener Tür und Kerntemperaturfühler vor.

Die **P** Version verfügt über manuelle elektronische Steuerungen, ein elektronisches Thermostat für Temperaturen von 30° bis 300°, einen Befeuchter, manuelle Entlüftung, zwei Geschwindigkeiten und Optional, einen Kerntemperaturfühler.

Die **T** Version hat programmierbare elektronische Steuerungen, eine Scroller-Steuerung, ein alphanumerisches Display, Funktionsautodiagnose und Alarmanzeige, 6 Geschwindigkeiten und einen Mehrpunktkerntemperaturfühler.

■ Pour adhérer à tous les besoins de travail en cuisine, la ligne **CombiTecnò** propose deux différents systèmes de commandes avec deux types de cartes. Les deux prévoient 99 programmes, 9 cycles de cuisson, la fonction CombiClima, auto reverse (inversion du sens de rotation de l'air dans la chambre) éclairage de la chambre et refroidissement rapide lorsque la porte est ouverte, sonde à cœur sur demande.

La **Carte P** a des commandes électroniques manuelles, un thermostat électronique avec la température de 30° à 300°, un humidificateur, un volet de décharge manuel, double vitesse et sonde à cœur sur demande.

La **Carte T** a des commandes électroniques programmables, commande Scroller, display alphanumérique, auto-diagnostic de fonctionnement et signalisation des alarmes, 6 vitesses et sonde à cœur multipoints.

■ Con el objetivo de satisfacer todas las necesidades de trabajo en la cocina, la línea **CombiTecnò** propone dos eficientes sistemas de mandos con dos tipos de tarjeta. Ambas prevén 99 programas, 9 ciclos de cocción, función CombiClima, autoreverse (inversión del sentido de rotación del aire en la cámara), iluminación en la cámara y enfriamiento rápido con portezuela abierta, iluminación, sonda en el corazón del producto (opcional al pedido).

La **Tarjeta P** posee mandos electrónicos manuales, un termostato electrónico con temperatura que va de 30° a 300°, humidificador, ventilación manual, doble velocidad y sonda en el corazón del producto (opcional al pedido).

La **Tarjeta T** posee mandos electrónicos programables, mando Scroller, pantalla alfanumérica, auto-diagnóstico de funcionamiento y señalización de alarmas, 6 velocidades y sonda multipunto en el corazón del producto (de serie).

- Attacco Sonda Multipunto.
- Multi-point sensor connection.
- Anschlussstelle Mehrpunktkerntemperaturfühler.
- Prise Sonde Multipoints.
- Conexión Sonda Multipunto.





Due generazioni di vapore

Two types of steam generation / Zwei Dampfsysteme /

Deux générations de vapeur / Dos formas de generación de vapor

OVEN RANGE



Con Boiler

In questa versione di forni **CombiTecnò**, il **boiler** genera rapidamente e immette nella camera di cottura un vapore omogeneo e saturo che permette di mantenere inalterato il valore nutritivo degli alimenti. Un programma di decalcificazione automatico del **boiler** ne garantisce un perfetto e costante funzionamento.



A Vapore Diretto

La versione **a vapore diretto** è di facile utilizzo, permette di ridurre i consumi di energia e consente di lavorare con tutti i tipi cottura: a convezione, a vapore, mista e lenta. Grazie al controllo automatico dell'umidità in camera, inoltre, non è richiesta continua attenzione o ispezioni frequenti.



■ **Combi Clima** è il sistema di controllo che si preoccupa al vostro posto di creare e mantenere costante nella camera di cottura il clima più adatto alle pietanze che state cucinando.

Combi Clima controlla automaticamente la percentuale di umidità a seconda del metodo di cottura utilizzato consentendo di realizzare perfettamente ogni ricetta.

Combi Clima è particolarmente indicato, inoltre, per la rimessa in temperatura di cibi precedentemente cotti, abbattuti e conservati in frigorifero che ritorneranno alle condizioni di umidità e fragranza come appena sfornati.

OVEN RANGE



■ **Combi Clima** is the control system that takes your place in creating the climate most suitable to the dishes you are cooking and keeping it constant in the cooking chamber. **Combi Clima** automatically controls the percentage of humidity according to the cooking method used, so that each recipe is perfectly executed. In addition, **Combi Clima** is particularly excellent for heating up previously cooked foods that have been flash cooled and stored in the refrigerator, which will return to the original conditions of humidity and fragrance as if they were just cooked.

■ **Combi Clima** ist eine Steuerung, die an Ihrer Stelle für die Schaffung und konstante Aufrechterhaltung des Klimas sorgt, dass sich der Gerichte, die Sie gerade kochen am besten eignen. **Combi Clima** überprüft automatisch den Feuchtigkeitsgehalt je nach verwendeter Garmethode und ermöglicht dadurch die perfekte Umsetzung aller Rezepte. **Combi Clima** eignet sich besonders für das Regenerieren von vorgekochten, schnellgekühlten oder im Kühlschrank aufbewahrten Speisen, die dadurch wieder saftig und knusprig werden, wie frisch zubereitet.

■ **Combi Clima** est un système de contrôle qui se préoccupe à votre place de créer et de garder constant dans la chambre de cuisson, le climat le plus adapté pour le plat que vous êtes en train de cuisiner. **Combi Clima** contrôle automatiquement le pourcentage d'humidité selon la méthode de cuisson choisie en vous permettant de réaliser chaque recette à la perfection. D'autre part, **Combi Clima** est particulièrement indiqué pour le réchauffage des aliments déjà cuits, et conservés au réfrigérateur, et ces aliments retrouveront les conditions d'humidité et de fraîcheur comme s'ils venaient d'être sortis du four.

■ **Combi Clima** es el sistema de control que se preocupa en su lugar de crear y mantener constante en la cámara de cocción el clima más adecuado para los platos que está cocinando. **Combi Clima** controla automáticamente el porcentaje de humedad según el método de cocción que se está utilizando, lo cual permite llevar a cabo de manera perfecta todas las recetas. **Combi Clima** está particularmente indicado, además, para llevar a temperatura los alimentos anteriormente cocinados, que hayan perdido su temperatura al haberse conservado en el frigorífico; éstos retornarán a las condiciones de temperatura, humedad y fragancia que tenían recién cocinados.

■ **With boiler.** In this version of **CombiTecnò** oven, the **boiler** rapidly generates homogeneous and saturated steam and admits it into the cooking chamber, making it possible to keep the nutritional value of the foods unaltered. An automatic programme for **boiler** descaling guarantees perfect and constant operation.

■ **Direct steam.** The **direct steam** version is easy to use and makes it possible to reduce energy consumption and to work with all types of cooking: convection, steam, mixed and slow. In addition, thanks to the automatic control of the humidity in the chamber, constant attention and frequent inspections are not required.

■ **Mit Boiler.** Bei dieser Version der **CombiTecnò**-Öfen erzeugt der **Boiler** rasch einen gleichmäßigen und gesättigten Dampf, der in die Garkammer strömt. Auf diese Weise bleibt der Nährwert der Lebensmittel unverändert. Ein automatisches Entkalkungsprogramm des **Boilers** garantiert einen perfekten und konstanten Betrieb.

■ **Mit Direktdampf.** Die Version **mit Direktdampf** ist einfach zu verwenden. Sie führt zu einem niedrigeren Energieverbrauch und ermöglicht das Arbeiten bei allen Garformen: Konvektion, Dämpfen, kombinierte Formen und Langzeitgaren. Durch die automatische Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum sind keine Ueberwachungen oder häufige Kontrollen erforderlich.

■ **Avec chaudière.** Dans cette version de fours **CombiTecnò**, la **chaudière** génère et introduit dans la chambre de cuisson un vapeur homogène et saturée ce qui permet de conserver inaltérée la valeur nutritive des aliments. Un programme de décalcification automatique du **chauffe-eau** garantit son fonctionnement parfait et constant.

■ **À Vapeur directe (Injection direct).** La version **à vapeur directe** est d'un emploi facile, elle permet de diminuer la consommation d'énergie et permet d'utiliser tous les types de cuisson: à convection de chaleur, à la vapeur, mixte et lente. Grâce au contrôle automatique de l'humidité dans la chambre, il n'est pas nécessaire de porter une attention continue ou d'effectuer de fréquents contrôles.

■ **Con Boiler.** En esta versión de hornos **CombiTecnò**, el **boiler** genera rápidamente e introduce en la cámara de cocción un vapor homogéneo y saturado, el cual permite mantener inalterado el valor nutritivo de los alimentos. Un programa de descalcificación automático del **boiler** garantiza un perfecto y constante funcionamiento.

■ **Con Vapor Directo.** La versión **con vapor directo** es de fácil utilización; permite reducir los consumos de energía y permite trabajar con todos los tipos de cocción: convencional, con vapor, mixto y lento. Gracias al control automático de la humedad en la cámara, además, no es necesario una continua atención o inspecciones frecuentes.



NWS: New Washing System

OVEN RANGE



NWS: la pulizia e la sanificazione sono affidate ad un dispositivo innovativo interno e integrato nel forno che, senza nemmeno dover aprire la porta o raffreddare, in qualsiasi momento della giornata, spruzza acqua e detergente nella camera. La ventola di cottura fa in modo che raggiungano ogni angolo da igienizzare.

I programmi di lavaggio sono diversi:

- Soft per la pulizia quotidiana, della durata di 20 min.;
- Medium per uno sporco più difficile, della durata di 40 min.;
- Hard per lo sporco ostinato della durata di 60 min.;
- Manuale per le pulizie speciali o per raggiungere punti inarrivabili.



Il supporto forno può essere ordinato con zona alloggio tanica detergente.

The oven support can be ordered with a zone for housing the detergent drum.

Das Untergestell des Ofens kann mit einem Bereich für die Unterbringung des Reinigungsmittelbehälters bestellt werden.

Le support du four peut être commandé avec une zone pour le logement de la bouteille de détergent.

Es posible solicitar el soporte horno con la zona alojamiento para el recipiente del detergente.

OVEN RANGE



■ **NWS:** cleaning and sanitising are entrusted to an internal device built into the oven which at any moment of the day, without even having to open the door or cool down, sprays water and detergent in the chamber. The cooking fans ensure that every corner to be sanitised is reached.

There are a number of washing programmes:

- Soft for daily cleaning, lasting 20 minutes;
- Medium for tougher soiling, lasting 40 minutes;
- Hard for stubborn soiling, lasting 60 minutes;
- Manual for special cleaning or for getting to hard-to-reach spots.

■ **NWS:** Die Reinigung und die Desinfektion werden von einer in den Ofen eingebauten Vorrichtung übernommen, die zu jeder Zeit im Verlaufe eines Tages ohne Öffnung der Tür oder Abkühlung des Ofens, Wasser und Reinigungsmittel in den Garraum spritzt. Das Gebläse im Garraum sorgt dafür, dass jeder zu reinigende Winkel erreicht wird.

Die Reinigungsprogramme sind unterschiedlich:

- Soft für die tägliche Reinigung, Dauer: 20 Minuten;
- Medium für etwas stärkere Verunreinigungen, Dauer: 40 Minuten;
- Hard für hartnäckige Verunreinigungen, Dauer: 60 Minuten;
- Manuell für Sonderreinigungen.

■ **NWS:** le nettoyage et le lavage sont confiés à un dispositif interne et intégré dans le four, qui sans aucun besoin d'ouvrir la porte ou de refroidir, à tout moment de la journée, atomise de l'eau et du détergent dans la chambre de cuisson. Grâce au ventilateur de cuisson tous les angles à nettoyer sont atteints.

Il y a différents programmes de lavage:

- Soft pour le nettoyage quotidien, qui dure 20 min.;
- Medium pour la saleté plus difficile, qui dure 40 min.;
- Hard pour la saleté obstinée, qui dure 60 min.;
- Manuel pour les nettoyages spéciaux ou pour atteindre des points difficiles.

■ **NWS:** la limpieza y la higienización están aseguradas por un dispositivo interno e integrado en el horno que, sin ni siquiera tener que abrir la portezuela o enfriar el horno, en cualquier momento de la jornada, vaporiza agua y detergente en la cámara. El mismo ventilador de la cocción actúa en este programa y hará que la limpieza e higiene llegue a todos los ángulos de la cámara.

Los programas de lavado son los siguientes:

- Soft, para la limpieza cotidiana; el ciclo tiene una duración de 20 min.;
- Medium, para una suciedad más difícil; el ciclo tiene una duración de 40 min.;
- Hard, para la suciedad obstinada; el ciclo tiene una duración de 60 min.;
- Manual para las limpiezas especiales o bien para llegar a los puntos más recónditos.



Qualità dettaglio per dettaglio

Quality detail by detail / Qualität in jedem Detail /

Qualité détail après détail / Calidad detalle por detalle



OVEN RANGE

- Costruzione in acciaio AISI 304;
- Camera forno interamente stampata e con angoli arrotondati per uniformità cottura;
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato;
- Illuminazione inserita nella porta di facile sostituzione;
- Nuovo sistema di tenuta nei modelli a pavimento che permette di far funzionare il forno senza perdite di calore anche quando il carrello non è inserito (preriscaldamento);
- Maniglia ergonomica.

L'attenzione alla qualità strutturale ed estetica, si rivela in ogni dettaglio dei forni della Linea **CombiTecnò** che offre anche una serie di utili accessori come teglie, griglie, moduli per la sovrapposizione di forni e supporti, aperti o armadiati.

▲ Grande varietà di teglie e accessori.

Large variety of pans and accessories.

Große Auswahl an Backblechen und Zubehör.

Grande variété de plats pour four et d'accessoires.

Gran variedad de planchas y accesorios.



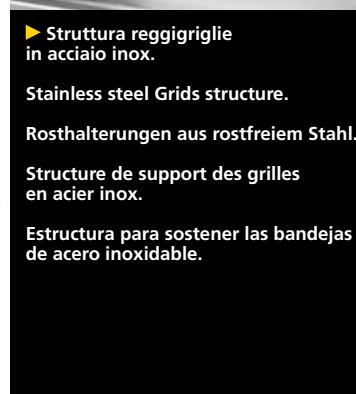
▶ Particolare Scarico camera cottura.

Cooking chamber drain pipe.

Detail Abzug der Backkammer.

Évacuation spéciale de l'enceinte de cuisson.

Detalle Descarga cámara de cocción.



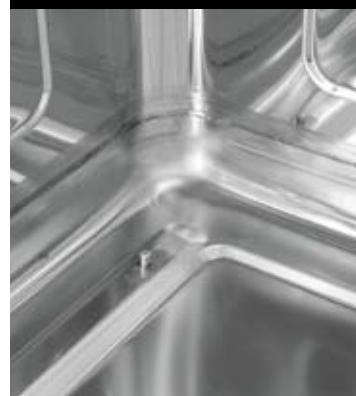
▶ Struttura reggigriglie in acciaio inox.

Stainless steel Grids structure.

Rosthalterungen aus rostfreiem Stahl.

Structure de support des grilles en acier inox.

Estructura para sostener las bandejas de acero inoxidable.



▶ Particolare Camera con angoli raggiati.

Chamber with rounded angles.

Detail Kammer mit strahlenförmigen Ecken.

Enceinte avec angles courbés.

Detalle del radio de los ángulos de la cámara.



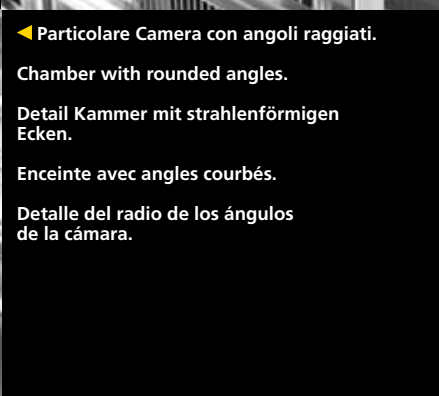
▶ Particolare Maniglia ergonomica.

Ergonomical handle.

Detail ergonomischer Griff.

Poignée ergonomique.

Detalle Manilla ergonómica.



▶ Particolare Illuminazione protetta dal vetro porta.

Lighting protected by the glass door.

Detail von der Glasscheibe der Tür geschützte Beleuchtung.

Éclairage protégé de la vitre de la porte.

Detalle de la iluminación entre los cristales de la puerta.



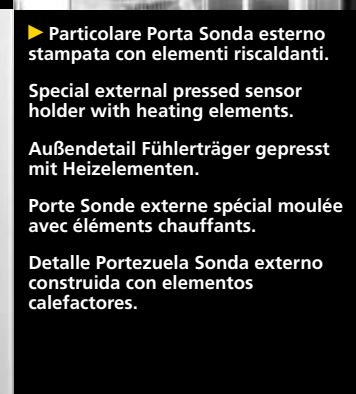
▶ Particolare Porta Sonda esterno stampata con elementi riscaldanti.

Special external pressed sensor holder with heating elements.

Außendetail Fühlerträger gepresst mit Heizelementen.

Porte Sonde externe spécial moulée avec éléments chauffants.

Detalle Portezuela Sonda externo construida con elementos calefactores.



▶ Varianti sonda: per cottura al cuore e ad ago.

Sensor variants: for core cooking and needle type.

Fühlervarianten: für Kerntemperatur und Nadel-Kerntemperatur.

Variante sonde: pour cuisson à cœur et à l'aiguille.

Variante sonda: para cocción en el corazón del producto y aguja.



- - Construction in AISI 304 steel;
- Over chamber entirely forged, with rounded corners for uniform cooking;
- Door with double tempered glass;
- Lighting installed in the door, easy to replace;
- New seal system in the floor-standing models that makes it possible to operate the oven without losing heat even when the trolley is not inserted (preheating);
- Ergonomic handle.

The attention to structural and aesthetic quality is revealed in every detail of the ovens of the **CombiTecnò** Line, which also offers a series of useful accessories such as pans, grille racks, modules for stacking ovens and supports, open or cabinet style.

- - Aus AISI 304-Stahl hergestellt;
- Garraum gepresst mit abgerundeten Ecken, um ein einheitliches Garen zu gewährleisten;
- Tür aus doppeltem, gehärtetem Glas;
- In die Tür eingebaute Beleuchtung, die leicht ausgetauscht werden kann;
- Neues Haltesystem bei den Standmodellen. Dadurch kann der Ofen ohne Wärmeverlust auch dann arbeiten, wenn der Wagen nicht eingeschoben ist (Vorheizen);
- Ergonomischer Griff.

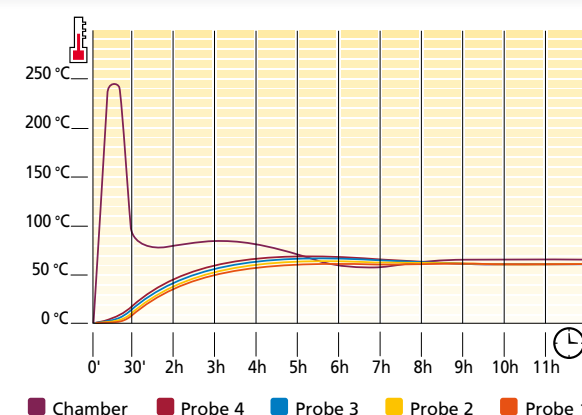
Das auf die bauliche Qualität und die Ästhetik gelegte Augenmerk kommt in jedem einzelnen Detail der Ofenlinie **CombiTecnò** zur Geltung. Diese Linie bietet auch das gesamte Zubehör wie Backbleche, Roste, Zubehör für das Übereinanderstellen von Öfen und offenen oder geschlossenen Untergestellen.

- - Construction en acier AISI 304;
- Chambre four entièrement moulée et avec les angles arrondis pour une plus grande uniformité de cuisson;
- Porte de fermeture avec double verre trempé;
- Eclairage inséré dans la porte, facile à changer;
- Nouveau système de tenue dans les modèles au sol, ce qui permet de faire fonctionner le four sans déperditions de chaleur même si le chariot n'est pas inséré (pré-chauffage);
- Poignée ergonomique.

L'attention pour la qualité structurale et esthétique, se révèle dans chaque détail des fours de la ligne **CombiTecnò**, cette ligne comprend aussi de nombreux accessoires utiles, comme les plats pour four, les grilles, les modules pour la superposition de fours et de supports, ouverts ou en placards.

- - Construcción con acero AISI 304;
- Cámara horno enteramente estampada y con ángulos redondeados para dar uniformidad de cocción y posibilidad de limpieza e higiene;
- Portezuela de cierre con doble vidrio temperado;
- Iluminación introducida en la portezuela, de fácil sustitución;
- Nuevo sistema de hermeticidad en los modelos fijos en pavimento, que permite hacer funcionar el horno sin pérdidas de calor, inclusive cuando el carro no está introducido, (precalentamiento);
- Manilla de apertura y cierre ergonómica.

La atención que se da a la calidad estructural y estética se evidencia en todos los detalles de los hornos de la Línea **CombiTecnò**, la cual ofrece también una serie de útiles accesorios, como planchas, rejillas, módulos para la superposición de hornos y soportes, abiertos o con formato de armario.



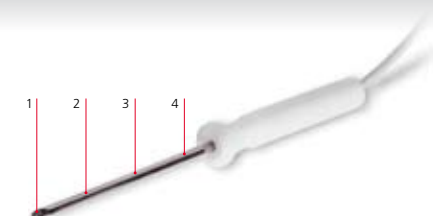
Andamento delle temperature in camera ed al cuore del prodotto.

Trend of the temperatures in the chamber and at the core of the product.

Delta-T: Verlauf der Temperatur in der Garkammer und im Kern des Produkts.

Evolution des températures dans la chambre et au cœur du produit.

Marcha de las temperaturas en la cámara y en el corazón del producto.



Punti sensibili di rilievo costante, il software gestisce il sistema controllando la temperatura più bassa.

Sensitive points of constant detection, the software manages the system by checking the lowest temperature.

Ständige Überwachung der sensiblen Stellen, die Software steuert das System und kontrolliert die niedrigste Temperatur.

Points sensibles de relevé constant, le logiciel gère le système en contrôlant la température la plus basse.

Puntos sensibles de detección constante, el software organiza el sistema mediante el control de la temperatura más baja.



Il sistema Banqueting

Banqueting System / Bankett-System /

Le système Banquets / El sistema servicio de Banquetes

HACCP e interconnessione

HACCP and interconnection / HACCP-Anschluss /

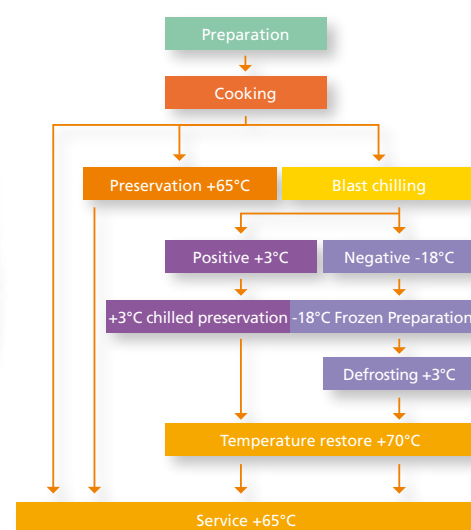
HACCP et interconnexion / HACCP e interconexión

OVEN
RANGE

OVEN
RANGE



I forni **CombiTecno** permettono di organizzare preparazioni anticipate dei piatti grazie alla possibilità di rigenerare e riportare in temperatura in pochi minuti e nel momento opportuno piatti già pronti. Grazie al Combi Clima, infatti, cibi precedentemente cotti, abbattuti e conservati in frigorifero ritorneranno alle condizioni di umidità e fragranza come appena sfornati. La vasta gamma di accessori quali carrelli speciali, strutture portapiatti e coperture termiche, consente in abbinamento al Combi Clima di organizzare un perfetto sistema **Banqueting**.



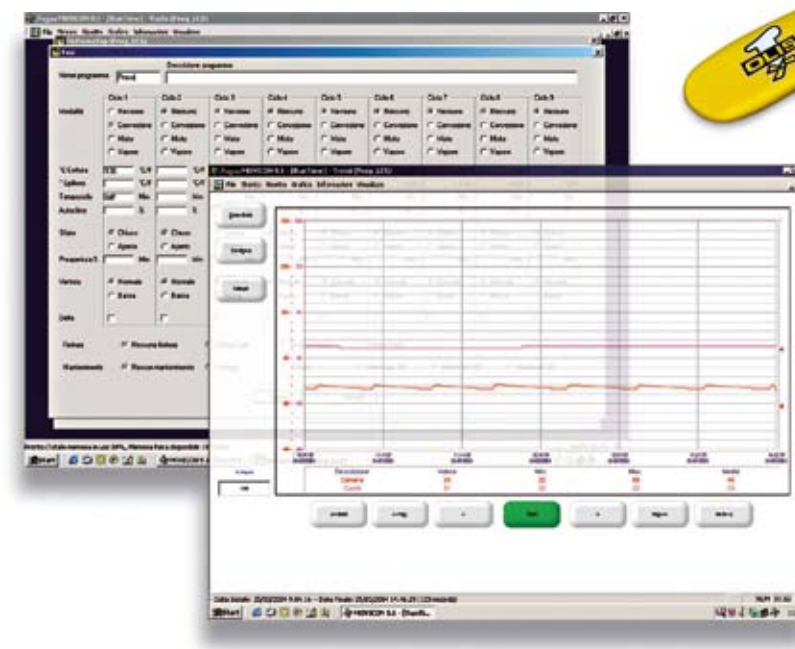
▲ Sistema integrato per la preparazione differita.

Integrated system for postponed preparation.

Integriertes System zur zeitversetzten Zubereitung.

Système intégré pour la préparation différée.

Sistema integrado para la preparación diferida.



Nella versione programmabile **T** della Linea **CombiTecno** è possibile scaricare dati relativi alla programmazione di cotture, di mantenimento, di rimessa in temperatura, ricette e dati **HACCP** tramite chiavetta USB e memorizzare il tutto nel PC, per avere un completo archivio di tutto il lavoro.



■ Porta USB per Chiavetta Olis.

■ USB port for Olis flash drive.

■ USB-Port für den Olis-Stick.

■ Porte USB pour Clé Olis.

■ Puerto USB para Llave Olis.

■ **CombiTecno** ovens make it possible to organise advance preparations of dishes thanks to the possibility to regenerate already cooked dishes and heat them up in just a few minutes and at the right moment. Thanks to Combi Clima, in fact, previously cooked foods, flash cooled and stored in the refrigerator will return to the original conditions of humidity and fragrance as if they were just out of the oven. The vast range of accessories, including special trolleys, dish storage structures and thermal covers, make it possible to organise a perfect **banqueting system** in combination with Combi Clima.

■ Die **CombiTecno**-Öfen ermöglichen das Vorbereiten von Speisen im Voraus, weil sie die Gerichte in wenigen Minuten auf die passende Temperatur bringen können, so dass sie zur richtigen Zeit fertig sind. Durch Combi Clima, werden vorgekochte, schnellgekühlte oder im Kühlschrank aufbewahrte Speisen wieder saftig und knusprig, wie frisch zubereitet. Die große Zubehörpalette wie Spezialwagen, Tellerhalter und thermische Abdeckungen ermöglichen in einer Kombination mit Combi Clima ein perfekt organisiertes **Bankettsystem**.

■ Les fours **CombiTecno** permettent d'organiser des préparations de plats à l'avance grâce à la possibilité de régénérer et de ramener à la température voulue, en quelques minutes et au moment opportun, des plats déjà prêts. En effet, grâce à Combi Clima, les aliments cuits au préalable, et conservés au réfrigérateur retrouvent les conditions d'humidité et de fraîcheur comme s'ils venaient d'être sortis du four. La vaste gamme d'accessoires comme les chariots spéciaux, les structures porte-plats et les couvertures thermiques, permet avec l'aide de Combi Clima d'organiser un système parfait de service **Banquets**.

■ Los hornos **CombiTecno** permiten organizar las preparaciones anticipadas de los platos gracias a la posibilidad de regenerar la temperatura de los platos ya listos y llevarla a punto en pocos minutos y en el momento oportuno. Gracias al Combi Clima, en efecto, alimentos anteriormente cocinados, que ya han disminuido su temperatura y se han conservado en el frigorífico, retornarán a las condiciones de humedad y fragancia como recién cocinados. La vasta gama de accesorios, como carros especiales, estructuras porta - platos y coberturas térmicas, consiente, combinada con Combi Clima, organizar un perfecto sistema de servicio de **Banquetes**.

■ In the programmable **version T** of the **CombiTecno** Line, you can download data related to the programming of cooking, maintenance, reheating, recipes, and **HACCP** data via USB flash drive and store all the data on a PC, in order to have a complete archive of all your work.

■ Bei der programmierbaren **T-Version** der Linie **CombiTecno** können die Daten über die Garprogramme, den Erhalt, das Aufwärmen, die Rezepte und **HACCP**-Daten durch USB-Stick heruntergeladen und alles im PC gespeichert werden, um ein vollständiges Archiv über den gesamten Garprozess zu haben.

■ Dans la version programmable **T** de la Ligne **CombiTecno** on peut télécharger les données concernant la programmation de cuissons, de maintien, de remise à la température voulue, de recettes et de données **HACCP** grâce à une clé USB et mémoriser le tout sur l'ordinateur, pour avoir des archives complètes de tout notre travail.

■ En la versión programable **T** de la Línea **CombiTecno** es posible descargar los datos que se refieren a la programación de las cocciones, de mantenimiento, de puesta en temperatura, recetas y datos **HACCP** mediante la llave USB, y memorizar todo ello en el PC, con la finalidad de tener un archivo completo de todo el trabajo.

Caratteristiche Tecniche

Technical Characteristics / Technische Daten / Caractéristiques Techniques

Características Técnicas



Vapore diretto	CKG P06 CKG T06	CKE P06 CKE T06	CKG P10 CKG T10	CKE P10 CKE T10	CKG P20 CKG T20	CKE P20 CKE T20	CKG P21 CKG T21	CKE P21 CKE T21	CKG P40 CKG T40	CKE P40 CKE T40	
Capacità contenimento griglie GN / Oven capacity (number of GN grids) Kapazität (Anzahl der GN-Rosten) / Nombre de niveaux GN Capacidad de parrillas GN	6 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1 10 GN 2/1		20 GN 1/1		40 GN 1/1		
Senso di introduzione recipienti GN Direction of introduction for GN containers Einführrichtung der GN-Behälter / Vers d'introduction des bacs GN Sentido de introducción de recipientes GN											
Riscaldamento camera / Cooking chamber heating Erwärmung des Garraumes / Chauffage de la chambre Calentamiento de la cámara	gas / gas gaz / gas gas	elettrico elettrico elettrico elettrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico elettrico elettrico elettrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico elettrico elettrico elettrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico elettrico elettrico elettrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico elettrico elettrico elettrico	
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenabmessungen Dimensions hors tout / Dimensiones exteriores LxPxh	cm	89 x 82,5 x 81		95 x 82,5 x 109		117 x 89,5 x 109		95 x 82,5 x 195		129 x 89,5 x 195	
Dimensioni camera / Cooking chamber dimensions / Garraummaße Dimensions chambre / Dimensiones de la cámara LxPxh	cm	44 x 69 x 49		44 x 69 x 77		67 x 80 x 77		44 x 69 x 152		67 x 80 x 152	
Potenza ventilatore / Fan power / Lüfterleistung / Puissance ventilateur Potencia ventilador	kW	0,25	0,5	0,55	1,0	0,55	1,0	1,1	1,8	1,1	1,8
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puissances totale gaz / Potencia total de gaz	kW	10,0	-	18,0	-	27,0	-	36,0	-	54,0	-
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung Puiss. totale électrique / Pot. total eléctrica	kW	0,5	9,5	1,0	16,0	1,0	31,0	1,8	31,8	1,8	61,8
Tensione alimentazione / Supply voltage / Anschluss-Spannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	1N AC230	3N AC400	1N AC230	3N AC400	1N AC230	3N AC400	1N AC230	3N AC400	1N AC230	3N AC400

Boiler	CKGP06B CKGT06B		CKEP06B CKET06B	CKGP10B CKGT10B		CKEP10B CKET10B		CKGP20B CKGT20B		CKEP20B CKET20B		CKGP21B CKGT21B		CKEP21B CKET21B		CKGP40B CKGT40B		CKEP40B CKET40B		
Capacità contenimento griglie GN / Oven capacity (number of GN grids) Kapazität (Anzahl der GN-Rosten) / Nombre de niveaux GN Capacidad de parrillas GN			6 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1 10 GN 2/1		20 GN 1/1		40 GN 1/1									
Senso di introduzione recipienti GN Direction of introduction for GN containers Einführrichtung der GN-Behälter / Vers d'introduction des bacs GN Sentido de introducción de recipientes GN																				
Riscaldamento camera / Cooking chamber heating Erwärmung des Garraumes / Chauffage de la chambre Calentamiento de la cámara	gas / gas gaz / gas gas		elettrico elettrico elettrico		gas / gas gaz / gas gas		elettrico elettrico elettrico		gas / gas gaz / gas gas		elettrico elettrico elettrico		gas / gas gaz / gas gas		elettrico elettrico elettrico		gas / gas gaz / gas gas		elettrico elettrico elettrico	
Riscaldamento boiler / Boiler heating / Erwärmung des Dampferzeugers Chauffage de la chaudière / Calentamiento del generador de vapor	elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico		elettrico / elettrico elettrico / elettrico	
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenabmessungen Dimensions hors tout / Dimensiones exteriores LxPxh	cm	89 x 82,5 x 81			95 x 82,5 x 109			117 x 89,5 x 109			95 x 82,5 x 195			129 x 89,5 x 195						
Dimensioni camera / Cooking chamber dimensions / Garraummaße Dimensions chambre / Dimensiones de la cámara LxPxh	cm	44 x 69 x 49			44 x 69 x 77			67 x 80 x 77			44 x 69 x 152			67 x 80 x 152						
Potenza ventilatore / Fan power / Lüfterleistung / Puissance ventilateur potencia ventilador	kW	0,25	0,5		0,55	1,0		0,55	1,0		1,1	1,8		1,1	1,8					
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puissances totale gaz / Potencia total de gaz	kW	14,0	-		28,0	-		40,0	-		48,0	-		80,0	-					
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung Puiss. totale électrique / Pot. total eléctrica	kW	0,5	9,5		1,0	16,0		1,0	31,0		1,8	31,8		1,8	61,8					
Tensione alimentazione / Supply voltage / Anschluss-Spannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	1N AC230	3N AC400		1N AC230	3N AC400		1N AC230	3N AC400		1N AC230	3N AC400		1N AC230	3N AC400					

**Impianti per la ristorazione**

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, n° 14
32036 - Sedico (Belluno), Italia
Tel. +39 (0) 437 8558 r.a.
Fax +39 (0) 437 838274
www.olis.it e-mail: info@olis.it

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore.
The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice.
Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

Sistema Qualità
Certificato ISO 9001:2000

