

CLASSIC



PRODUCTION



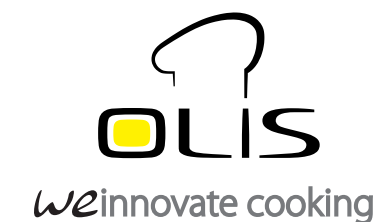
SLIM



STEP MODE

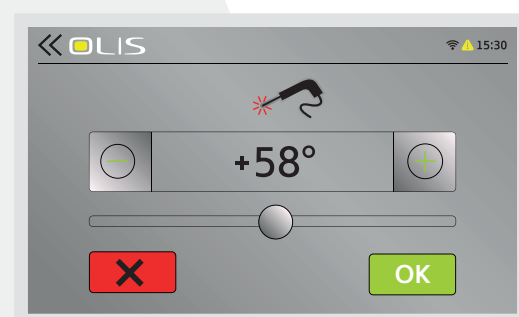
Per seguire passo passo le ricette più complesse

Pianifica fino a 4 fasi di cottura diverse, per creare le ricette più complesse. Controlla temperature, tempi di cottura e verifica ogni passaggio della ricetta. Fit-Pan ti accompagnerà passo dopo passo, e tra una fase e l'altra avrai la possibilità di inserire note per permettere a tutti gli chef di cucina di seguire le ricette più complesse.



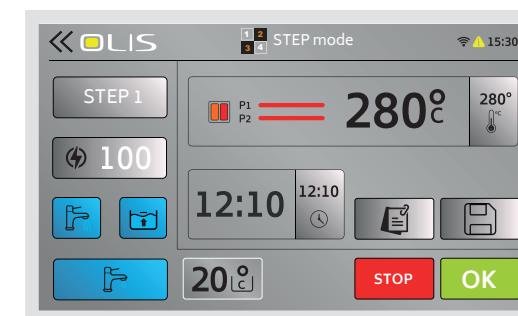
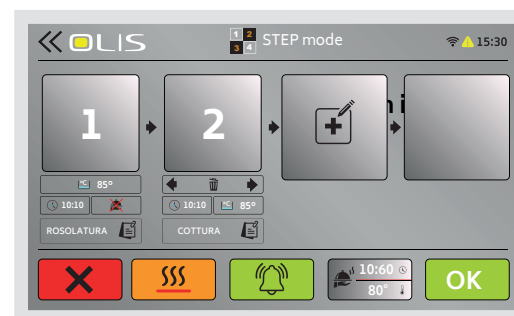
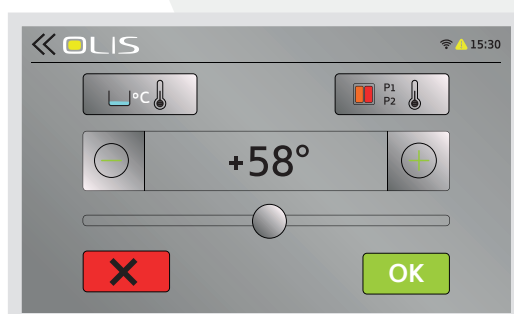
Le cose buone richiedono tempo

Una tipologia di cottura che richiede tempo e precisione, e che garantisce risultati eccezionali e aromi unici. Grazie al controllo della temperatura garantito dalle sonde di rilevazione e alla possibilità di controllare i tempi di più cotture contemporaneamente, ogni brigata di cucina potrà pianificare il lavoro al minuto.



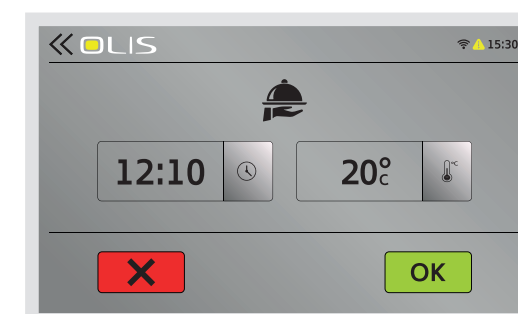
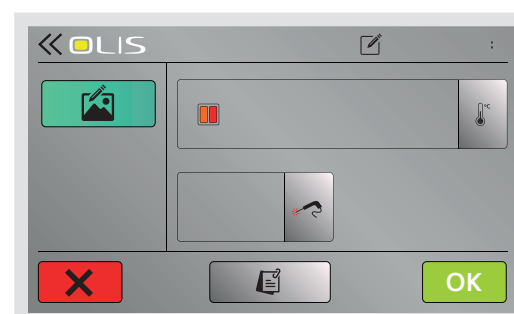
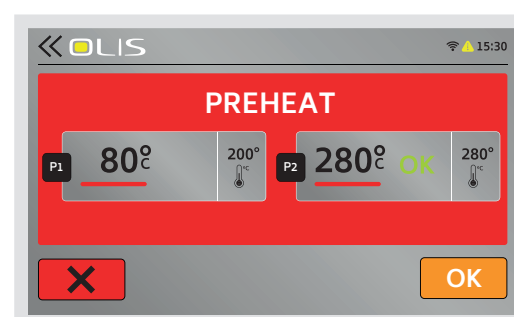
Studia la tua ricetta, Fit-Pan la memorizza per te

Vuoi replicare la tua ricetta preferita ogni volta che vuoi? Grazie a una intuitiva interfaccia puoi salvare i parametri che hai studiato per ottenere il risultato che desideri, e con pochi Touch potrai richiamarlo quando vuoi. Grazie alla possibilità di selezionare un'immagine preimpostata sarà ancora più facile identificare e replicare i tuoi piatti.



Non ti basta? aggiungi una fase di preriscaldamento in partenza e una fase di mantenimento alla fine della ricetta. Avrai sotto controllo ogni fase del processo di cottura.

Salva e richiama quando vuoi le tue ricette, con Fit-Pan bastano pochi Touch.



FIT-PAN
weinnovate multifunction



Super Multifunzione Fitpan

salva spazio, aumenta il gusto

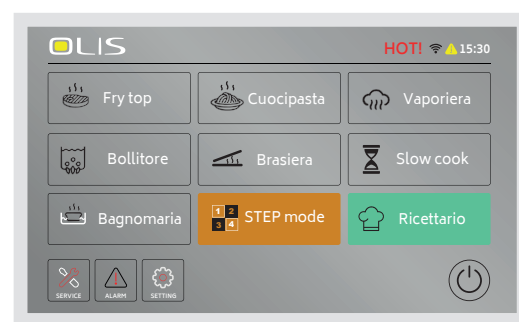
Compatta e multifunzionale, Fit-Pan è un autentico centro di cottura che cambierà il tuo modo di cucinare

e verrà in tuo aiuto, nel momento in cui le altre attrezzature saranno occupate o quando il lavoro aumenta all'improvviso.

La ristorazione moderna richiede tempi sempre più ristretti e spazi da ottimizzare e organizzare in modo perfetto. Le risorse più importanti a disposizione di ogni chef o ristoratore: spazio e tempo, che si traducono in profitto se tutto è pensato al meglio.



Olis ha sviluppato un'attrezzatura in grado di aiutare a raggiungere questo obiettivo, Fit-Pan Evolution. Un supporto concreto alla giornata tipo in cucina. Un unico centro che racchiude 7 funzioni base delle cucine di tutto il mondo: brasiera, fry top, cuocipasta, slow cooking, bollitore, bagnomaria e vaporiera



FIT-PAN

we innovate multifunction

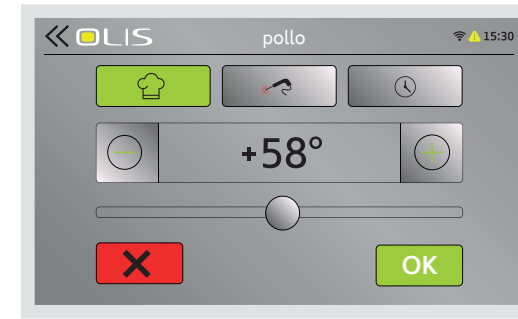
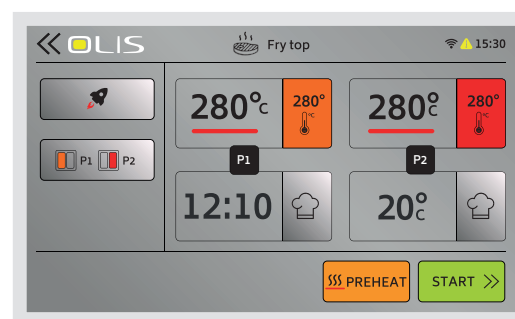
7 funzioni per soddisfare le esigenze durante tutta la giornata.

Programma il lavoro di Fit-Pan Evolution per tutta la giornata, puoi scegliere come sfruttare le prestazioni e capacità di questo strumento unico in base al tuo menù.

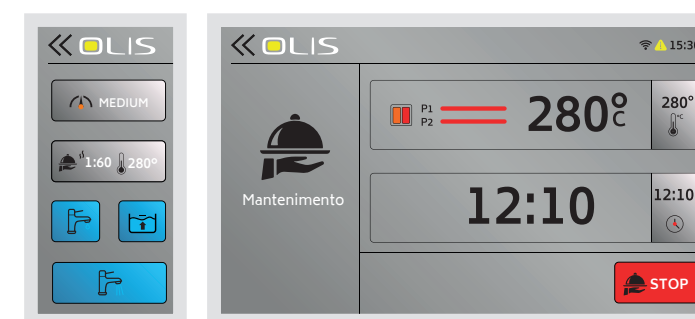
Fit-Pan lavora per te e ottimizza il servizio. L'utilizzo della sonda al cuore e la lenta cottura PROGRAMMATA permettono un ciclo continuo di produzione, così da avere piatti pronti da servire in qualsiasi momento.

Imposta la temperatura che vuoi, dove vuoi

Adattarsi è una caratteristica chiave per le cucine professionali. Ogni giorno le richieste dei clienti più esigenti sono sempre diverse e Fit-Pan è qui per soddisfarle. Oggi, la preparazione in cucina deve essere affidabile, veloce ed efficiente. Ecco perché abbiamo creato Fit-Pan, il nostro innovativo sistema che ti permette di controllare la piastra di cottura in due zone distinte.



Con un'unica vasca, puoi preparare piatti simili o diversi contemporaneamente o in tempi diversi, regolando la temperatura in base alle tue esigenze, sia con una sonda che in base al tempo. In ogni caso, avrai a disposizione un aiuto che ti permette di pensare ad altro, ottenendo sempre risultati affidabili e deliziosi.



A fine cottura, mantieni il gusto

Una volta terminate le cotture, imposta i parametri di mantenimento e le tue preparazioni rimarranno pronte al servizio. Puoi decidere temperatura e tempo, Fit-Pan si prenderà cura di quello che hai preparato.

La potenza giusta al momento giusto

Essere pronti al momento giusto è la necessità di ogni cucina. Grazie alle molteplici possibilità di erogazione dell'energia di Fit-Pan puoi preriscaldare la piastra per arrivare alla temperatura di cottura in modo rapido oppure arrivarci in modo delicato. Seleziona la modalità che preferisci o regola il grado di potenza erogata. Grazie a queste possibilità anche i consumi possono essere tenuti sotto controllo.



Controlla quanto vuoi, quando vuoi

Le possibilità di controllo sono illimitate. Nella modalità cuocipasta e vaporiera, l'operatore ha il controllo totale sui tempi di cottura per 3 o 6 timer diversi. Questo permette di cuocere in modo più semplice ed efficace diversi tipi di formati pasta o pietanze, focalizzandosi esclusivamente sul risultato finale.

