



Blast chiller



Un freddo aiuto in cucina...
A cold help in the kitchen...

Abbattitore di
temperatura

...un nuovo protagonista:

L'abbattitore rapido di temperatura

L'abbattitore rapido di temperatura è la macchina del freddo che migliora la qualità del vostro servizio in cucina.

L'abbattitore è la nuova attrezzatura che, riducendo velocemente la temperatura al cuore dei prodotti, rallenta notevolmente la riproduzione dei microorganismi e batteri, i quali si riproducono in condizioni favorevoli tra i +10 e +60 °C, riducendo al minimo i rischi di contaminazione batterica e mantenendo inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti per molto tempo.

Un vantaggio dopo l'altro, anche dal punto di vista organizzativo, poiché l'abbattitore consente di pianificare in anticipo il servizio, di acquistare le materie prime quando sono effettivamente disponibili, di predeterminare tutti i livelli di produzione e soprattutto di risparmiare energia, tempo e denaro.

ALL'INSEGNA DELLA RAPIDITA':

RAFFEDDAMENTO E SURGELAZIONE

Con l'abbattitore, il prodotto cotto passa dalla temperatura di +70 a +3 °C al cuore in meno di 90 minuti, consentendo un successivo perfetto mantenimento refrigerato negli appositi conservatori fino a 5-7 giorni a +3 °C.

Per la surgelazione, lo sbalzo è di circa +90 °C, passando da +70 a -18 °C, in meno di 270 minuti: questa rapidità non consente all'acqua di ghiacciare ma permette la formazione di microcristalli, così da preservare il prodotto dal deterioramento strutturale e dalla rottura delle membrane cellulari.

Può così essere conservato per 6-12 mesi a -18 °C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Porta con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente
- Evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile
- Fondo vassoiato
- Griglia frontale del condensatore removibile per facilitare la pulizia



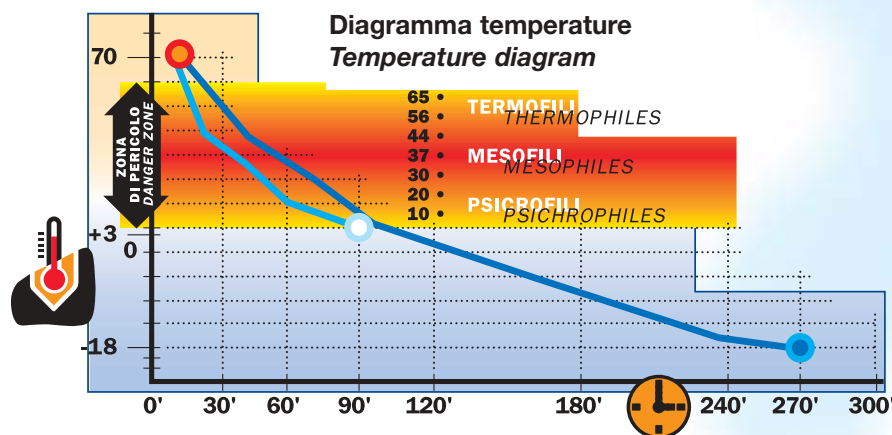
OABR102S

IN LINEA CON IL SISTEMA HACCP

La sicurezza non è più facoltativa, specie quando si parla di alimenti.

Quando si dispone di un abbattitore si può attivare un sistema di controllo HACCP, per monitorare le fasi di idoneo raffreddamento del prodotto prima della conservazione.

L'abbattitore OFFCAR risponde perfettamente alle direttive comunitarie ed internazionali, le quali individuano nel rapido abbassamento di temperatura al cuore dei prodotti, il modo ottimale per la loro successiva conservazione, rendendola più lunga e più sicura.



A new central figure: the blast chiller

The blast chiller is the cooling appliance which improves the quality of your kitchen service.

The chiller is the new piece of equipment that quickly reduces the product core temperature, thereby considerably slowing down the reproduction of micro-organisms and bacteria which reproduce in favourable conditions between +10 and +60 °C. This results in the risks of bacterial contamination being reduced to a minimum, whilst the organoleptic properties of the foods remain intact for a long time.

One advantage after another, also from an organisational point of view, since the chiller enables service to be planned in advance, raw materials to be bought when they are readily available and all production levels to be decided beforehand, which all adds up to savings in energy, time and money.

RAPIDITY IS THE KEYWORD: CHILLING AND FREEZING

Using the chiller, the cooked product passes from a core temperature of +70 to +3°C in less than 90 minutes, so that it can then be kept in a perfect refrigerated state in the special storage units up to 5-7 days at +3°C.

The change in temperature for freezing is about +90°C, passing from +70 to -18°C, in less than 270 minutes: this rapidity means that any water in the product does not form ice but microcrystals, which preserve the product from structural deterioration and from rupture of cell membranes.

Storage is then possible for 6-12 months at -18°C.

TECHNICAL FEATURES

- Door with magnetic seal and self-closing hinge
- Inspectable hinged flap
- Bottom with tray
- Removable front condenser grille for easy cleaning.

IN LINE WITH THE HACCP SYSTEM

Safety is no longer optional, especially when dealing with food. With a chiller available, an HACCP control system can be activated to monitor the appropriate chilling stages of the product prior to storage.

The OFFCAR chiller is perfectly in compliance with community and international directives, which indicate blast chilling of products as the best method to prepare them for safer and longer storage.

OABR101S



OABM141S



ODBR051S



OABR...S/ODBR...S



OABM...S/ODBM...S



OABM023S

Dotazione - Equipment	OABR ODBR	OABM ODBM	OABM023S
Abbattimento positivo / Chilling	•	•	•
Abbattimento negativo / Freezing	—	•	•
Funzione HARD impostazione abbattimento veloce (solo positivo) / HARD function blast chilling setting (only positive)	•	•	—
Impostazione tempo e controllo tempo storico Recorder time control and time setting	•	•	—
Controllo temperatura sonda al cuore Core probe temperature control	•	•	•
Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera / Manual setting and temperature control of internal cell	•	•	•
Sbrinamento manuale / Manual defrosting	•	•	•
Riscaldamento spillone sonda al cuore Heating of core probe spike	—	•	—
Memorizzazione cicli / Cycles storage	•	•	—
Sterilizzatore a richiesta / Steriliser on request	•	•	•
Spia di visualizzazione di passaggio in conservazione Switch to holding mode led	—	—	•

• = Di serie / Standard — = Non previsto / Not provided

- Accensione**
Power on
- Attivazione sonda al cuore**
Core temperature probe activation
- Abbattimento positivo**
Chilling
- Riscaldamento spillone sonda al cuore (modelli misti)**
Heating of core probe spike (mixed models)
- Abbattimento veloce (hard)**
Blast chilling (hard)
- Memorizzazione cicli**
Cycles storage
- Abbattimento negativo**
Freezing
- Sbrinamento naturale**
Manual defrosting
- Display segnalazione temperatura al cuore**
Core temperature or remaining time display
- Avviamento e interruzione ciclo**
Start and cycle stop
- Impostazione tempo e controllo tempo storico**
Recorder time control and time setting

Modello Model	DIMENSIONI - DIMENSIONS						
	Esterne External	Capacità Capacity		Resa per ciclo Output per cycle	Temperatura al cuore Core temperature	Tensione di alimentazione Power supply	Potenza tot. assorbita Total input
	L x P x H mm	n° teglie GN No. GN trays	Dist. tra i piani Dist. btwn racks	Kg	°C	Volt	kW
ODBR051S	780x700x850	5 GN 1/1	70	10,8	+70 → +3	AC 230 - 50Hz	1,380
ODBR101S	790x875x1800	10 GN 1/1	70	21,6	+70 → +3	AC 230 - 50Hz	2,140
OABR101S	790x875x1800	10 GN 1/1	70	36	+70 → +3	3N AC 400 - 50Hz	3,260
OABR141S	790x875x1915	14 GN 1/1	70	50,4	+70 → +3	3N AC 400 - 50Hz	4,540
OABR102S	1100x895x1800	10 GN 2/1 20 GN 1/1	70 70	72	+70 → +3	3N AC 400 - 50Hz	5,890
OABM023S	560x560x520	3 GN 2/3	67	8 5	+70 → +3 +70 → -18	AC 230 - 50Hz	0,587
OABM 051S	700x700x850	5 GN 1/1	70	18 10,8	+70 → +3 +70 → -18	AC 230 - 50Hz	1,500
ODBM101S	790x875x1800	10 GN 1/1	70	21,6 14,4	+70 → +3 +70 → -18	AC 230 - 50Hz	2,080
OABM101S	790x875x1800	10 GN 1/1	70	36 25,2	+70 → +3 +70 → -18	3N AC 400 - 50Hz	3,590
OABM141S	790x875x1915	14 GN 1/1	70	50,4 32,4	+70 → +3 +70 → -18	3N AC 400 - 50Hz	4,710
OABM102S	1100x895x1800	10 GN 2/1 20 GN 1/1	70 70	72 50,4	+70 → +3 +70 → -18	3N AC 400 - 50Hz	5,320



Sterilizzatore

Dispositivo di sterilizzazione removibile, comodo e facile da spostare all'interno dell'abbattitore o all'esterno per l'ambiente e altre attrezzature.

Sterilizzatore

Handy, mobile sterilisation device that is easy to move around either inside the chiller or outside for the environment or other equipment.



Sonda al cuore riscaldata

Nei modelli con abbattimento negativo (-18 °C) di serie, dispositivo temporizzato di riscaldamento dello spillone, necessario per una corretta estrazione del prodotto congelato.

Heated core temperature probe

Timed spike-heating device in models where the freezing function (-18 °C) is standard; necessary for correct removal from the frozen product.



Tasto HARD

Questo tasto consente un raffreddamento rapido in situazioni piuttosto impegnative (grosse pezzature di prodotto).



HARD key

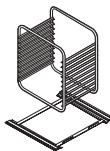
This key allows blast chilling even in rather difficult situations /large pieces of product).

ACCESSORI A RICHIESTA - OPTIONAL ACCESSORIES



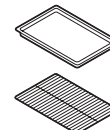
OCR061-OCR101-OCR102

Carrelli per estrazione strutture con bacinella raccogliogocce
Trolleys for removable oven rack with drip tray



OSG061+OTL061

OSG101+OTL101
OSG102+OTL102
Struttura portateglie completa di telaio per inserimento
Removable oven rack complete with fitting frame



GN 1/1 - GN 2/1

Teglie e griglie in acciaio Inox o cromate
Stainless steel or chrome plated containers and grids



Bain-marie S.900 - S.700

Wasserbäder S.900 - S.700



Un costante calore...

Constant warmth...

Une chaleur constante...

Eine beständige Hitze...

Bagnomaria S.900 - S.700

... per garantire **piatti pronti**
in ogni momento

Gamma di 4 modelli elettrici, con dimensioni frontali di 400, 800 mm per la S.700 e 450, 900 mm per la S.900.

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304. Vasca con bordi arrotondati atta a contenere bacinelle gastronorm (h=150 mm) nei relativi moduli. Rubinetto di carico in ottone cromato, rubinetto scarico acqua.

Il riscaldamento è ottenuto mediante resistenza piatta isolata in materiale siliconico, applicata al fondo esterno della vasca, controllata da interruttore luminoso e da un termostato regolabile da 30° a 90°C con lampada spia che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza a riarmo manuale che interviene in caso di superamento dei valori di temperatura prestabiliti (es. mancanza d'acqua). La vasca con angoli arrotondati e l'assenza di elementi riscaldanti all'interno, evitano la formazione di calcare e permettono una facile pulizia.

Piedini inox regolabili in altezza.

Accessori a richiesta: chiusura con portine. Bacinelle e coperchi gastronorm.



BME990



BME990
(optional: PR9-10)

...to ensure dishes are ready at a moment's notice

Range of 4 electric models, with front dimensions of 400, 800 for the S.700 and 450, 900 mm for the S.900.

Made in AISI 304 stainless steel throughout. Pan with rounded edges for containing gastronorm basins (h. 150 mm) in the relevant modules. Feed tap in chromium-plated brass and with water drainage tap. Heating is by means of an insulated flat resistor in a silicone material, attached to the external base of the pan and controlled by a light switch and by a thermostat which can be regulated from 30° to 90°C, with a pilot light which indicates operation. Safety thermostat with manual resetting which trips if the preset temperature values are exceeded (e.g. due to lack of water). Pan with rounded corners and without heating elements inside, preventing the formation of scale and allowing easy cleaning.

Adjustable height stainless steel feet.

Accessories available on request: closure with small doors. Gastronorm basins and lids.

Accessori a richiesta
 Accessories available on request
 Accessoires en option
 Zubehör auf Anfragen



Particolare elemento riscaldante
 Detail of heating element
 Détail élément chauffant
 Detail Heizelement



Particolare rubinetto carico acqua in vasca
 Detail of tap for filling pan with water
 Détail robinet de remplissage de l'eau dans la cuve
 Detail Wasser-Zufuhrhahn ins Becken

VAS-1/1 GN




VAS-1/2 GN

VAS-1/3 GN

VAS-1/4 GN

VAS-1/6 GN

...pour garantir des plats prêts à tout moment

 **Gamme de 4 Modèles** électriques, aux largeurs de 400, 800 mm pour la S.700 et de 450, 900 mm pour la S.900. Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. Cuve avec bords arrondis destinée à contenir des bassines gastronorm (h=150 mm) dans les différents modules. Robinet de remplissage en laiton chromé, robinet de vidange de l'eau. Le chauffage est obtenu par une résistance plate en matériau siliconé, appliquée sur le fond externe de la cuve, contrôlée par un interrupteur lumineux et par un thermostat réglable de 30° à 90°C avec voyant témoin indiquant le fonctionnement. Thermostat de sécurité à réarmement manuel se déclenchant en cas de dépassement des valeurs de température prédéfinies (par ex. absence d'eau). La cuve aux angles arrondis et l'absence d'éléments chauffants à l'intérieur évitent la formation de calcaire et permettent un nettoyage facile.

Pieds en inox réglables en hauteur.

Accessoire en option: fermeture avec portes.

Bassines et couvercles gastronorm.

...um in jedem Moment fertige Gerichte zu garantieren

 **Eine Auswahl von 4 Modellen** Strom betrieben, mit frontalen Abmessungen von 400, 800 mm für S.700 und 450, 900 mm für S.900. Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Becken mit abgerundeten Kanten für Gastronorm-Behälter (h=150 mm) in den diesbezüglichen Modulen. Zufuhrhahn aus verchromtem Messing, Wasser-Abflusshahn. Die Beheizung wird durch einen flachen, mit silikonähnlichem Material isolierten Widerstand, der am äusseren Beckenboden angebracht ist, gewährleistet. Der Widerstand wird durch einen Leuchtschalter und einen zwischen 30° und 90°C einstellbaren Thermostat einschliesslich Kontrolleuchte, die den Betrieb anzeigt, gesteuert. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, der bei Überschreiten der vorbestimmten Temperaturwerte (z.B. bei fehlendem Wasser) einschreitet. Becken mit abgerundeten Ecken und ohne Heizelemente im Inneren, um die Kalkbildung zu vermeiden und die Reinigung zu vereinfachen. Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse. **Zubehör auf Anfragen:** Verschluss durch Türen. Becken und Deckel Gastronorm.



BME740

		DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG		
		Esterne <i>External</i> Externes <i>Aussen</i>	Vasca <i>Basin</i> Cuve <i>Wanne</i>	Capacità vasca <i>Well capacity</i> Capacité de la cuve <i>Wanne kapazität</i>	Tot.	Tensione alimentazione <i>Power supply</i> Tension alimentation <i>Spannung</i>	Cavo alimentazione <i>Electrics cable</i> Cable alimentation <i>Anschlussleitung</i>
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL		L x P x H mm.	L x P x H mm.		Kw		Nr x mmq
S.900	BME945	450x900x900	305x675x160	1GN 1/1 + 1GN1/3	1,35	1 F/N ⚡ AC 230 V	3x1,5
	BME990	900x900x900	630x675x160	2GN 1/1+2GN 1/3	2,7	1 F/N ⚡ AC 230 V	3x1,5
	T9BE45	450x900x260	305x675x160	1GN 1/1 + 1GN 1/3	1,35	1 F/N AC 230 V	3x1,5
	T9BE90	900x900x260	630x675x160	2GN 1/1 + 2GN 1/3	2,7	1 F/N AC 230 V	3x1,5
S.700	BME740	400x700x900	305x510x160	1GN 1/1	1	1 F/N ⚡ AC 230 V	3x1,5
	BME780	800x700x900	630x510x160	2GN 1/1	2	1 F/N ⚡ AC 230 V	3x1,5
	T7BE40	400x700x250	305x510x160	1GN 1/1	1	1 F/N AC 230 V	3x1,5
	T7BE80	800x700x250	630x510x160	2GN 1/1	2	1 F/N AC 230 V	3x1,5

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten Können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

Brasiere Mixer

Il segmento della grande ristorazione, tradizionalmente attento alla continua evoluzione delle tecniche di cottura, ha necessità di utilizzare strumenti di lavoro sempre più specialisti, flessibili ed affidabili.

*La gamma delle Brasiere Mixer **SPECIAL** è stata specificatamente progettata per le esigenze della grande ristorazione, per la preparazione di pietanze che richiedono costante controllo da parte dello staff di cucina.*

Il Mixer incorporato e le regolazioni automatiche limitano al minimo tali necessità, liberando risorse umane in cucina.

Essa garantisce inoltre, come parametri costanti e sicuri, velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità finale del prodotto ed alta affidabilità di esercizio.



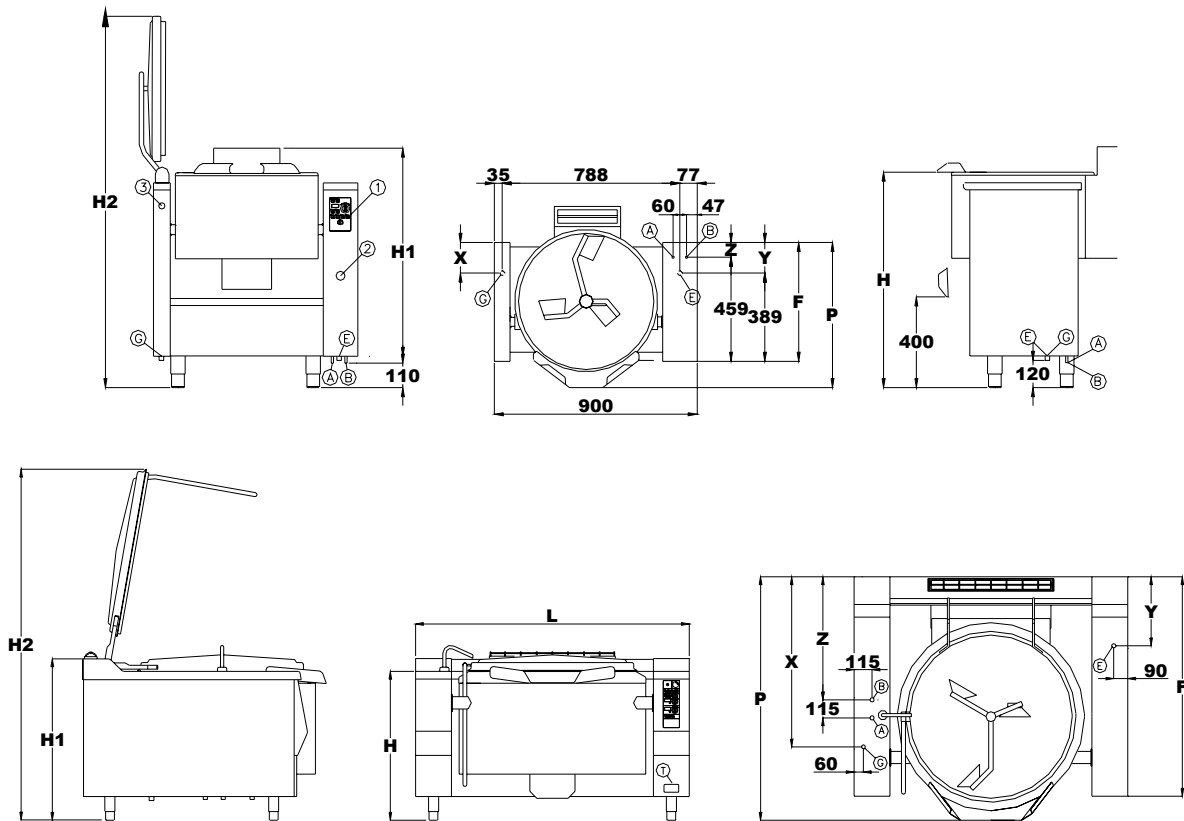
Brasiera lt. 90 – 130 – 180 – 310

- Fondo di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 12 mm, vasca, coperchio e rivestimenti esterni in AISI 304 spessore 20 – 15/10.
- Struttura portante interamente in acciaio inox spessore minimo 30/10.
- Vasca con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio coibentato a doppia parete bilanciato con ammortizzatori a gas e munito di sistema di sicurezza che impedisce il ribaltamento della vasca a battente chiuso.
- Sistema riscaldante:
 - **Versione gas:** a mezzo bruciatori inox ad alto rendimento con sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota;
 - **Versione elettrica:** a mezzo resistenze corazzate in lega "Incoloy-800";
- Mixer incorporato rimovibile, a tre bracci interferenti, con raschiatori in acciaio inox e teflon, regolazione velocità ed inversione senso di rotazione con possibilità di programmazione del ciclo di lavoro. (per brasiera da lt 90,130,180,310)
- Mixer incorporato con raschiatori in acciaio armonico, con regolazione velocità ed inversione senso di rotazione. (per brasiera da lt. 60)
- Controllo elettronico con doppio display (singolo per brasiera lt. 60) a 3 cifre e LED con le seguenti funzioni:
 - temperatura di cottura
 - tempo di cottura
 - velocità mixer
 - inversione mixer
 - ciclo mixer (*)
 - ribaltamento vasca
 - ritorno vasca
 - riempimento automatico (*)
 - segnalazione fine cottura.
- (*) Eccetto brasiera lt. 60
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C (da 20° a 200° per brasiera 60 lt.) tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.



Brasiera lt. 60

MODELLO			BS...M				
			060	090	130	180	310
Dimensioni	L	mm	900	1455	1455	1655	1755
	P	mm	820	1290	1290	1500	1560
	H	mm	950	950	950	950	950
	H1	mm	1030	1030	1030	1030	1030
	H2	mm	1680	1940	1940	2170	2240
	F	mm	524	1130	1130	1400	1400
	X	mm	180	815	815	1085	1085
	Y	mm	135	440	440	440	440
Z	mm	65	460	460	785	785	
Diametro recipiente	G • E	mm	600	700	700	900	1000
Altezza recipiente	G • E	mm	260	300	400	350	450
Volume totale	G • E	Lt	73	115	154	220	350
Volume utile	G • E	Lt	60	90	130	180	310
Velocità mixer	G • E	Rpm	6 ÷ 20	6 ÷ 14			
Potenza elettrica	G	Kw	0,4	0,6	0,6	0,6	0,6
			1N AC 230V/50 Hz				
	E	Kw	9,4	13,5	13,5	21	29
			3N AC 400V/50 Hz				
Potenza gas	G	Kw	13,5	22	22	33	49
Temperatura	G • E	°C	20 ÷ 200	50 ÷ 200			
Arrivo acqua calda/ fredda (A)(B)	G • E	Ø	3/4"				
Arrivo gas (G)	G	Ø	3/4"				



- (E)** Collegamento elettrico
 Electric connection
 Connexion électrique
 Elektrische Verbindung
- (G)** Raccordo gas
 Gas inlet
 Raccordement gaz
 Gasanschluss
- (A)** Raccordo acqua calda
 Hot Water inlet
 Raccordement eau chaude
 Warmwasseranschluss
- (B)** Raccordo acqua fredda
 Cold water inlet
 Raccordement eau froide
 Kaltwasseranschluss



Bratt pans S.900 - S.700

Sauteuses S.900 - S.700

Kippbratpfannen S.900 - S.700



Grandi prestazioni ricche di sapore...

Great performance that's rich with flavou...

Grandes prestations riches en saveur...

Grosse Leistung mit viel Geschmack...

Brasiere S.900 - S.700



...nelle cucine

dov'è richiesto una **grande produttività**

Gamma di 12 modelli a gas ed elettrici, con dimensioni frontali di 900, 1200 mm per la S.900 e 800 mm per la serie S.700.

Robusta struttura portante in acciaio con rivestimento esterno e coperchio in acciaio inox AISI 304.

Coperchio incernierato posteriormente, bilanciato a molla nella serie 900.

Il ribaltamento manuale della vasca è ottenuto mediante volantino in materiale termoplastico e vite senza fine.

Serie di modelli composta da vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo in acciaio termodiffusore di grosso spessore. In dotazione rubinetto carico acqua. Piedini inox regolabili in altezza.

Versione gas: riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox, inseriti in apposita camera di combustione, controllati da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 300°C. Accensione piezoelettrica al pilota.

Dispositivo di sicurezza a riarmo manuale.

Versione elettrica: riscaldamento ottenuto mediante resistenze corazzate incoloy a diretto contatto del fondo esterno termodiffusore della vasca. La regolazione della temperatura avviene tramite termostato di lavoro regolabile da 50° a 300°C. Dispositivo di sicurezza a riarmo manuale.



BRG990

...in kitchens that require high productivity

Range of 12 gas and electric models, with front dimensions of 900, 1200 for the S.900 and 800 mm for the S.700.

Rugged support structure in steel with external panelling and lid in AISI 304 stainless steel.

Lid hinged at the rear; spring-balanced in the 900 series.

The pan is turned over manually by means of a handwheel in a thermoplastic material and endless screw.


A series of models composed by pans with walls in AISI 304 stainless steel and base in extra-thick heat-diffusing steel. Water feed tap supplied. Adjustable height stainless steel feet.

Gas version: heating by means of stainless steel burners, placed in a special combustion chamber, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 300°C. Piezoelectric lighting at the pilot flame.

Safety device with manual resetting.

Electric version: heating by means of incoloy armoured resistors in direct contact with the heat-diffusing external base of the pan. The temperature is regulated by means of a work thermostat which can be regulated from 50°C to 300°C. Safety device with manual resetting.

...in Küchen, in denen eine grosse Produktivität verlangt wird

 **Eine Auswahl von 12 Modellen** mit Gas und Strom betrieben, mit frontalen Abmessungen von 900, 1200 mm für S.900 und 800 mm für S.700.

Robuste, selbsttragende Struktur aus Stahl mit Außenverkleidung und Deckel aus Edelstahl AISI 304.

Deckel mit hinterem Scharnier; bei Serie 900 mit einer Feder versehen.

Das manuelle Kippen der Pfanne erfolgt durch das Handrad aus thermoplastischem Material und die Endlosschraube.

Die Modellserie besteht aus Pfannen mit Wänden aus Edelstahl AISI 304 und Boden aus wärmeleitendem Stahl mit besonderer Stärke.

Mit Wasser-Zufuhrhahn ausgestattet.

Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse.


Gas-version: die Beheizung wird durch Edelstahl-Brenner, die in der dafür vorgesehenen Verbrennungskammer eingesetzt sind, erhalten, mit Steuerung durch Sicherheits-Thermostatventil und Einstellung zwischen 100° und 300°C. Piezozündung für den Zündbrenner. Sicherheitsvorrichtung mit manueller Rückstellung.

Elektro-version: die Beheizung wird durch Panzerwiderstände Incoloy mit direktem Kontakt zum äußeren, wärmeleitenden Boden der Pfanne erhalten. Die Temperaturregelung erfolgt mittels Betriebsthermostat, der zwischen 50° und 300°C eingestellt werden kann. Sicherheitsvorrichtung mit manueller Rückstellung.



BRG750

...pour les cuisines exigeant une grande productivité

 **Gamme de 12 Modèles** à gaz et électriques, aux largeurs de 900, 1200 mm pour la S.900 et de 800 mm pour la S.700.

Structure portante robuste en acier avec revêtement externe et couvercle en acier inoxydable AISI 304.

Couvercle fixé à l'arrière par charnières, équilibré par ressort sur la série 900.

La cuve bascule manuellement grâce à un volant à main en matière thermoplastique et à une vis sans fin.

Série de modèles composée de cuves aux parois en acier inoxydable AISI 304 et fond en acier thermodiffuseur très épais.

Livrée avec robinet de remplissage de l'eau.

Pieds en inox réglable en hauteur.

Version a gaz: chauffage obtenu par brûleurs en acier inoxydable, introduits dans une chambre de combustion prévue à cet effet, contrôlé par soupape thermostatique avec sécurité, réglable de 100° à 300°C. Allumage piézoélectrique au pilote.

Dispositif de sécurité à réarmement manuel.

Version électrique: chauffage obtenu par des résistances blindées incoloy à contact direct avec le fond externe thermodiffuseur de la cuve. Le réglage de la température se fait à l'aide d'un thermostat de travail réglable de 50° à 300°C. Dispositif de sécurité à réarmement manuel.



Modello BRG 990 vista a coperchio chiuso.
Model BRG 990 shown with closed cover.
Modèle BRG 990 illustré avec le couvercle fermé.
Modell BRG 990 mit geschlossenem Deckel.

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			
	Esterne External Externes Aussen	Capacità vasca Well capacity Capacite de la cuve Wanne kapazität	Tot.	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung	
	L x P x H mm.	Litri	Kw	Kcal/h	Kw		Nr x mmq	
S.900	BRG990	900x900x900	90	22	18.920	-	-	-
	BRG912	1200x900x900	120	30	25.800	-	-	-
	BRG990I	900x900x900	90	22	18.920	-	-	-
	BRG912I	1200x900x900	120	30	25.800	-	-	-
	BRE990	900x900x900	90	-	-	9,9	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5
	BRE912	1200x900x900	120	-	-	14,8	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5
	BRE990I	900x900x900	90	-	-	9,9	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5
	BRE912I	1200x900x900	120	-	-	14,8	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5
S.700	BRG750	800x700x900	50	12	10.320	-	-	-
	BRG750I	800x700x900	50	12	10.320	-	-	-
	BRE750	800x700x900	50	-	-	8,7	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5
	BRE750I	800x700x900	50	-	-	8,7	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten Können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



Cappe a parete - Cappe centrali
Wall-mounted hoods - Central hoods
Hottes murales - Hottes centrales

CAPPE A PARETE E CENTRALI - WALL-MOUNTED HOODS AND CENTRAL - HOTTES MURALES HOTTES CENTRALES

I Interamente costruite in acciaio inox AISI 304. Composte da pannelli convogliatori, bordo perimetrale interno raccogli-condensa. Plenum portafiltri interno fissato al cielo della cappa. Filtri antigrasso a quattro strati di rete microstrata inox AISI 304 e pannelli di collegamento filtri facilmente estraibili. Ganci di sostegno installati direttamente sulla cappa. Tutta la costruzione della cappa viene ribordata per non avere lamiere a taglio vivo. Condotti di collegamento costruiti in acciaio inox AISI 304, preverniciato, zincato (lineari, curvi, cambi di sezione e spostamenti d'asse) completi di flange per fissaggi a bulloni o fascette di raccordo. Tubi flessibili in alluminio a sezione tonda.

I Made entirely of stainless steel AISI 304. Composed of conveying panels, with internal edge to collect condensation. Internal filter chamber fixed to the top of the hood. Easily extractable grease filters with four layers of microcoiled mesh in stainless steel AISI 304 and filter connection panels. Support hooks fitted directly on the hood. All the edges of the hood structure are finished in such a way that there are no sharp edges. Connecting ducts made of stainless steel AISI 304, varnished, galvanized (straight, curved, changes of section and of axis), complete with flanges for fixing with nuts and bolts or connecting clamps. Flexible aluminium pipes with round section.

F Entièrement construites en acier inox AISI 304. Composées de panneaux convoyeurs, gorge interne sur le pourtour pour recueillir la condensation. Esamble interne porte-filtres fixé à la partie supérieure de la hotte. Filtres anti-graisse à quatre épaisseurs de grilles à microspires en inox AISI 304 et panneaux d'assemblage filtres facilement amovibles. Crochets de support installés directement sur la hotte. Toutes les tôles utilisées pour la construction de la hotte ont les bords rabatus pour éliminer qu'ils ne soient coupants. Conduits de raccordement en acier inox AISI 304. Préverni, zingués (linéaires, courbes, changements de section et déplacements d'axe) avec brides pour fixations avec boulons et écrous ou colliers de raccord. Tuyaux flexibles en aluminium de section ronde.

ACCESSORI A RICHIESTA:

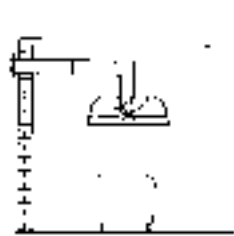
- Serranda di sovrappressione in alluminio.
- Lampade al neon applicabili alla cappa da 18 o 36 W plafonate stagne.
- Quadro comandi per motori trifase 380 V a norme completi di interruttore deviatore per due velocità, fusibili, salvamotori, teleruttori, trasformatore per comandi in 24 V il tutto racchiuso in una scatola di acciaio verniciata a chiusura ermetica.
- Variatore di velocità a circuito stampato, racchiuso in una scatola plastificata completo di interruttore e fusibili, per collegamenti a motori monofase 220 V.

OPTIONAL ACCESSORIES:

- Aluminium shutter for overpressure.
- Neon lights for fitting on the hood, 18 or 36 W. with watertight compartment.
- Control panel for three-phase motors 380 V complying with standards, complete with double-throw switch for two speeds, fuses, motor protectors, remote-control switches, transformer for 24 V controls, all housed in a hermetically closed lacquered steel box.
- Printed circuit adjustable speed variator, included in a plastic-coated box with switch and fuses, for connections to single-phase motors 220 V.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

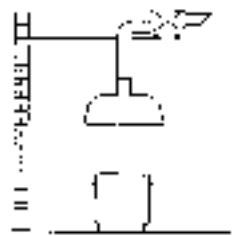
- Vanne de surpression en aluminium.
- Lampes au néon applicables à la hotte, de 18 o 36 W étanche d'eau.
- Panneau de commande pour moteurs triphasés 380 V, correspondant aux normes, avec interrupteur déviateur pour deux vitesses, fusibles, coupe-circuits, télerupteurs, transformateur pour commandes en 24 V, le tout contenu dans une armoire en acier laqué à fermeture hermétique.
- Variateur de vitesse réglable à circuit imprimé, dans une boîte plastifiée avec interrupteur et fusibles, pour connexions à moteurs monophasés 220 V.



Installazione centrale con aspiratore in cappa

Central installation with extractor fan in a hood

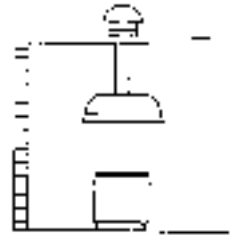
Installation centrale avec aspirateur dans la hotte



Installazione centrale con aspiratore a cassone

Central installation with box-type extractor fan

Installation centrale avec aspirateur à caisson



Installazione centrale con aspiratore a torrino

Central installation with tower-type extractor fan

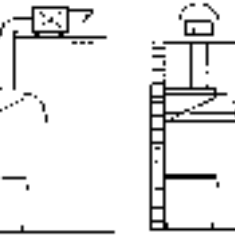
Installation centrale avec aspirateur à tourelle



Installazione a parete con aspiratore in cappa

Installation on the wall with extractor fan in a hood

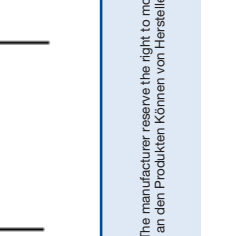
Installation murale avec aspirateur dans



Installazione a parete con aspiratore a cassone

Installation on the wall with box-type extractor fan

Installation murale avec aspirateur à caisson



Installazione a parete con aspiratore a torrino

Installation on the wall with tower-type extractor fan

Installation murale avec aspirateur à tourelle



Elettroventilatore centrifugo a doppia aspirazione, girante con ventola del tipo "A PALE CURVE IN AVANTI" direttamente accoppiata al motore a 1 velocità 220 V monofase.

Centrifugal electroventilator with double intake, fan wheel with impeller of the type with "FORWARD CURVED BLADES", directly coupled to the one speed single-phase 220 V motor.

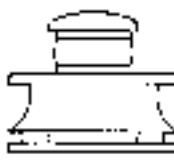
Electro-ventilateur centrifuge à double aspiration, turbine avec hélice de type "à pales courbes vers l'avant", directement accouplée au moteur à 1 vitesse, 220 V, monophasé.



Aspiratore del tipo a cassonetto costituito da intelaiatura portante con pannelli fonoassorbenti asportabili. Basamento di supporto motore con giunti antivibranti. Girante con ventola del tipo "A PALE CURVE IN AVANTI" collegato al motore 220/380 V a una o due velocità tramite trasmissione a cinghia trapezoidale.

Box-type extractor fan composed of a bearing framework with removable sound-deadening panels. Motor support base with vibration-damping joints. Fan wheel with impeller of the type with "FORWARD CURVED BLADES" coupled to the one or two-speed 220/380 V motor with a V-belt transmission.

Aspirateur du type à caisson constitué d'un châssis porteur avec panneaux isolants amovibles. Bâti de support du moteur avec joints anti-vibration. Turbine avec hélice du type "à pales courbes vers l'avant" appliquée au moteur 220/380 V à une ou à deux vitesses par transmission à courroie trapézoïdale.



Aspiratore del tipo a torrino costituito da carcassa in lamiera zincata verniciata. Motore 220/380 V a una o due velocità direttamente accoppiato a girante con ventola del tipo "A PALE CURVE ROVESCE".

Tower-type extractor fan composed of a lacquered galvanized plate body. One or two-speed 220/380 V motor directly coupled to a fan wheel with impeller of the type with "FORWARD CURVED UPSIDE DOWN".

Aspirateur du type à tourelle constitué d'une carcasse en tôle zinguée laquée. Moteur 220/380 V à une ou à deux vitesses directement accouplé à la turbine à hélice de type "à pales courbes inversées".

Raccordi tipo quadro e rettangolare
Square and rectangular type connectors
Raccords type carré et rectangulaire



Tubo
Tube
Tuyau



Curva a 90° e 45°
90° and 45° curve
Courbe à 90° et à 45°

Raccordi tipo tondo
Round type connectors
Raccords type rond



Tubo
Tube
Tuyau



Curva a 90° e 45°
90° and 45° curve
Courbe à 90° et à 45°



Via Antoniana, 87 - 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049.9200660 - +39 049.9200716
Fax +39 049.9200197 - +39 049.9218847
Internet: www.offcar.com - E-mail: offcar@offcar.com



**Carrello di servizio - Ceppo batticarne
Contenitore carrellato per alimenti - Pattumiera carrellata**

Serving trolley - Meat-pounding block - Food trolley - Bin on wheels
Chariot de service - Billot de boucherie - Recipient sur chioriot pour aliments - Poubelle sur chariot
Servierwagen - Hackklotz - Vorratswagen - Abfallwagen

🔴 CARRELLO DI SERVIZIO
 Interamente costruito in acciaio Inox AISI 304.
 Struttura portante in tubolare saldato. Ripiani di grosso spessore completamente asportabili per una più facile pulizia. Montato su ruote diametro 10 cm in polipropilene e gomma sintetica grigia con supporto girevole Inox AISI 304, completo di paracolpi in gomma. Disponibile in due versioni:
 con 2 ripiani mm. 950x500x850h
 con 3 ripiani mm. 950x500x950h

🇬🇧 SERVING TROLLEY
 Made entirely of stainless steel AISI 304.
 Welded tubular bearing structure. Thick shelves, completely removable for easy cleaning.
 Mounted on wheels with diameter 10 cm. made of polypropylene and grey synthetic rubber with swivel support in stainless steel AISI 304, complete with rubber bumpers.
 Available in two version:
 with 2 shelves mm. 950x500x850h
 with 3 shelves mm. 950x500x950h

🇫🇷 CHARIOT DE SERVICE
 Entièrement construit en acier inox AISI 304.
 Structure portante en tube soudé. Plateaux de forte épaisseur entièrement amovibles pour faciliter le nettoyage. Monté sur roues de 10 cm de diamètre en polypropylène et caoutchouc synthétique gris avec support pivotant inox AISI 304, avec pare-chocs en caoutchouc.
 Disponible en deux versions:
 avec 2 plateaux mm. 950x500x850h
 avec 3 plateaux mm. 950x500x950h

SERVIERWAGEN
🔴 Ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304. Gestell aus verschweißten Rohren. Extradicke Einlegeböden, die für die vereinfachte Reinigung herausgenommen werden können.
 Auf Rädern mit Durchmesser 10 cm aus Polypropylen und grauem Synthetikgummi mit Drehlagerung aus Inox AISI 304, komplett mit Gummipuffern. Das Modell steht in zwei Ausführungen zur Verfügung:
 mit 2 Einlegeböden mm. 950x500x850h
 mit 3 Einlegeböden mm. 950x500x850h

🔴 CEPPLO BATTICARNE
 Supporto costruito in tubolare Inox AISI 304 su piedini regolabili in altezza.
 Piano di lavoro in polietilene atossico ad alto peso molecolare dallo spessore di 5 cm, non assorbente, antibatterico che non deteriora il filo di taglio dei coltelli. Il piano di lavoro è completamente asportabile permettendone una perfetta e completa pulizia.
 Disponibile in due versioni:
 mm. 500x500x850h
 mm. 500x700x850 h

🇬🇧 MEAT-POUNDING BLOCK
 Tubular support made of stainless steel AISI 304 on feet with adjustable height.
 Non-toxic polyethylene worktop with a high molecular weight, 5 cm. thick, non-absorbent, antibacterial, does not spoil the cutting edge of knives. The worktop can be completely removed for complete and perfect cleaning.
 Available in two version:
 mm. 500x500x750h
 mm. 500x700x850h

🇫🇷 BILLOT DE BOUCHERIE
 Support construit en tube inox AISI 304 sur pieds réglables en hauteur. Plan de travail en polyéthylène atoxique de poids moléculaire élevé, de 5 cm d'épaisseur, non absorbant, anti-bactéries et ne détériorant pas le fil des couteaux. Le plan de travail est entièrement amovible pour un lavage parfait et approfondi.
 Disponible en deux versions:
 mm. 500x500x850h
 mm. 500x700x850h

🔴 HACKKLOTZ
 Gestell aus Stahlrohr Inox AISI 304 auf höhenverstellbaren Füßen. 5 cm dicke Arbeitsfläche aus ungiftigem Polyäthylen mit hohem Molekulargewicht, wasserabweisend, antibakteriell und schonend für die Messerschneide. Die Arbeitsfläche ist vollkommen abnehmbar und ermöglicht so seine perfekte Reinigung. Das Modell steht in zwei Ausführungen zur Verfügung:
 mm. 500x500x850h
 mm. 500x700x850h

🔴 CONTENITORE CARRELLATO PER ALIMENTI
 Interamente costruito in acciaio Inox AISI 304 a tenuta stagna. Spigoli arrotondati per una più facile pulizia; coperchio sdoppiato con cerniera, completamente asportabile. Montato su ruote diametro 10 cm in polipropilene e gomma sintetica grigia con supporto Inox AISI 304. Dimensioni mm. 400x620x700
 Disponibile anche in versione a spigoli vivi non a tenuta stagna.

🇬🇧 FOOD TROLLEY
 Made entirely of watertight stainless steel AISI 304.
 Rounded corners for easy cleaning; double cover with hinge, completely removable.
 Mounted on wheels with diameter 10 cm. made of polypropylene and grey synthetic rubber with support in stainless steel AISI 304.
 Dimensions mm. 400x620x700
 Also available in a non-watertight version with sharp corners.

🇫🇷 RECIPIENT SUR CHARIOT POUR ALIMENTS
 Entièrement construit en acier inox AISI 304 étanche.
 Angles arrondis pour faciliter le nettoyage; couvercle double avec charnière, entièrement amovible.
 Monté sur roues de 10 cm de diamètre en polypropylène et caoutchouc synthétique gris avec support pivotant inox AISI 304.
 Dimensions mm. 400x620x700
 Disponible également dans la version avec angles droits, non étanche.

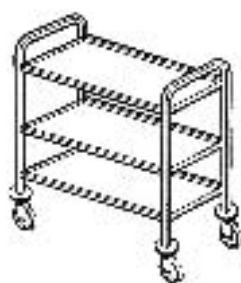
VORRATSWAGEN
🔴 Vollkommen aus dichtem Inox-Stahl AISI 304 gefertigt. Abgerundete Kanten für vereinfachte Reinigung; gedoppelte Abdeckung mit Scharnier, vollkommen abnehmbar. Auf Rädern mit Durchmesser 10 cm aus Polypropylen und grauem Synthetikgummi mit Drehlagerung aus Inox AISI 304 mit Gestell aus Inox-Stahl AISI 304.
 Abmessungen mm. 400x620x700
 Auch mit normalen Kanten und undicht verfügbar.

🔴 PATTUMIERA CARELLATA
 Interamente costruita in acciaio Inox AISI 304 di forma tonda con fondo saldato a bordo arrotondato; montata su 4 ruote piroettanti. Disponibile in due versioni con coperchio normale o con coperchio ad apertura con funzionamento a pedale. Dimensioni mm. ø 400x620, ø 480x720

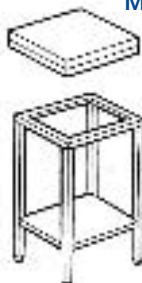
BIN ON WHEELS
🇬🇧 Made entirely of stainless steel AISI 304, round in shape with a welded bottom and rounded edge; mounted on 4 castors.
 Available in two versions: with normal lid or with pedal-operated lid.
 Dimensions mm. ø 400x620, ø 480x720

POUBELLE SUR CHARIOT
🇫🇷 Entièrement construite en acier inox AISI 304 de forme ronde avec fond soudé à bord arrondi; montée sur 4 roues pivotantes. Disponible en deux versions: avec couvercle normal ou avec couvercle s'ouvrant en actionnant une pédale.
 Dimensions mm. ø 400x620, ø 480x720

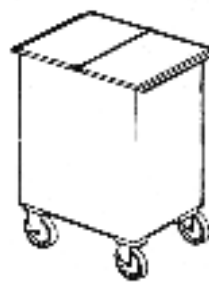
ABFALLWAGEN
🔴 Ganz aus Inox-Stahl AISI 304 mit runder Form und geschweißtem Boden mit abgerundeten Kanten; auf vier Pirouette-Rollen montiert. Das Modell steht in zwei Ausführungen zur Verfügung: mit normalem Deckel oder mit Deckel mit Pedalbedienung.
 Abmessungen mm. ø 400x620, ø 480x720



Mod. CAR-3P



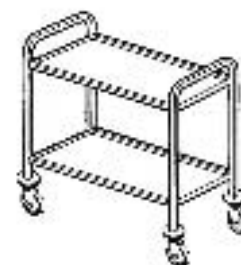
Mod. SU-CEP-5



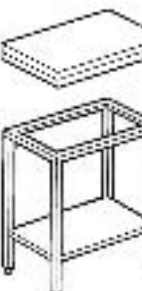
Mod. CCARN



Mod. PCR



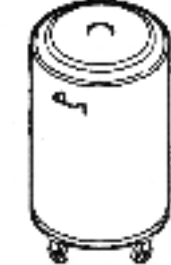
Mod. CAR-2P



Mod. SU-CEP-7



Mod. CCARS



Mod. PCR

Mod. CEP-5

Mod. CEP-7



Electric ranges S.900-S.700

Cusinières électriques S.900-S.700

Elektroherde S.900-S.700



Più energia in cucina...

More energy in the kitchen...

Plus d'énergie en cuisine...

Mehr Energie in der Küche...

*Cucine elettriche
S.900-S.700*



...per la massima velocità di cottura

🇮🇹 Rivestimento esterno e piano di lavoro realizzati in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato antitracimazione per una maggiore robustezza e una facile pulizia. Modelli su forno elettrico, su mobile a giorno, o top. Forno inox gastronomico elettrico con guide reggigriglie a tre posizioni estraibili per la completa pulizia della camera, riscaldamento ottenuto mediante resistenze corazzate incoloy posizionate nel cielo e sotto la suola del forno, utilizzabili anche separatamente, controllate da termostati di lavoro regolabile da 30° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spie luminose indicanti "elementi in tensione". Piedini inox regolabili in altezza.

Piani con piastre standard: Gamma di 20 modelli con dimensione frontale 400, 800, 1200 mm per la S.700 e 450, 900, 1350 mm per la S.900. Modelli su forno elettrico, su mobile a giorno o top. Piastre radianti in ghisa fissate ermeticamente sul piano, 300x300 mm da Kw 3 per la S.900 o Ø 220 mm da 2,6 Kw per la S.700 comandate da commutatori a 6 posizioni.

...for the fastest cooking

🇬🇧 *External covering and worktop in AISI 304 stainless steel. Anti-overflow pressed worktop for higher sturdiness and easy cleaning. Models on electric oven, on open cabinets or tops. Electric gastronomic stainless steel oven with 3-position extractable rack support guides for complete cleaning of the chamber, heating by incoloy armoured heating elements located on the top and under the bottom of the oven, can be used separately, controlled by working thermostats which are adjustable from 30° to 300°C.*

Manual reset safety thermostat. Indicator lights to show electrically live elements.

Height-adjustable stainless steel feet.

Hobs with plates: Range of 20 models with front dimension of 400, 800, 1200 mm for the S.700 and 450, 900, 1350 mm for the S.900. Models on electric oven, on open cabinets or tops. Radiating plates in cast iron hermetically secured to the top, 300x300 mm and 3 Kw for the S.900 or Ø 220 mm and 2.6 Kw for the S.700 controlled by 6-position commutators.



CQE914



...pour le maximum de rapidité de cuisson

🇫🇷 Revêtement extérieur et table de cuisson réalisés en acier inox AISI 304. Table de cuisson estampée anti-débordement pour une plus grande solidité et facilité de nettoyage. Modèles sur four électrique, élément bas ou plan de travail. Four électrique gastronomique en inox avec glissières de plaques sur trois positions et escamotables pour un parfait nettoyage de la chambre de cuisson; chauffe obtenue par résistances blindées incoloy placées en haut et en bas du four, pouvant être également utilisées séparément, et contrôlées par des thermostats réglables sur une plage de 30° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Voyants lumineux indiquant "éléments sous tension" Pieds inox réglables en hauteur.

Tables de cuisson avec plaques: Gamme de 20 modèles d'une largeur de 400, 800, 1200 mm pour la S.700 et de 450, 900, 1350 mm pour la S.900. Modèles sur four électrique, élément bas ou plan de travail. Plaques radiantes en fonte fixées hermétiquement au plan, 300x300 mm de Kw 3 pour la S.900 ou Ø 220 mm de 2,6 Kw pour la S.700 et commandées par commutateurs à 6 positions.

...für die grösste Garschnelligkeit

🇩🇪 *Aussenverkleidung und Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für eine grössere Robustheit und einfache Reinigung mit Überlaufschutz geformt. Modelle über Backofen, über offenem Element oder als Kochmulde. Elektrischer Backofen Gastronomic aus Edelstahl mit Schienen zur Rosthalterung in drei Positionen ausziehbar für eine komplette Reinigung des Backraums, Heizung durch abgeschirmte Heizwiderstände Incoloy, die sich in der Decke und unter dem Boden des Backofens befinden, auch getrennt verwendbar, gesteuert durch Betriebsthermostate einstellbar von 30° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Leuchtanzeigen weisen auf die "unter Spannung stehenden Elemente" hin. Höhenverstellbare Füsse aus Edelstahl.*

Herdplatten mit Kochplatten: Eine Auswahl von 20 Modellen mit frontalen Abmessungen von 400, 800, 1200 mm für S.700 und 450, 900, 1350 mm für S.900. Modelle über Backofen, über offenem Element oder als Kochmulde. Strahlungsplatten aus Gusseisen, hermetisch auf der Herdplatte befestigt, 300x300 mm von 3 Kw für S.900 oder Ø 220 mm von 2,6 Kw für S.700, gesteuert durch Umschalter mit 6 Einstellungen

Massima funzionalità con il vetroceramica

Piani in vetroceramica: Gamma di 8 modelli con dimensione frontale 400, 800 mm per la S.700 e 450, 900 mm per la S.900. Modelli su mobile a giorno o top. Piano in vetroceramica extra-resistente a 2 o 4 zone di cottura contrassegnate da serigrafie ad archi concentrici, indicanti i vari livelli di riscaldamento suddivise in 2 zone concentriche con potenze indipendenti da 3,4 Kw per la S.900 e 1,8-2,5 Kw per la S.700. L'accensione degli elementi riscaldanti e la regolazione della potenza della zona centrale avviene con regolatore di energia.

Maximum practicality with glass-ceramics

Pyroceram hobs: Range of 8 models with front dimension of 400, 800 mm for the S.700 and 450, 900 mm for the S.900.

Models on open cabinets or tops. Top in highly resistant pyroceram with two or four cooking zone marked by silk-screen printing in concentric circles which indicate the various levels of heating divided in 2 concentric zones with independent power of 3.4 Kw for the S.900 and 1.8-2.5 Kw for the S.700. The heating elements are turned on and the adjustment of power for the central zone is performed with energy regulators.

Maximum de fonctionnalité avec la vitrocéramique

Tables de cuisson en vitrocéramique: Gamme de 8 modèles d'une largeur de 400, 800 mm pour la S.700 et de 450, 900 mm pour la S.900. Modèles sur élément bas ou plan de travail. Table en vitrocéramique ultra résistante à 2 ou 4 foyers de cuisson signalés par des sérigraphies à arcs concentriques indiquant les différents niveaux de chauffe et divisées en 2 zones concentriques avec des puissances indépendantes de 3,4 Kw pour la S.900 et de 1,8-2,5 Kw pour la S.700. L'allumage des éléments chauffants et le réglage de la puissance de la zone centrale sont effectués au moyen d'un régulateur d'énergie.

Höchste funktionalität mit glaskeramik

Glaskeramikplatten: Eine Auswahl von 8 Modellen mit frontalen Abmessungen von 400, 800 mm für S.700 und 450, 900 mm für S.900.

Modelle über offenem Element oder als Kochmulde. Extrem widerstandsfähige Platte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Garzonen, gekennzeichnet durch konzentrische Entladungsbögen in Siebdruck, die die verschiedenen Heizstufen in 2 konzentrische Bereiche unterteilen mit unabhängigen Leistungen von 3,4 Kw für S.900 und 1,8-2,5 Kw für S.700. Die Einschaltung der Heizelemente und die Leistungsregelung des zentralen Bereiches erfolgt mit einem Energieregler.



CVE702

Innovazione in cucina con la cottura ad induzione

Kitchen innovation with induction cooking

Innovation en cuisine avec la cuisson à induction
Neuheit in der küche mit der induktions-garung



CIE9021

Piani ad induzione: Gamma di 8 modelli (di cui 4 INTRO con generatore di induzione installato all'interno dell'apparecchio e 4 QUAD con generatore di induzione installato a parte) con dimensione frontale 450, 900 mm. Modelli su mobile a giorno o top. Piano in vetro di altissima resistenza alle sollecitazioni termiche ed agli urti a 2 o 4 zone con potenze indipendenti da 5 kw regolabili in modo sensibile e preciso, dotato di sistema automatico di rilevamento pentola, (pentole idonee con fondo ferritico) che accende e spegne la piastra in modo automatico. Con il riscaldamento ad induzione ottenuto mediante regolatore di energia, che genera un campo magnetico, si ottengono rendimenti elevati (oltre il 90%) e quindi tempi di riscaldamento inferiori a qualsiasi altro sistema di cottura.

Induction hobs: Range of 8 models (of which 4 INTRO with induction generator installed inside the appliance and 4 QUAD with induction generator installed separately) with front dimension of 450, 900 mm.

Models on open cabinets or tops. Top in glass with extremely high resistance to thermal stress and shocks, 2 or 4 zones with 5 Kw power adjustable in a sensitive and precise way, equipped with an automatic pan detection system (for suitable pans with iron-based bottom) which switched the plate on and off automatically. With the induction heating obtained by an energy regulator, which generates a magnetic field, you will achieve high output (more than 90%) and, as a result, heating times which are lower than any other cooking system.

Tables de cuisson à induction: Gamme de 8 modèles (dont 4 INTRO avec générateur d'induction installé à l'intérieur de l'appareil et 4 QUAD avec générateur d'induction installé à part) de 450 ou 900 mm de largeur Modèles sur élément bas ou plan de travail. Table en verre à haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques à 2 ou 4 foyers aux puissances indépendantes de 5 kw et réglables de façon sensitive et précise. La table de cuisson est équipée d'un système automatique de détection de casserole, (récipients ayant le fond ferreux) qui allume et éteint la plaque de façon automatique. La chauffe par induction, obtenue par un régulateur d'énergie produisant un champ magnétique, permet d'obtenir des rendements élevés (plus de 90%) et donc des temps de chauffe inférieurs à tout autre système de cuisson.

Induktionsplatten: Eine Auswahl von 8 Modellen (davon 4 INTRO mit Induktionsgenerator, im Innern des Gerätes installiert und 4 QUAD mit ausserhalb installierten Induktionsgenerator) mit frontalen Abmessungen von 450, 900 mm. Modelle über offenem Element oder als Kochmulde. Glasplatte mit sehr hoher Hitzebeständigkeit und Schlagfestigkeit, mit 2 oder 4 Bereichen mit unabhängigen Leistungen von 5 kw, sensible und genaue Einstellung, ausgerüstet mit automatischem Meldesystem bei Topfaufstellung, (geeignete Töpfe mit Ferritboden), das die Platte automatisch ein- und ausschaltet. Mit der Induktionserwärmung durch den Energieregler, der ein Magnetfeld erzeugt, wird eine sehr hohe Wirtschaftlichkeit (über 90%) erzielt, das bedeutet Aufheizzeiten, die unter jedem anderen Garsystem liegen.

Piastre standard

		DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG								
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL		Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Piano Top Plan Kochstelle		Forno Oven Four Backofen		Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank		Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlusleitung
				LxPxHmm	LxPxHmm	Kw 3	Kw 2,6	Kw 5,5	Kw 3,6			
S.900	CQE902	450x900x900	-	2	-	-	-	-	6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5	
	CQE904	900x900x900	-	4	-	-	-	12	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CQE906	1350x900x900	-	6	-	-	-	18	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CQE914	900x900x900	530x660x300	4	-	1	-	17,5	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CQE916	1350x900x900	530x660x300	6	-	1	-	23,5	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CQE926	1350x900x900	530x660x300	6	-	1	-	23,5	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CQE926C	1350x900x900	530x660x300	6	-	1	-	24,3	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	T9CE2Q	450x900x260	-	2	-	-	-	6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	T9CE4Q	900x900x260	-	4	-	-	-	12	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	T9CE6Q	1350x900x260	-	6	-	-	-	18	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
S.700	CTE702	400x700x900	-	-	2	-	-	5,2	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CTE704	800x700x900	-	-	4	-	-	10,4	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CTE706	1200x700x900	-	-	6	-	-	15,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CTE714	800x700x900	530x550x300	-	4	-	1	14	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CTE716	1200x700x900	530x550x300	-	6	-	1	19,2	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CTE726	1200x700x900	530x550x300	-	6	-	1	19,2	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	CTE726C	1200x700x900	530x550x300	-	6	-	1	20	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		
	T7CE2T	400x700x250	-	-	2	-	-	5,2	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	T7CE4T	800x700x250	-	-	4	-	-	10,4	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	T7CE6T	1200x700x250	-	-	6	-	-	15,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x4		

Piastre vetroceramica e induzione - Pyroceram and induction plates - Plaques vitrocéramiques et à induction - Glaskeramik- und Induktionsplatten

		DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG								
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL		Esterne External Externes Aussen	Piano Top Plan Kochstelle	Tot. Kw				Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlusleitung			
				Kw 5	Kw 3,4	Kw 2,5	Kw 1,8			Nr x mmq		
S.900	CVE902**	450x900x900	-	2	-	-	-	6,8	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CVE904**	900x900x900	-	4	-	-	-	13,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
	CIE902I*	450x900x900	2	-	-	-	10	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	CIE902Q*	450x900x900	2	-	-	-	10	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	CIE904I*	900x900x900	4	-	-	-	20	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	CIE904Q*	900x900x900	4	-	-	-	20	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE2TV**	450x900x260	-	2	-	-	6,8	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE4TV**	900x900x260	-	4	-	-	13,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE2II*	450x900x260	2	-	-	-	10	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE2IQ*	450x900x260	2	-	-	-	10	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE4II*	900x900x260	4	-	-	-	20	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	T9CE2IQ*	900x900x260	4	-	-	-	20	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
	S.700	CVE702**	400x700x900	-	-	1	1	4,3	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5		
CVE704**		800x700x900	-	-	2	2	8,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
T7CE2V**		400x700x250	-	-	1	1	4,3	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			
T7CE4V**		800x700x250	-	-	2	2	8,6	3F/NV ⊥ AC400V	5x2,5			

** : Vetroceramica - Ceramic glass - Vitrocéramiques - Glaskeramik

* : Induzione - Induction - Induktion



Gas ranges S.700

Cuisinieres a gaz S.700

Gasherde S.700



Preziosa con dimensioni ridotte...

Precious with reduced dimension...


Précieuse aux dimensions réduites...

Wertvoll mit kleinen abmessungen...

Cucine a gas S.700



...per garantire la massima funzionalità in cucina

 **Gamma di 15 modelli a gas** con dimensione frontale di 400, 800, 1200 mm. Modelli su forno gas o elettrico, su mobile a giorno, con porte, o top.

Rivestimento esterno e piano di lavoro ad angoli raggiati, realizzati in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata.

Brucciatori a doppia corona di 2 differenti potenzialità (3,5 - 5,5 KW), corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata.

Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

Bacinelle raccogliocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Forno statico inox gastronorm.

Riscaldamento a gas o elettrico, guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera.

Versione con MAXI FORNO GN 3/1.

Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Forno a gas: riscaldato da bruciatore a fiamma stabilizzata controllato da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 340° C..

Accensione piezoelettrica al pilota.

Forno elettrico: riscaldamento ottenuto da resistenze corazzate incoloy indipendenti posizionate nel cielo e sotto la suola del forno, controllate da termostato regolabile da 30° a 300°C.


Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Versione con armadietto caldo, riscaldato da resistenza controllata da termostato regolabile da 30° a 90°C.



CBG726C

...to guarantee the most in functionality in the kitchen

 **Range of 15 gas models**, with frontal dimension of 400, 800, 1200 mm. Available on gas or electric oven, on open stand, with doors, or top only.

External panelling, extra-thick work top with radial corners, made in AISI 304 stainless steel. Grilles of the top in vitrified cast iron. Burners with two different powers (3,5 - 5,5 KW), body in cast iron and cap in brass, of the vertical type with stabilised flame. Valve-fitted taps with pilot flame for lighting the burner. Removable AISI 304 stainless steel drip trays in the top, moulded with rounded corners. Gastronorm stainless steel oven with gas or electric heating and grille support rails with three positions which can be removed for thorough cleaning of the oven interior.

Model with LARGE OVEN 3/1 GN. Control panel easily removable for cleanliness and maintenance. Adjustable stainless steel feet. Easily removable control panels.

Gas oven: heated heavy duty burner with stabilised flame, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 340° C. Piezoelectric lighting at the pilot flame. Removable oven base in cast iron.

Electric oven: heated by independent incoloy armoured heating elements, installed above and below the oven interior and controlled by thermostats which can be regulated from 30° to 300° C. Safety thermostat with manual resetting. Possible warm cabinet heated by a heating elements, controlled by a thermostat which can be regulated from 30° to 90°C.



Interno forno inox
Interior of stainless steel oven
Intérieur four inox
Backofen innen aus Edelstahl



CBG714

...pour garantir au mieux le caractère fonctionnel de la cuisine

Gamme e 15 models à gaz, dimensions frontales de 400, 700, 1200 mm. Models sur four à gaz ou électrique, su placard ouvert, avec portes ou top.

Revêtement extreme, plan de travail à angles rayonnés, réalisés e acer inoxydable AISI 304. Grilles du plateau en fonte vitrifiée. Brûleurs à double couronnes à deux vitesses (3,5 - 5,5 KW) avec corps en fonte et chapeaux en laiton de type vertical à flamme stabilisés. Robinets à soupape et flamme pilote et flamme pilotepour l'allumage du brûleur. Bassines lèchefrites du plateau amovibles en acier inoxydable AISI 304, moulées, avec angles arrondis. Four inox gastronom à chauffage à gaz ou électrique avec glissières pour grilles à trois positions amovibles pour le nettoyage complet de la chambre.

Version avec MAXI FOUR GN 3/1.

Panneaux de commandes facilement amovibles. Pieds en inox réglables en hauteur.

Four à gaz: chauffé par un brûleur à flamme stabilisée contrôlé par soupape thermostatique avec sécurité réglable de 100° à 340° C. Allumage piézo-électrique au pilote.

Four électrique: chauffage obtenu par des résistances blindées incoloy indépendantes installées au-dessus et au-dessous de la chambre, contrôlées par un thermostat réglable de 30° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Version avec chaude chauffée par une résistance contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90° C.



CBG706
(optional: PR7-15)

...um die grösst mögliche funktionalität in der küche zu garantieren

Eine Auswahl von 15 Gasmodelle mit Breite 400, 800, 1200 mm. Modelle mit Gas und Elektrobackrohr, mit offenen und geschlossenen Unterbau, oder Top.

Aussenverkleidung und Arbeitsplatte mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304. Roste aus Glasierten Gusseisen. Doppelringsbrenner (3,5 - 5,5 KW), Korpus aus Gusseisen und vertikaler Flammeteiler. Ventilhähne mit Zündbrenner. Abnehmbare tiefgezogene Fettfangschale mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304. Backofen gastronom.

Elektro oder Gas-Beheizung, Führungen für Gitter mit drei Einstellungen und Wegnehmbar für die Reinigung des Innenraums. Ausführung mit MAXI BACKROHR GN 3/1. Steuerungspanel leicht abnehmbar für bessere Reinigungsarbeiten. Höhenverstellbare Edelstahlstellfüße.

Gasbackofen: durch einen Brenner mit stabilisierten Flamme geheizt, mit Steuerung durch Sicherheitsthermostatventil und Einstellung zwischen 100° und 340°. Piezozündung für die Zündflamme. **Elektro-backofen:** durch unabhängige Panzerwiderstände Incoloy, die unter und über dem Backraum installiert sind, geheizt, Steuerung durch Thermostate mit Einstellung von 30° bis 300°. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ausführung mit Wärmeschrank, Beheizung durch ein von 30° bis 90° einstellbaren Thermostat.



Bruciatore doppia corona
Double crown burner
Brûleur à double couronne
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Bruciatore e sottocoppa estraibili
Removable burner and underpan
Brûleur et soucoupe amovibles
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar

Un grande forno per grandi cuochi
A great oven for great cooks
Un grand four pour de grands chefs
Ein grosser backofen für grosse köche



CBG716XL



Interno maxi forno inox - *Inside of stainless steel maxi oven*
Intérieur four maxi en inox - *Innen maxi backofen edelstahl*

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG						 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG				
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruc. forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno Oven Four Backofen	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung
			Kw 3,5	Kw 5,5	Kw 6	Kw 9,2							
CBG702	400x700x900	-	1	1	-	-	9	7.740	-	-	-	-	-
CBG704	800x700x900	-	2	2	-	-	18	15.500	-	-	-	-	-
CBG706	1200x700x900	-	3	3	-	-	27	23.220	-	-	-	-	-
CBG714	800x700x900	530x550x300	2	2	1	-	24	20.640	-	-	-	-	-
CBG714FE	800x700x900	530x550x300	2	2	-	-	18	15.500	3,6	-	3,6	3F/N/⊥ AC400V	5x2,5
CBG716	1200x700x900	530x550x300	3	3	1	-	33	28.400	-	-	-	-	-
CBG716FE	1200x700x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.220	3,6	-	3,6	3F/N/⊥ AC400V	5x2,5
CBG716XL	1200x700x900	975x550x365	3	3	-	1	36,2	31.130	-	-	-	-	-
CBG726	1200x700x900	530x550x300	3	3	1	-	33	28.400	-	-	-	-	-
CBG726FE	1200x700x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.220	3,6	-	3,6	3F/N/⊥ AC400V	5x2,5
CBG726C	1200x700x900	530x550x300	3	3	1	-	33	28.400	-	0,8	0,8	1F/N/⊥ AC230V	3x1,5
CBG726CFE	1200x700x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.220	3,6	0,8	4,4	3F/N/⊥ AC400V	5x2,5
T7CG2	400x700x250	-	1	1	-	-	9	7.740	-	-	-	-	-
T7CG4	800x700x250	-	2	2	-	-	18	15.500	-	-	-	-	-
T7CG6	1200x700x250	-	3	3	-	-	27	23.220	-	-	-	-	-

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



Gas ranges S.900

Cuisinieres a gaz S.900

Gasherde S.900



Impareggiabile strumento di cottura professionale...


Unbeatable tool of professional cooking...

Super équipement de cuisson professionnel...

Unvergleichbares gerät für die grossküche...

Cucine a gas S.900

...nelle vostre cucine uniche per definizione

 Gamma di **25 modelli a gas** con dimensione frontale di 450, 900, 1350, 1800 mm.

Modelli su forno gas o elettrico, su mobile a giorno, con porte, o top.

Rivestimento esterno e piano di lavoro di grosso spessore ad angoli raggianti, realizzati in acciaio inox AISI 304.

Griglie del piano in ghisa vetrificata.

Brucciatori a doppia corona di 3 differenti potenzialità (3,5 - 5,5 - 8,5 KW), corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata.

Rubineti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

Bacinelle raccogliocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati.

Forno statico inox gastronorm 2/1 con suola in ghisa per un ottimo rendimento termico.

Riscaldamento a gas o elettrico, guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera.

Versione con MAXI FORNO a gas gastronorm 3/1

Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

Forno a gas: riscaldato da bruciatore a fiamma stabilizzata controllato da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 340° C.. accensione piezoelettrica al pilota.

Forno elettrico: riscaldamento ottenuto da resistenze corazzate incoloy indipendenti posizionate nel cielo e sotto la suola del forno, controllate da termostato regolabile da 30° a 340°C

Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Versione con armadietto caldo, riscaldato da resistenza controllata da termostato regolabile da 30° a 90°C.



Brucciatore e sottocoppa estraibili
Removable burner and underpan
Brûleur et soucoupe amovibles
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Brucciatore doppia corona
Double crown burner
Brûleur à double couronne
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Interno forno inox
Interior of stainless steel oven
Intérieur four inox
Backofen innen aus Edelstahl




CBG 904
(optional: PR9-10)



CBG 904

...dans vos cuisines, uniques par definition

 Gamme de **25 modèles à gaz**, dimensions frontales de 450, 900, 1350, 1800 mm. Modèles sur four à gaz ou électrique, sur placard ouvert, avec portes ou top.

Revêtement externe, plan de travail très épais à angles rayonnés réalisés en acier inoxydable AISI 304. Grilles du plateau en fonte vitrifiée. Brûleurs à double couronnes à trois vitesses (3,5 - 5,5 - 8,5 KW) avec corps en fonte et chapeaux en laiton de type vertical à flamme stabilisée.

Robinetts à soupape et flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Bassines


lèchefrites du plateau amovibles en acier inoxydable AISI 304, moulées aux angles arrondis. Four inox statique gastronorm 2/1 avec fond en fonte pour un parfait rendement thermique, à chauffage à gaz ou électrique avec glissières pour grilles à trois positions amovibles pour le nettoyage complet de la chabre. Version avec maxi four à gaz GN 1/3. Panneaux de commandes facilement amovibles. Pieds en inox réglables en hauteur.

Four à gaz: chauffé par un brûleur robuste à flamme stabilisée contrôlé par soupape thermostatique avec sécurité, réglable de 100° à 340° C. Allumage piézo-électrique au pilote.

Four électrique: chauffage obtenu par des résistances blindées incoloy indépendantes installées au-dessus et au-dessous de la chambre, contrôlées par un thermostat réglable de 30° à 340° C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Version avec armoire chaude chauffée par une résistance contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90° C.

...In our kitchens, the definition of one-of-a-kind.



 Range of **25 gas models**, with frontal dimension of 450, 900, 1350, 1800 mm. Available on gas or electric oven, on open stand, with doors, or top only.

External panelling, extra-thick work top with radial corners, made in AISI 304 stainless steel. Grilles of the top in vitrified cast iron. Burners with three different powers (3,5 - 5,5 - 8,8 Kw), body in cast iron and cap in brass, of the vertical type with stabilised flame. Valve-fitted taps with pilot flame for lighting the burner. Removable AISI 304 stainless steel drip pan in the top, moulded with rounded corners. Stainless steel oven 2/1 gastronorm with cast iron bottom for an excellent thermal output. Gas or electric heating and grille support runners with three position which can be removed for thorough cleaning of the oven interior. Model with LARGE OVEN 3/1 gastronorm.

Control panel easily removable for cleanliness and maintenance. Adjustable stainless steel feet. Easily removable control panels.

Gas oven: heated by rugged burner with stabilised flame, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 300° C. Piezoelectric lighting at the pilot flame. Removable oven base in cast iron.

Electric oven: heated by independent incoloy armoured heating elements, installed above and below the oven interior and controlled by thermostats which can be regulated from 100° to 300° C. Safety thermostat with manual resetting. Possible warm cabinet heated by a heating elements, controlled by a thermostat which can be regulated from 30° to 90° C.



CBG 926

...in ihren einzigartig definierten küchen

 **Palette aus 25 Gasmodelle** mit Breite 450, 900, 1350, 1800 mm.

Modelle mit Gas und Elektrobackrohr, mit offenen oder geschlossenen Unterbau, oder Top.

Außenverkleidung und Arbeitsplatte mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304.

Roste aus Glasierten Gusseisen.

Doppelringsbrenner (3,5 - 5,5 - 8,5 kw), Korpus aus Gusseisen und vertikaler Flammteiler.

Ventilhähne mit Zündbrenner.

Abnehmbare tiefgezogene Fettfangschale mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304.

Backofen GN 2/1, mit Boden aus Gusseisen für optimale Wärmeleitung.

Elektro oder Gas-Beheizung, Führungen für Gitter mit drei Einstellungen und

wegnehmbar für die Reinigung des Innenraums.

Ausführung mit MAXI-GASBACKROHR GN 3/1.

Steuerungspanel leicht abnehmbar für bessere Reinigungsarbeiten.

Höhenverstellbare Edelstahlstellfüße.

GAS-BACKOFEN: durch einen Brenner mit stabilisierten Flamme geheizt, mit Steuerung durch Sicherheitsthermostatventil und Einstellung zwischen 100° und 340°.

Piezozündung für die Zündflamme.

ELEKTRO-BACKOFEN: durch unabhängige Panzerwiderstände Incolony, die unter und über dem Backraum installiert sind, geheizt, Steuerung durch Thermostate

mit Einstellung von 30° bis 340°.

Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Ausführung mit Wärmeschrank, Beheizung durch einen von 30° bis 90° einstellbaren Thermostat.



FBG 902

Un grande forno per grandi cuochi

La nuova versione con MAXI FORNO vi permette di cucinare alimenti di grandi dimensioni.

A great oven for great cooks

The new version with maxi oven lets you cook large portions of food.

Un grand four pour de grands chefs

La nouvelle version avec four maxi vous permet de cuisiner des aliments de grandes dimensions.

Ein grosser backofen für grosse köche

die neue version mit maxi backofen ermöglicht das garen masslich grosser lebensmittel.



CBG 916 XL



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG						 POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG						
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruc. forno Oven burner Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno Oven Four Backofen	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschränk	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung		
			Kw 3,5	Kw 5,5	Kw 8,5	Kw7,7								Kw 9,2	Kw
CBG902		450x900x900	-	-	1	1	-	-	14	12.040	-	-	-	-	-
CBG904		900x900x900	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
CBG906		1350x900x900	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-
CBG914		900x900x900	530x660x300	1	2	1	1	-	30,7	26.400	-	-	-	-	-
CBG914FE		900x900x900	530x660x300	1	2	1	-	-	23	19.780	5,5	-	5,5	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
CBG924P		900x900x900	530x660x300	1	2	1	1	-	30,7	26.400	-	-	-	-	-
CBG916		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
CBG916FE		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
CBG916XL		1350x900x900	975x660x365	2	2	2	-	1	44,2	38.010	-	-	-	-	-
CBG926P		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
CBG926		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
CBG926FE		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
CBG926C		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,2	36.720	-	0,8	0,8	1F/N/⚡ AC230V	3x1,5
CBG926CFE		1350x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	0,8	6,3	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
CBG928		1800x900x900	530x660x300	2	4	2	2	-	61,4	52.800	-	-	-	-	-
CBG928FE		1800x900x900	530x660x300	2	4	2	-	-	46	39.560	11	-	11	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
CBG948P		1800x900x900	530x660x300	2	4	2	2	-	61,4	52.800	-	-	-	-	-
FBG901		450x450x270	-	-	1	-	-	-	5,5	4.730	-	-	-	-	-
FBG902		900x450x270	-	1	1	-	-	-	9	7.740	-	-	-	-	-
FBG903		1350x450x270	-	1	1	1	-	-	17,5	15.050	-	-	-	-	-
FNG910		900x900x700	530x660x300	-	-	-	1	-	7,7	6.620	-	-	-	-	-
FNE910		900x900x700	530x660x300	-	-	-	-	-	-	-	5,5	-	5,5	3F/N/⚡ AC400V	5x2,5
T9CG2		450x900x260	-	-	1	1	-	-	14	12.040	-	-	-	-	-
T9CG4		900x900x260	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
T9CG6		1350x900x260	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
 Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



Pasta cookers S.900 - S.700

Cuiseurs à pâtes S.900 - S.700

Nudelkocher S.900 - S.700



Per una cottura a puntino...


For perfect cooking of...

Pour une cuisson parfaite de...

Für eine perfekte Garung von...

Cuocipasta S.900 - S.700

...di pasta, riso e verdure con la **massima velocità**

 **Gamma di 10 modelli** a gas o elettrici, con dimensioni frontali di 450, 900 mm per la S.900 e 400, 800 mm per la serie S.700.

Apparecchio versatile costruito in acciaio inox AISI 304, adatto per la cottura di pasta, riso o verdura; riesce a soddisfare un largo numero di coperti ora. Grazie alla particolare coibentazione dell'apparecchio si ottiene la minima dispersione di calore e la massima economia di esercizio. Le vasche in acciaio inox AISI 316 con bordi arrotondati, consentono la cottura della pasta (10 litri di acqua per ogni Kg di pasta) in acqua sempre limpida, grazie al continuo riciclo dovuto al rabbocco e quindi all'uscita delle schiume con amidi di cottura dal troppo pieno sfioratore. Appoggio cestelli su piano con invaso per la scolatura dell'acqua. Rubinetto di carico e scarico acqua.

Piedini inox regolabili in altezza.

Versione Gas: riscaldamento diretto ottenuto mediante bruciatore in acciaio inox comandato da rubinetto valvolato. Camera di combustione intorno alla vasca.

Accensione piezoelettrica al pilota.

Versione Elettrica: Riscaldamento ottenuto da particolari resistenze incapsulate situate all'interno della vasca, comandate da selettori a tre posizioni con spia luminosa che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza a riarmo manuale con spia luminosa.

ACCESSORI A RICHIESTA: cestelli in acciaio inox AISI 304 di diverse misure con bordi e angoli arrotondati, manici ad impugnatura atermica. Falsofondo e coperchio in acciaio inox AISI 304




CPG945



Particolare vasca con invaso stampato
Detail of pan with moulded basin
Détail cuve avec rainure moulée
Detail Becken mit gedruckter Einkerbung

...pasta, rice and vegetables

 **Range of 10 gas and electric models,** with front dimensions of 450, 900 mm for the S.900 and 400, 800 mm for the S.700.

Versatile appliance in AISI 304 stainless steel, suitable for cooking pasta, rice or vegetables, for a high number of servings per hour. Thanks to the special insulation of the appliance, minimum heat dispersion and maximum working savings are achieved. The pans in AISI 316 stainless steel with rounded edges enable pasta to be cooked (10 litres of water per kg of pasta) in water which is always clear, thanks to the continuous recycling by topping up and draining of the foam with cooking starch from the overflow. Basket rest on the top with basin for water drainage. Water feed and drainage tap. Adjustable height stainless steel feet.


Gas Version: direct heating by means of burner in stainless steel, controlled by a valve-fitted tap. Combustion chamber around pan.

Piezoelectric lighting at the pilot flame.

Electric Version: heating by means of special encapsulated resistors inside the pan, controlled by three-setting selector switches with a pilot light which indicates operation. Safety thermostat with manual resetting and pilot light.

ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST: baskets in AISI 304 stainless steel in various sizes with rounded corners and edges and insulated grip handles. False bottom and lid in AISI 304 stainless steel.

...pâtes, riz et légumes

 **Gamme de 10 Modèles** à gaz et électriques, aux largeurs de 450, 900 mm pour la S.900 et de 400, 800 mm pour la S.700.

Appareil polyvalent réalisé en acier inoxydable AISI 304, conçu pour la cuisson des pâtes, du riz ou des légumes; il permet de servir un grand nombre de couverts à l'heure. L'isolation spéciale de l'appareil permet une dispersion minimale de chaleur et l'usage de l'appareil est donc extrêmement économique. Les cuves en acier inox AISI 316 aux bords arrondis permettent de faire cuire les pâtes (10 litres d'eau pour chaque kilo de pâtes) dans une eau toujours limpide grâce à la régénération continue due au remplissage et donc à l'élimination des mousses de cuisson riches en amidon par le trop-plein du déversoir. Appui des paniers sur le plateau avec rainure pour l'écoulement de l'eau.

Robinet de remplissage et de vidange de l'eau.


Pieds en inox réglables en hauteur.

Versión a Gaz: chauffage direct obtenu par un brûleur en acier inoxydable commandé par un robinet à soupape. Chambre de combustion autour de la cuve. Allumage piézo-électrique au pilote.

Versión Electrica: chauffage obtenu par des résistances spéciales encapsulées situées à l'intérieur de la cuve, commandées par des sélecteurs à trois positions avec voyant lumineux indiquant le fonctionnement. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec témoin lumineux.

ACCESSOIRES EN OPTION: paniers en acier inox AISI 304 de différentes tailles avec bords et angles arrondis, poignées et prise athermique. Faux-fond et couvercle en acier inox AISI 304.

...Teigwaren, Reis und Gemüse

 **Eine Auswahl von 10 Modellen** mit Gas und Strom betrieben, mit frontalen Abmessungen von 450, 900 mm für S.900 und 400, 800 mm für S.700.

Vielseitig anwendbares Gerät aus Edelstahl AISI 304, geeignet für die Zubereitung von Nudeln, Reis oder Gemüse; das Gerät hat eine besondere hohe Stundenleistung an Gerichten. Durch die besondere Isolierung des Geräts werden kleinster Wärmeverlust und beste Wirtschaftlichkeit im Betrieb erzielt. Die Töpfe aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten ermöglichen durch die ständige Wasserzufuhr und das Ableiten des Stärkeschaums über den Überlauf das Kochen der Nudeln (10 Liter Wasser pro kg Nudeln) in immer klarem Wasser. Zum Abtropfen des Wassers werden die Körbe auf eine eingekerbte Fläche gestellt.

Hahn für Zu- und Ablauf des Wassers. Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse.

Gas-Version: direkte Beheizung durch einen Edelstahlbrenner, der durch einen Ventilhahn gesteuert wird. Verbrennungskammer um den Kochtopf.

Piezozündung für den Zündbrenner.

Elektro-Version: Beheizung durch besondere, eingekapselte Widerstände im Kochtopfinneren, gesteuert durch Leistungsschalter mit drei Stellungen, einschließlich Kontrolleuchte, die den Betrieb anzeigt. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung und Kontrolleuchte.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGEN: Körbe aus Edelstahl AISI 304 mit verschiedenen Abmessungen und abgerundeten Kanten sowie Ecken, isolierte Griffe. Doppelter Boden und Deckel aus Edelstahl AISI 304

Accessori - Cestelli in acciaio inox AISI 304
Accessories - Baskets in AISI 304 stainless steel
Accessoires - Paniers en acier inox AISI 304
Zubehöre - Körbe aus Edelstahl AISI 304



GN 1/6



GN 1/3B



GN 1/3A



GN 1/2



GN 2/3



GN 1/1



CPG760



CPE730

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			
	Vasca Basin Cuve Wanne	Esterne External Externes Aussen	Capacità vasca Well capacity Capacite de la cuve Wanne kapazität	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung	
		L x P x H mm.	litri	Kw	kcal/h	Kw		Nr x mmq	
S.900	CPG945	GN1/1	450x900x900	45	13,9	12.000	-	-	-
	CPE945	GN1/1	450x900x900	45	-	-	8,4	3 F/N \perp AC 400 V	5x2,5
	CPG990	GN1/1	900x900x900	45+45	27,8	24.000	-	-	-
	CPE990	GN1/1	900x900x900	45+45	-	-	16,8	3 F/N \perp AC 400 V	5x4
S.700	CPG745	GN1/1	700x700x900	45	13,9	12.000	-	-	-
	CPE745	GN1/1	700x700x900	45	-	-	8,4	3 F/N \perp AC 400 V	5x2,5
	CPG730	GN2/3	400x700x900	30	9	7.740	-	-	-
	CPE730	GN2/3	400x700x900	30	-	-	6	3 F/N \perp AC 400 V	5x2,5
	CPG760	GN2/3	800x700x900	30+30	18	15.480	-	-	-
	CPE760	GN2/3	800x700x900	30+30	-	-	12	3 F/N \perp AC 400 V	5x4

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten Können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

Cuocitori automatici

Questa gamma nata per specifiche necessità della grande ristorazione si compone in modelli ad una o due vasche con cestelli indipendenti.

La flessibilità di queste macchine fa sì che nelle stesse possano essere effettuate gran parte delle tradizionali cotture in acqua, come quelle relative ad ogni tipo di pasta, riso, minestre, carni bianche e rosse, verdure, ecc. Le tecnologie usate nella costruzione delle macchine garantiscono velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità costante del prodotto, alta affidabilità di esercizio e miglior impiego delle risorse umane.



Tutte le versioni

- Struttura portante in AISI 304 con spessore da 20 a 30/10.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 da 10/10.
- Vasca in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 30/10.
- Cestelli forati in acciaio inox AISI 316, spessore 15/10 con ribaltamento motorizzato.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2" dotato di maniglia isolante.
- Coperchio bilanciato realizzato in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 10/10.
- Carico e reintegro automatico dell'acqua all'interno della vasca.
- Troppopieno e rubinetto per lo sfioramento degli amidi.
- Doccia estraibile per il raffreddamento rapido del prodotto e per facilitare le operazioni di pulizia.
- Cestelli elevabili e ribaltabili automaticamente (anche con coperchio chiuso) con sosta nella posizione di sgocciolamento ed asportabili per le operazioni di pulizia.
- Sistema di controllo che garantisce il blocco della macchina in mancanza d'acqua.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Riempimento automatico vasca (acqua calda) con mantenimento del livello.
- Impostazione temperatura di lavoro o impostazione riscaldamento min/MAX.
- Impostazione tempo di cottura.
- Segnalazione e blocco riscaldamento in caso di mancanza di gas o di pressione insufficiente.

Gas

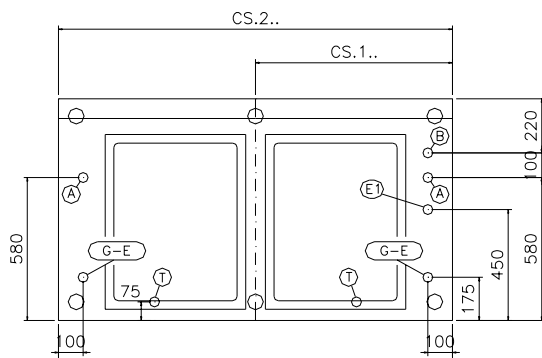
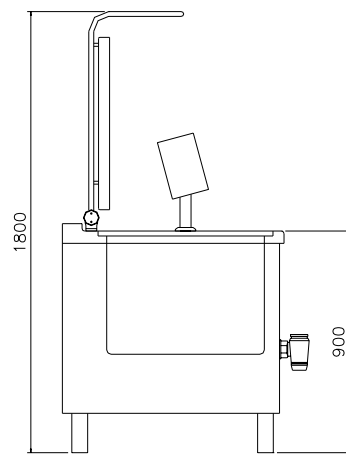
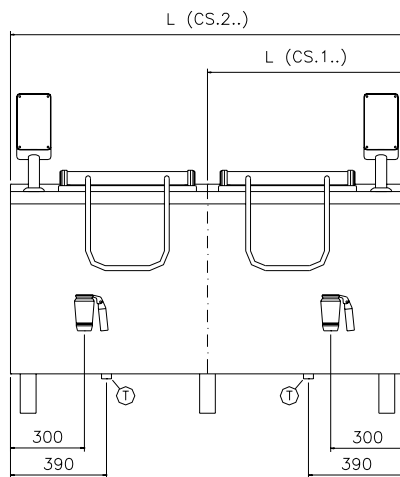
- Riscaldamento per mezzo di bruciatori tubolari ad alto rendimento, sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma, senza bruciatore pilota.

Elettriche

- Riscaldamento diretto per mezzo di resistenze corazzate in lega "Incoloy-800".



MODELLO		DIMENSIONE mm.	VASCHE Nr.	CAPACITÀ VASCHE lt.	CAPACITÀ CESTELLI Kg.	POTENZA GAS Kw	POTENZA ELETTRICA Kw
CSG112		800x900x900H	1	135	12/15	27	0,5
CSG118		1000x900x900H	1	188	18/23	36	0,5
CSG124		1200x900x900H	1	242	24/30	45	0,5
CSG212		1600x900x900H	2	2x135	2x12/15	27+27	0,5
CSG218		2000x900x900H	2	2x188	2x18/23	36+36	0,5
CSG224		2400x900x900H	2	2x242	2x24/30	45+45	0,5
CSE112		800x900x900H	1	135	12/15	-	16,5
CSE118		1000x900x900H	1	188	18/23	-	22
CSE124		1200x900x900H	1	242	24/30	-	27,5
CSE212		1600x900x900H	2	2x135	2x12/15	-	16,6+16,5
CSE218		2000x900x900H	2	2x188	2x18/23	-	22+22
CSE224		2400x900x900H	2	2x242	2x24/30	-	27,5+27,5



- CSG... {
A = ENTRATA ACQUA CALDA 1/2"
B = ENTRATA ACQUA FREDDA 1/2"
CSE... {
T = SCARICO TROPPOPIENO VASCA (TUBO Ø est.40mm)
- CSG... {
G = ENTRATA GAS R 3/4" ISO 7-1
- CSG... {
E1 = ALLACCIAMENTO ELETTRICO 230/50 AC 1N+PE
- CSE... {
E = ALLACCIAMENTO ELETTRICO 400/50 AC 3N+PE



Stile 700

Soluzioni modulari per grandi cucine

Modular solutions for industrial kitchens
Solutions modulaires pour de grandes cuisines
Modularlösungen für Großküchen

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

Stile 700





ESEMPIO DI COMPOSIZIONE DELLA GAMMA STILE 700 • COMPOSITION EXAMPLE FOR THE STYLE 700 RANGE
EXEMPLE DE COMPOSITION DE LA GAMME STILE 700 • ZUSAMMENSTELLUNGSBEISPIEL DER SERIE STIL 700

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

Cooking born of experience

La cottura che nasce dall'esperienza

 Il marchio **OFFCAR**, sinonimo di officine Carraro, nasce nel **1980**, da una grande esperienza ed una tradizione familiare veneta nella produzione di cucine. L'azienda si è specializzata in particolare nella costruzione di apparecchiature e impianti per la ristorazione professionale di riconosciuta qualità ed affidabilità.

 The brand **OFFCAR**, synonymous with the Carraro workshops, was created in 1980, evolving from a long family tradition of manufacturing cookers in the Italian region of Veneto. The company are specialized mainly in the construction of equipment and systems for professional catering and are highly renowned for their quality and reliability.

 **La cuisson qui naît de l'expérience**

La marque **OFFCAR**, synonyme d'Usines Carraro, naît en 1980, à partir d'une grande expérience et d'une tradition familiale vénitienne dans la production de cuisinières. L'entreprise s'est spécialisée, en particulier, dans la fabrication d'appareils et d'installations pour la restauration professionnelle de qualité et de fiabilité.

 **Kochen lernt man durch die Erfahrung**

wird 1980 aus einer großen Erfahrung und venetischer Familientradition in der Küchenproduktion gegründet. Die Firma hat sich vor allem im Bau von Vorrichtungen und Anlagen für die professionelle Gastronomie spezialisiert aus anerkannter Qualität und Zuverlässigkeit.



La cottura **OFFCAR** è costruita con il cuore e con la passione per le cose fatte bene.

The OFFCAR cooking experience comes from the heart and from the passion for doing things properly

La cuisson **OFFCAR** est obtenue avec le cœur et la passion pour les choses bien faites.

Das Kochen OFFCAR wächst durch Liebe und Leidenschaft und gedeiht mit der Erfahrung.



... Since 1937



Cooking the green way

La cottura verde

OFFCAR, installando sulle coperture delle proprie sedi operative un modernissimo impianto fotovoltaico si è resa autonoma dal punto di vista energetico, contribuendo fattivamente al rispetto ambientale.

By having installed the very latest in photovoltaic systems on the roofs of their buildings, OFFCAR operate in complete autonomy from an energy point of view and at the same time make an important contribution to the environment.

La cuisson verte

OFFCAR, en installant sur les couvertures de ses propres usines, une moderne installation photovoltaïque, est devenue autonome du point de vue de l'énergie, en contribuant efficacement au respect de l'environnement.

Ökologisch kochen

OFFCAR hat auf den Dächern ihrer Niederlassungen eine ultramoderne Solaranlage installieren lassen und ist jetzt vom energetischen Standpunkt gesehen unabhängig geworden. So hat sie tatsächlich zur Rücksichtnahme auf die Umwelt beigetragen.



Cooking that respects legal standards

La cottura a norme

OFFCAR presta particolare attenzione alla qualità dei propri prodotti al fine di ottenere il massimo risultato in termini di sicurezza e affidabilità. Tutti i prodotti sono approvati e **marcati CE**. Inoltre il suo processo produttivo (dalla progettazione al post-vendita) è certificato secondo **le norme ISO9001:2008**.

OFFCAR pay particular attention to the quality of their products, so as to obtain the highest results in terms of safety and reliability. All their products are CE approved and marked. Their manufacturing process (from design through to post-sales) is also ISO9001:2008 certified.

La cuisson selon les normes

OFFCAR fait particulièrement attention à la qualité de ses produits afin d'obtenir le résultat maximal en termes de sécurité et de fiabilité. Tous les produits sont **approuvés et marqués CE**. En outre, son processus de production (de la conception au service après-vente) est certifié selon les **normes ISO9001:2008**.

Vorschriftsmäßig kochen

OFFCAR schenkt der Qualität ihrer Produkte besondere Aufmerksamkeit, um das bestmögliche Ergebnis was die Sicherheit und Zuverlässigkeit betrifft zu erhalten. Alle Produkte sind von der **EG gebilligt und markiert**. Außerdem ist ihr Produktionsverfahren (von der Planung bis zum Nachverkauf) nach den **ISO-Normen 9001:2008 zertifiziert**.




Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008

Cooking the big way

La cottura di un grande progetto

 L'originalità di avere le stesse dimensioni frontali delle gamme "stile 980" e "stile 700" consente di ottenere combinazioni estremamente funzionali anche nella linea a sbalzo a seconda delle esigenze dell'utente.

Cooking the big way


The original feature of ranges "Style 980" and "Style 700" sharing the same front dimensions means that highly practical combinations can be achieved, even in the cantilever range, to match the requirements of the client.


La cuisson d'un grand projet


L'originalité d'avoir les mêmes dimensions frontales que les gammes "stile 980" et "stile 700" permet d'obtenir des combinaisons extrêmement fonctionnelles dans la ligne en saillie selon les exigences de l'utilisateur.


Das Kochen eines großen Projekts

Die Originalität, die gleichen Frontalmaße der Serie "Stil 980" und "Stil 700" zu haben, erlaubt, äußerst funktionelle Zusammenstellungen auch in der Linie mit Auskrugung je nach Kundenbedürfnisse zu erhalten.

 Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie "Stile 700"

 *Functionality, robustness, ergonomic design and compositional flexibility are the outstanding features of the "Style 700" project.*

 Fonctionnalité, robustesse, ergonomie et flexibilité de composition, caractérisent le projet de la série "Stile 700"

 *Funktionsfähigkeit, Solidität, Ergonomie und Flexibilität der Zusammenstellung charakterisieren das Projekt der Serie "Stil 700"*





Cucine Gas

GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | GASHERDE

- 16 modelli (13 su mobile e 3 top).
- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas o elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze da 3,5 e 5,5 kw.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Forno: in acciaio inox con camera di cottura GN2/1 e GN3/1 per la versione MAXI FORNO. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Guide



Bruciatore e sottocoppa estraibili
Removable burner and bowl
Brûleur et crépine amovibles
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Leccarda e cruscotto estraibile in acciaio INOX
Removable stainless steel spillage tray and instrument panel
Lèchefrite et panneau de commande amovible en acier INOX
Intérieur maxi forno en acier inox GN 3/1



Interno maxi forno inox GN 3/1
Inside of GN 3/1 maxi oven in stainless steel
Intérieur maxi four inox GN 3/1
Maxi Backofen innen aus Edelstahl GN 3/1

reggigrigle estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato GN2/1 o GN3/1 sui MAXI FORNO.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

- 16 models (13 on cabinet unit and 3 top models).
- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Static gas and electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 3.5 and 5.5Kw.
- Valve taps with pilot flame for gas burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chambers GN2/1 and GN3/1 for the MAXI OVEN version. Double wall and mineral wool thermal insulation. Removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: model GN2/1 chromium-plated steel shelf (or model GN3/1 in the MAXI OVEN).

Cabinet: neutral or heated with electric element controlled by thermostat regulating from 30° to 90°C. Double-walled door with magnetic closing (optional on open-fronted units).



Modello con FORNO
Model with OVEN

- 16 modèles (13 sur meuble et 3 plans de travail).
- Le modèle plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Fours statiques à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 3,5 et 5,5 Kw.
- Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four: en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1 et GN3/1 pour la version MAXI FORNO. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Glissières porte-grilles extractibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Certificazioni - Certified



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit

Chauffage du four électrique: résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI FORNO.

Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

- 16 Modelle (13 auf Möbel und 3 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400-, 800-, und 1200-mm-Module.
- Gas- oder Elektrobackofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 3,5 und 5,5 kW.
- Ventilhähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



Modello con forno e vano armadio
Model with oven and cabinet

Ofen: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1 und GN3/1 für das Modell MAXI FORNO. Thermische Isolierung mit Doppelwand und Gesteinswolle. Ausziehbare Rosthalterschienen. Doppelwandige Tür mit Thermoisolierung und Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Griff aus rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Backofen mit Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Backofen mit Elektroheizung: Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Widerstände auf dem Boden und dem Dach des Ofens, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostaten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl GN2/1 oder GN3/1 für die Modelle MAXI FORNO.

Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln).



Cucine gas Stile 700





Cucine elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | ELEKTROHERDE

• 18 modelli (11 su mobile e 7 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Piani con piastre in ghisa, in vetroceramica e induzione.
- Forni statici elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche piastre in ghisa:

Piastre tonde Ø 220 mm. 2,6 Kw controllate da commutatore a 6 posizioni.

Caratteristiche tecniche vetroceramica:

piano in vetro spessore 6 mm., a 2 o 4 zone di cottura contrassegnate da serigrafie indicanti vari livelli di riscaldamento. Ogni superficie riscaldante è suddivisa in 2 diverse possibilità di accensione. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Una potenza fissa di 1,8 kw e una regolabile da 1 kw a 2,5 kw.



Interno forno inox GN 2/1
Inside of GN 2/1 oven in stainless steel
Intérieur four en acier inox GN 2/1
Innen ist der Backofen rostfrei GN 2/1

Caratteristiche tecniche induzione:

Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo Ø 220 mm. Potenza erogata 3,5 Kw finemente regolabile tramite un regolatore di energia. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico Ø minimo 14 cm). Il sistema ad induzione consente tempi di riscaldamento ridotti e rendimenti energetici elevati.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

• 18 models (11 on cabinet unit and 7 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Tops with plates in cast iron, in glass ceramic or by induction.
- Static electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Electric wiring easily accessible for inspection.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for cast iron plates:

Square plates Ø 220 mm. 2,6 Kw controlled by 6-position switch.

Technical specifications for glass ceramic plates:

top in glass with a thickness of 6 mm, with 2 or 4 cooking zones marked with serigraphy to indicate the various heating levels. Each heating surface features 2 different ignition options. Sensors with indicator lights in incandescent glass. 1.8 Kw fixed power and 1 kw to 2.5 kw adjustable power.

Technical specifications for induction top:

Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 220 mm Ø induction field. 3,5 Kw power that can be finely regulated by means of an energy regulator. Pan detection system (pans with minimum 14 cm Ø iron bases). The induction system gives shorter heating times with consequent high energy efficiency.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).

Certificazioni - Certified



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



Modello con piastre in ghisa e forno elettrico
Model with plates in cast iron and electric oven



Modello su mobile con piano in vetroceramica (porte optional) - Model on cabinet unit with glass ceramic top (doors optional)



Modello su mobile con piano ad induzione (porte optional) - Model on cabinet unit with induction top (doors optional)

- 18 modèles (11 sur meuble et 7 sur plan de travail).
- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Plans avec plaques en fonte, en vitrocéramique et à induction.
- Fours statiques électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Câblages électriques faciles à contrôler.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des plaques en fonte:

Plaques carrées Ø 220 mm 2,6 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

Caractéristiques techniques de la vitrocéramique :

Plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson signalées par des sérigraphies indiquant les différents niveaux de chauffe. Chaque surface chauffante est divisée en 2 différentes possibilités d'allumage. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Une puissance fixe de 1,8 kW et une réglable de 1 kW à 2,5 kW.

Caractéristiques techniques de l'induction :

Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction Ø 220 mm. Puissance 3,5 kW finement réglable à l'aide d'un régulateur d'énergie. Système de détection automatique de la casserole (avec fond ferritique Ø minimum 14 cm). Le système à induction permet des temps de chauffe réduits et des rendements élevés.

Chauffage four électrique : résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Équipement standard : grille en acier chromé.

Armoire : neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90°. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

• 18 Modelle (11 auf offenem Möbel und 7 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400-, 800-, und 1200-mm-Module.
- Platten aus Gußplatten, in Glaskeramik und mit Induktion.
- Elektrobackofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Leicht prüfbar elektrische Verdrahtung.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale der Platten aus Gußeisen:

Viereckige Platten Ø 220 mm. 2,6 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert.

Technische Merkmale der Glaskeramikplatten:

Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 Kochfeldern; der Siebdruck zeigt verschiedene Heizungsstufen an. Jede Heizungsstufe ist in 2 unabhängige

Bereiche aufgeteilt. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Eine feststehende Leistung von 1,8 kW und eine einstellbare Leistung von 1 kW bis 2,5 kW.

Technische Merkmale der Induktionsplatten:

Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld Ø 220 mm. Die abgegebene Leistung 3,5 kW ist über einen Stromregler präzise regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden Ø min. 14 cm). Das Induktionssystem erlaubt geringere Aufwärmzeiten und führt zu einer beträchtlichen Stromsparung.

Backofen mit Elektroheizung:

Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Widerstände auf dem Boden und dem Dach des Ofens, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostaten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl.

Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln).





Tuttapietra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | GLÜHPLATTENHERDE

• 5 modelli (4 su mobile e 1 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piastra di cottura per temperature differenziate, di grosso spessore con anello centrale asportabile
- Bruciatore circolare in acciaio inox.
- Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Accensione elettronica a pila del pilota
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze 3,5 e 5,5 Kw.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Forno: in acciaio inox con camera di cottura GN2/1. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Guide reggigrigle estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

• 5 models (4 on cabinet unit and 1 top model).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 800 - 1200 mm.
- Static gas ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Thick cooking plate with differentiated temperatures, with removable central ring.
- Circular burner in stainless steel.
- Valve tap with pilot flame for burner ignition.
- Battery-powered electronic pilot ignition.
- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 3.5 and 5.5 Kw.
- Valve taps with pilot flame for burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chamber GN2/1.

Double wall and mineral wool thermal insulation. Removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).

soupape de sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard: grille en acier chromé

Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

• 5 Modelle (4 auf Möbel und 1 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 800- und 1200-mm-Module.
- Gas backofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Kochplatte für verschiedene Temperaturen, sehr dick mit herausnehmbarem zentralem Ring
- Kreisförmiger Brenner aus rostfreiem Stahl.
- Ventilahn mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners.
- Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.
- Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammeneinteiler aus Messing. Stärke 3,5 und 5,5 kW.
- Ventilhähne mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1. Thermische Isolierung mit Doppelwand und Gesteinswolle. Ausziehbare Rosthalterschienen. Doppelwandige Tür mit Thermoisolierung und Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Griff aus rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Backofen mit Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl.

Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln).

Certificazioni - Certified



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su forno
Model on oven



Modello combinato con 2 bruciatori aperti su forno e vano armadio
Combination model with 2 open burners, on oven and cabinet



Tuttapietra Stile 700





Fry top

GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | GRILLPLATEN

• 40 modelli (20 su mobile e 20 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche: Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 12 mm. Versioni: tutta liscia, tutta rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata, disponibili anche in cromo duro lucido (C). Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm, i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento a gas: Bruciatori tubolari in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300° C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Resistenze corazzate INCOLOY fissate a contatto delle piastre. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Lampada spia per il controllo del funzionamento.

Vano armadio aperto: chiudibile, su richiesta con porte a doppia parete a chiusura magnetica.

• 40 models (20 on cabinet unit and 20 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications: Cooking plates in special steel, 12 mm thick. Versions: smooth, ribbed, 2/3 smooth and 1/3 ribbed, available also in shiny hard chrome (C). Perimeter splash guard welded to the plates. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating.

Gas heating: Tubular burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation from 100° to 300° C by means of thermostatic safety tap and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric heating: Independent INCOLOY armoured heating elements in direct contact with the plates. Thermostatic temperature regulation between 100° and 300°C. Safety thermostat with manual reset. Warning light signals malfunctioning.

Open-fronted cabinet: upon request it can be closed with double-walled doors and magnetic closing.

Certificazioni - Certified



Versione top componibile su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello con forno a gas
Model with gas oven

- 40 modèles (20 sur meuble et 20 sur plan de travail).
- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques: Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 12 mm d'épaisseur. Versions: toute lisse, toute rayée, 2/3 lisse et 1/3 rayée, disponibles aussi en chrome dur brillant (C). Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Tiroré amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée de la plaque.

Chauffage à gaz: Brûleurs tubulaires en acier inox à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300°C moyennant un robinet thermostaté avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances blindées INCOLOY au contact direct des plaques. Réglage thermostatique de la température de 100° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Voyants témoins pour le contrôle du fonctionnement.

Armoire ouverte: elle peut être fermée, sur demande, par des portes à double cloison et fermeture magnétique.

• 40 Modelle (20 auf Möbel und 20 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas oder elektrische Ausführung.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale: Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 12 mm. Versionen: glatt, gerillt, 2/3 glatt und 1/3 gerillt; alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom (C) verfügbar. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt.

Ausziehbares Fettaufschubfach. Beiden 800-mm-Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen.

Gasbeheizung: Röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 300° C mittels Thermostatsicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Elektrische Beheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände in direktem Kontakt mit den Platten. Thermostatische Temperaturregulierung von 100° bis 300° C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Signallampe für die Betriebskontrolle.

Offener Schrankraum: verschließbar, auf Anfrage mit doppelwandigen Türen mit magnetischer Schließung.



Fry top Stile 700





Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN

- 18 modelli su mobile.
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Versioni a gas con scambiatori di calore attraversanti la vasca con comandi meccanici o controlli elettronici (RAPID).
- Versioni a gas con bruciatori esterni alla vasca e comandi meccanici (vasca a "Y").
- Versioni elettriche con resistenze rotanti interne alla vasca e comandi meccanici o con controlli elettronici (RAPID).
- Costruzioni di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con scambiatori attraversanti la vasca:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. Bruciatori inox ad alto rendimento.

Comandi meccanici: regolazione termostatica della temperatura da 110° a 195° C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

pilota. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione fine della temperatura da 30° a 195° C mediante elettrovalvola di sicurezza e termocoppia comandata da scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile. Accensione elettronica a pila del pilota.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con bruciatori esterni alla vasca (vasca a "Y"):

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Bruciatori in acciaio inox situati all'esterno della vasca sagomata a "Y" e trattata con speciale vernice antiriflesso di elevata conducibilità.

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Elettrovalvola di sicurezza e termocoppia.

Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di

sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Caratteristiche tecniche modelli elettrici con resistenze interne:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. (escluso il modello con controllo RAPID)

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione della temperatura da 30° a 195° C mediante scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile.

Dotazioni standard: cestelli in rete di acciaio zincocromato con impugnatura atermica, coperchi in acciaio inox, 1 bacinella inox per la raccolta ed il filtraggio dell'olio.

- 18 models on cabinet unit.
- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric with 1 or 2 tanks.
- Gas versions with heat exchangers crossing the tank with mechanical controls or electronic controls (RAPID).
- Gas versions with burners outside the tank and mechanical controls (Y-shaped tank).
- Electric versions with rotating elements inside the tank and mechanical controls or with electronic controls (RAPID).
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for gas models with exchangers crossing the tank:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module. High performance stainless steel burners.

Mechanical controls: thermostatic regulation of the temperature from 110° to 195°C by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat to prevent overheating with manual reset.

Electronic control (RAPID): accurate regulation of temperature between 30° and 195° C by means of safety solenoid valve and thermocouple operated by thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed. Battery-powered electronic pilot ignition.

Technical specifications for gas models with burners outside the tank (Y-shaped tank):

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Burners in stainless steel located outside the Y-shaped tank and treated with special reflection-free paint with high conductivity.

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety solenoid valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Technical specifications for electric models with internal elements:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module (except for model with RAPID control).

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Electronic control (RAPID): regulation of temperature between 30° and 195° C by means of thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed.

Standard equipment: wire baskets in chromium-plated steel with heat resistant handles, lids in stainless steel. 1 inox tray for collecting and filtering the oil.

Certificazioni - Certified



Modello a gas
Gas model



Modello elettrico con 2 vasche indipendenti
Electric model with 2 independent tanks



Modello con controllo elettronico RAPID
Model with RAPID electronic control



Modello elettrico
Electric model



Modello a gas (con particolare bacinella)
Gas model (with special tray)



Friggitrici Stile 700





Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN

• 18 modèles sur meuble.

- Prédilection pour le positionnement sur une ligne en saillie.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves.
- Versions à gaz avec échangeurs de chaleur traversant la cuve, avec commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID).
- Version à gaz avec brûleurs externes à la cuve et commandes mécaniques (cuve en "Y").
- Versions électriques avec résistances pouvant pivoter à l'intérieur de cuve et commandes mécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec échangeurs internes traversant la cuve

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de 400 mm. Brûleurs en acier inox à rendement élevé.

Commandes mécaniques: réglage thermostatique de la température de 110° à 195 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID) : réglage fin de la température de 30° à 195 °C moyennant une électrovanne de sécurité et un thermocouple commandé par une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable. Allumage électronique à pile du pilote.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec brûleurs à l'extérieur de la cuve (cuve en "Y") :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Brûleurs en acier inox situés à l'extérieur de la cuve en forme de "Y" et traitée avec une spéciale peinture antireflet à conductibilité élevée.

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Électrovanne de sécurité et thermocouple.

Allumage électronique du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Caractéristiques techniques des modèles électriques avec résistances internes :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de

400 mm (sauf le modèle avec contrôle RAPID)

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre les surchauffes à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID): réglage de la température de 30° à 195 °C moyennant une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable.

Équipement standard: Paniers en fil d'acier zincchromé avec poignée athermique, couvercles en acier inox 304, 1 bac inox pour la filtration et la collecte de l'huile.

• 18 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken.
- Gasausführungen mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID).
- Gasausführungen mit Außenbrennern und mechanischen Bedienungen ("Y-förmiges" Becken).
- Elektrische Ausführungen mit rotierenden Widerständen im Becken und mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID).
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Technische Merkmale der Gasmodelle mit Becken mit Austauschern innen:

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabaß über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Modelle mit 1 oder 2 unabhängigen Becken auch für das 400-mm-Modul. Rostfreie Brenner mit hoher thermischer Leistung.

Mechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Elektronische Bedienung (RAPID): feine Temperatureinstellung von 30° bis 195° C mittels Sicherheitselektroventil und Thermopaar, gesteuert über eine thermostatische Karte mit Digitalanzeige zum Ablesen der Temperatur (Genauigkeit +/- 1° C). Der Drucktaster "RAPID" gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare, intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Technische Merkmale der Gasmodelle mit Außenbrennern ("Y-förmiges" Becken):

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabaß über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Rostfreie Brenner außerhalb des "Y-förmigen" Beckens, das mit einer speziellen blendfreien Lackierung mit hoher Leitfähigkeit behandelt wurde.

Elektromechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 90° bis 195° C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitselektroventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Technische Merkmale der Elektromodelle mit Innenwiderstände:

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabaß über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Modelle mit 1 oder 2 unabhängigen Becken auch für das 400-mm-Modul (Modell mit RAPID-Bedienung ausgeschlossen).

Elektromechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 90° bis 195° C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Elektronische Bedienung (RAPID): Temperatureinstellung von 30° bis 195° C über eine thermostatische Karte mit Digitalanzeige zum Ablesen der Temperatur (Genauigkeit +/- 1° C). Der Drucktaster "RAPID" gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen.

Standardausrüstung: Gitterkörbe aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff, Deckel aus rostfreiem Stahl, 1 inox Schüssel zum Filtern und Auffangen des Öls.



Particolare aggancio cesto - Detail of basket hooking
Détail fixation panier - Detail Korbbefestigung

Controllo elettronico (RAPID):

I vantaggi del controllo elettronico (RAPID) possono così riassumersi:

Regolazione fine della temperatura dell'olio (+/- 1°C.) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi solidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza, che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo (nocracking point)

Electronic control (RAPID):

The advantages of electronic control (RAPID) can be summarized as follows:

Accurate regulation of oil temperature (+/- 1°C.) allowing a quick recovery of the temperature when food load is introduced, thanks to the immediate reset of the heating source. It is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating, which can be pre-programmed, so as to remove the risk of reaching the smoke point.

Contrôle électronique (RAPID):

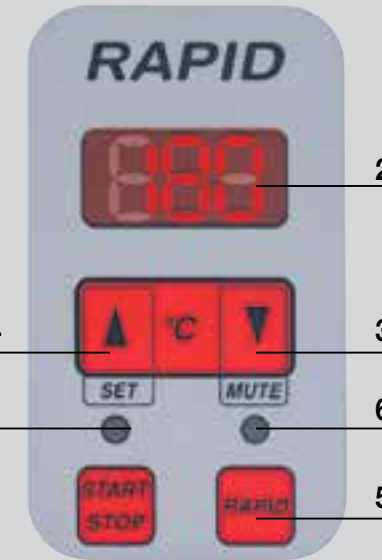
Les avantages du contrôle électronique (RAPID) peuvent se résumer ainsi :

Réglage fin de la température de l'huile (+/- 1°C) qui permet une récupération rapide de la température au moment de l'introduction du chargement grâce à l'immédiate réactivation de la source chauffante. Possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable qui évite toute possibilité de dépasser le point de fumée (nocracking point)

Elektronische Bedienung (RAPID):

Die Vorteile der elektronischen Bedienung (RAPID) sind folgende:

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1°C), die eine schnelle Temperaturrückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (nocracking point) zu überschreiten.



1- LED luminoso indicante fonte di calore in funzione. Luminous LED indicates heat source in operation. Voyant lumineux indiquant la source de chaleur en fonction. Beleuchtete Led-Anzeige, die eingeschaltete Wärmequellen anzeigt.

2- Display digitale lettura temperatura (precisione +/-1°C) Digital display temperature readout (precision +/-1°C). Afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/-1°C). Digitales Display zur Temperaturablesung (Genauigkeit +/- 1°C)

3- Pulsante di impostazione temperatura in diminuzione ed esclusione dell'allarme acustico indicante temperatura di cottura raggiunta. Temperature decrease setting button and bypass of alarm for cooking temperature reached. Touche de réglage pour diminuer la température et exclure le signal acoustique de l'atteinte de la température de cuisson. Einstelltaste zur Temperatursenkung und zur Ausschliessung des akustischen Temperaturalarms der erreichten Garung.

4- Pulsante impostazione temperatura in aumento (precisione +/-1°C). Temperature increase setting button (precision +/-1°C). Touche de réglage pour augmenter la température (précision +/-1°C). Einstelltaste zur Temperaturerhöhung (Genauigkeit +/-1°C).

2

3

6

5

5- Pulsante di attivazione/esclusione della procedura "RAPID". "RAPID" activation /bypass button. Touche activation/exclusion "RAPID". Taste der Aktivierung/Ausschliessung "RAPID".

6- LED luminoso indicante "RAPID" in funzione. Luminous LED indicates "RAPID" in operation. Voyant lumineux indiquant que "RAPID" est en fonction. Beleuchtete Led-Anzeige, dass "RAPID" aktiviert ist.



Particolare scambiatori di calore a gas attraversanti la vasca. Detail of gas heat exchangers crossing the tank. Détail des échangeurs de chaleur à gaz, traversant la cuve. Besondere Gaswärmetauscher im Becken.



Particolare bruciatori inox a gas ad alto rendimento. Detail of high performance stainless steel gas burners. Détail des brûleurs en acier inox à gaz à rendement élevé. Besondere rostfreie Gasbrenner mit Hochleistung



Particolare vasca sagomata a "y" per facilitare al massimo la pulizia. Detail of Y-shaped tank which maximizes cleaning. Détail de la cuve en forme de "Y" pour faciliter au maximum le nettoyage. Besonderes "Y-förmiges" Becken, um die Reinigung zu vereinfachen



Particolare resistenze corazzate interne alla vasca e ruotabili di 90° per facilitare la pulizia. Detail of armored elements inside the tank which can rotate 90° to facilitate cleaning. Détail des résistances blindées à l'intérieur de cuve et qui peuvent pivoter de 90° pour faciliter le nettoyage. Besondere gepanzerte Widerstände im Becken und um 90° drehbar, um die Reinigung zu vereinfachen.



Friggitrici Stile 700





Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | NUDELNKOCHER

4 modelli su mobile

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Vasche in acciaio inox AISI 316 per la massima resistenza agli agenti corrosivi completamente stampate e con ampia zona di contenimento schiume.
- Posizionamento del foro di troppopieno contrapposto al rubinetto di carico acqua per facilitare il deflusso delle schiume e migliorare così il mantenimento corretto del tenore di amidi.
- Piedini inox regolabili in altezza.



Particolare bruciatore a gas e camera di combustione
Detail of gas burner and combustion chamber
Détail du brûleur à gaz et de la chambre de combustion
Besonderer Gasbrenner und Verbrennungskammer

Riscaldamento a gas: Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, garantiscono massima velocità di riscaldamento e resa. Regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e lampada spia indicante il funzionamento.

Pressostato di sicurezza per il controllo del livello dell'acqua in vasca.

Dotazioni standard: falso fondo in tondino e grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

Dotazioni a richiesta: cestelli in acciaio inox AISI 304 di diverse capacità con impugnatura atermica. Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304.

4 models on cabinet unit

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric versions with 1 or 2 tanks.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

Tanks in AISI 316 stainless steel for maximum protection against corrosive agents, pressed fully rounded corners and large area for collecting starch foam.

Positioning of overflow opposite the water intake tap so as to facilitate the draining away of the starchy foam and therefore improve on starch level control

Height-adjustable stainless steel feet.

Gas heating: Stainless steel burners with stabilized flame, valve taps with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric heating: Special tungsten elements outside the tank guarantee maximum heating speed and performance. Power regulation by means of a 3-position selector switch and indicator light to show when functioning.

Safety pressure switch for checking the water level in the tank.

Standard equipment: reinforced false bottom and AISI stainless steel grid for resting baskets.

Optionals upon request: baskets in AISI 304 stainless steel of various capacities with heat resistant handles. Tank lids in AISI 304 stainless steel.

Cestelli in acciaio inox di diverse capacità forniti optional - Baskets in stainless steel of various capacities, supplied as optionals.
Paniers en acier inox de différentes capacités, fournis en option - Körbe aus rostfreiem Stahl mit verschiedenem Fassungsvermögen optional



Particolare speciali resistenze elettriche al tungsteno
Detail of special tungsten electric elements
Détail des spéciales résistances électriques en tungstène
Besondere spezielle Elektrowiderstände aus Wolfram



Particolare vasca con invaso stampato
Special tank with pressed reservoir
Détail de la cuve avec retenue moulée
Besonderes Becken mit gestanztem Speicher

4 modèles sur meuble

- Predisposizione per il posizionamento su una linea in saillie.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 cuve.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Cuves en acier inox AISI 316 pour la résistance maximale aux agents corrosifs complètement moulées et avec une vaste zone pour contenir les mousses.
- Positionnement du trou du trop-plein opposé au robinet de vidange de l'eau, pour faciliter l'écoulement des mousses et pour améliorer ainsi le maintien correct de la teneur en amidons.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Chauffage à gaz: Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances spéciales au tungstène à l'extérieur de la cuve, elles garantissent la vitesse maximale de chauffage et de rendement. Réglage de la puissance avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve.

Équipement standard: faux fond en rond d'acier et grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

Accessoires sur demande: paniers en acier inox AISI 304 de différentes capacités avec poignée athermique. Couvercle de la cuve en acier inox AISI 304.

4 Modelle auf Möbel

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Die Becken sind aus rostfreiem Stahl AISI 316, um gegen die Korrosionsmittel Widerstand zu leisten und mit Stützwand für den Schaum.
- Positionierung der Überlaufvorrichtung und des Wasserzulaufhahns, um die Schaum- und Stärkerückstände zu entfernen.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Elektroheizung: Spezielle Widerstände aus Wolfram außerhalb des Beckens versichern die schnellste Erwärmung und Leistung. Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter und Leuchtanzeige für den Betrieb.

Sicherheitsdruckregler für die Kontrolle des Wasserniveaus im Becken.

Standardausrüstung: falscher Boden mit Runderisen und Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Körbe aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit verschiedenem Fassungsvermögen mit athermischem Griff. Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Certificazioni - Certified



Modello gas ad 1 vasca
Gas model with 1 tank



Modello a gas a 2 vasche
Gas model with 2 tanks





Griglie radianti

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GASDAMPFGRILL

• 6 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo (ad esclusione del modello da 1200 mm.).
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Scambiatori di calore "a cupola" in acciaio inox AISI 304 posizionati sopra la fonte riscaldante. La trasmissione del calore avviene per irraggiamento.

Bacinella contenimento acqua con rubinetto di carico per cotture "morbide". Esclusione dell'acqua nella bacinella per cotture più "secche".

Certificazioni - Certified



Particolare bruciatori e scambiatori di calore "a cupola"
Detail of electric element with dome-shaped heat exchanger
Détail de la résistance électrique avec échangeur de chaleur en "coupole"
Besonderer Elektrowiderstand mit "kuppelförmigem" Wärmetauscher



Particolare resistenze e scambiatori di calore a "cupola".
Detail of elements and dome-shaped heat exchangers.
Détail des résistances et des échangeurs de chaleur "en coupole".
Besondere Elektrowiderstände mit "kuppelförmigem" Wärmetauschern.

Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Nei modelli da 800 e 1200 mm. i comandi sono doppi o tripli per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY fissate sotto gli scambiatori di calore "a cupola". Regolazione del grigliato di cottura in altezza.

Dotazione standard: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta: grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

• 6 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too (except for 1200 mm model).
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Dome-shaped heat exchangers in AISI 304 stainless steel set above the heating source. The exchangers transfer the heat by radiating it to the cooking grid.

Water basin equipped with tap for filling. For "tender" cooking fill basin with water. For "drier" cooking remove water from basin. Cooking grids, instrument panel, basin and splash guards all easily removable for cleaning.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

800 and 1200 mm models are fitted with dual or triple controls for differentiated heating.

Standard equipment: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

• 6 modèles sur meuble.

- Predisposition pour être fixés sur une ligne en saillie (sauf le modèle de 1200 mm).
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

Échangeurs de chaleur "en coupole" en acier inox AISI 304 placés au-dessus de la source chauffante. La transmission de chaleur se fait par rayonnement.

Bac contenant de l'eau avec robinet de vidange pour les cuissons "moelleuse". Exclusion de l'eau dans le bac pour des cuissons plus "sèches".

Grils de cuisson, panneau de commandes, bac et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage.

Chauffage à gaz: brûleurs à haut potentiel en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage

électronique à pile du pilote.

Dans modèles de 800 et 1200 mm, les commandes sont doubles ou triples pour le chauffage différencié.

Chauffage électrique : résistances blindées INCOLOY fixées sous les échangeurs de chaleur "en coupole". Réglage du gril de cuisson en hauteur.

Équipement standard: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Accessoire sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

• 6 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile (mit Ausnahme des 1200-mm-Modells).
- 400-, 800- und 1200-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



Particolare bacinella contenimento acqua estraibile.
Detail of removable water tray.
Détail du bac extractible pour contenir l'eau.
Besonderes, herausziehbares Becken für Wasser.

Particolare regolazione in altezza grigliato di cottura
Detail of cooking grid height adjustment
Détail du réglage en hauteur du gril de cuisson
Besondere Höheneinstellung des Grillrostes.



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit

Technische Merkmale:

"Kuppelförmige" Wärmetauscher aus rostfreiem Stahl AISI 304 über die Wärmequelle. Die Übertragung der Hitze erfolgt durch Wärmestrahlung.

Mit Wasser ausgestattete Behälter mit Zulaufhahn für ein "leichtes" Kochen. Ohne mit Wasser ausgestattete Behälter für ein "trockeneres" Kochen.

Grillroste, Bedientafel, Behälter und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.

Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronische Anzündung der Dauerflamme. Auf den 800- und 1200-mm-Modellen gibt es doppelte oder dreifache Bedienungen für differenziertes Erhitzen.

Elektroheizung: gepanzerte INCOLOY-Widerstände unter den "kuppelförmigen" Wärmetauschern. Höhenverstellung des Grillrostes.

Standardausrüstung: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.



Griglie radianti *Stile 700*





Griglie pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | LAVASTEIN-GRILL

• 4 modelli a gas (2 su mobile e 2 top).

- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

La cottura avviene per irraggiamento dal basso. I bruciatori tubolari rendono incandescente uno strato di roccia vulcanica che irradia calore alla griglia di cottura; il tipo di cottura conferisce ai cibi una particolare fragranza e gusto. Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella raccolta grassi e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia. Le griglie di cottura sono regolabili in altezza mediante leve anteriori con manopole atermiche.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Nel modello da mm 800 i comandi sono sdoppiati per parzializzare il riscaldamento.

Dotazione standard:

- Grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta:

Grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304 .

Portine a doppia parete a chiusura magnetica.

Confezioni supplementari di pietra lavica.

• 4 gas models (2 on cabinet unit and 2 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Cooking is achieved by the heat radiating from below. The tubular burners make the layer of volcanic stone incandescent and this radiates heat to the cooking grid; this type of cooking lends a special fragrance and flavour

to the food. Cooking grids, instrument panel, fat collecting tray and splash guards can all be easily removed for cleaning.

The cooking grids can be adjusted in height by means of front levers with heat resistant handles.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

The 800 mm model is fitted with dual controls for heat differentiation.

Standard equipment:

- V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request:

Cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.
Double-walled doors with magnetic closing.
Extra packs of volcanic stone.

Certificazioni - Certified



Particolare disposizione corretta della pietra lavica su unico livello.
Detail correct level positioning of lava stone.
Détail de la disposition correcte de la pierre lavique sur un seul niveau.
Besondere richtige Aufstellung des Vulkangesteins auf einer Ebene.

Particolare piano cottura con 1 griglia a "V" e una in tondino.
Detail cooktop with 1 V-shaped grid and one in iron rod.
Détail du plan de cuisson avec 1 gril en "V" et un en rond d'acier.
Besonderer Herd mit 1 "V-förmigen" Grillrost und 1 mit Rundeisen.

Particolare piano cottura con 2 griglie in tondino.
Detail cooktop with 2 grids in iron rod.
Détail du plan de cuisson avec 2 grils en rond d'acier.
Besonderer Herd mit 2 Grillrosten mit Rundeisen



Versione top componibili su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.

• 4 modèles à gaz (2 sur meuble et 2 en plan de travail).

- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

La cuisson est réalisée par rayonnement provenant du bas. Les brûleurs tubulaires rendent incandescente une couche de pierre volcanique qui fournit la chaleur au gril de cuisson ; le type de cuisson donne aux aliments un parfum et un goût particuliers. Grils de cuisson, panneau de commandes, bac de collecte des graisses et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage.

Les grils de cuisson sont réglables en hauteur à l'aide de manettes frontales avec poignées athermiques.

Chauffage à gaz : brûleurs à puissance élevée en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.

Allumage électronique à pile du pilote.

Dans le modèle de 800 mm, les commandes sont dédoublées pour le chauffage différencié.

Équipement standard:

- Gril en "V" en acier inox AISI 304.

Accessoires sur demande :

Gril en rond d'acier inox AISI 304 .

Portes à double cloison et fermeture magnétique.

Fournitures supplémentaires de pierre lavique.

• 4 Gasmodelle (2 auf Möbel und 2 auf Top).

- Die Top-Versionen können auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Das Garen erfolgt durch Wärmestrahlung von unten. Die röhrenförmige Brenner erhitzen die Schicht aus Vulkangestein; diese liegt auf einer speziellen Gitterunterlage, die sie zum Glühen bringt. Diese

Kochart verleiht dem Essen einen besonderen Duft und Geschmack. Grillroste, Bedientafel, Fettauffangschale und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.

Höhenverstellbare Grillroste durch Vorderhebel mit athermischen Griffen.

Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronische Anzündung der Dauerflamme.

Auf dem 800-mm-Modell gibt es doppelte Bedienungen für differenziertes Erhitzen.

Standardausrüstung:

- "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304 .

Doppelwandige Türen mit Magnetverschluss.

Zusätzliche Packung mit Vulkangestein.



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)





Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | ELEKTRO BAINMARIE

• 4 modelli elettrici (2 su mobile e 2 top).

- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Il riscaldamento dei cibi avviene per conduzione da recipienti immersi in acqua calda. Piano di lavoro e vasca stampata con ampie raggiate. L'assenza di elementi riscaldanti all'interno della vasca ne permette una facile pulizia. Carico acqua mediante erogatore interno alla vasca con elettrovalvola comandata da pulsante. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare la manutenzione.

Riscaldamento elettrico: Resistenza "a foglio flessibile" in materiale silicico fissata direttamente sul fondo esterno della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con spia luminosa che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro la mancanza di acqua in vasca a ripristino automatico.

Dotazioni richiesta: Portine a doppia parete a chiusura magnetica. Bacinelle di varie capacità 150 mm. H in acciaio inox AISI 304. Coperchi inox AISI 304 per bacinelle.

• 4 electric models (2 on cabinet unit and 2 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Food is heated by conduction from the containers sitting in hot water. The worktop and tank are pressed with fully rounded corners. The absence of heating elements inside the tank allows for easy cleaning. Tank is filled with water via nozzle inside the tank by means of an electric valve operated by a press button. Instrument panel easily removable for easy maintenance

Electric heating: "Flexible sheet" element in silicone material fixed directly to the external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 30° to 90°C with indicator light to show when functioning. Safety thermostat to ensure tank does not remain without water. Automatic refilling of water.

Optionals upon request: Double-walled doors with magnetic closing. Trays of various capacities, 150 mm H, in AISI 304 stainless steel. Lids for trays in AISI 304 stainless steel.

• 4 modèles électriques (2 sur meuble et 2 sur plan de travail).

- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

Le réchauffement des aliments est réalisé par conduction de récipients plongés dans de l'eau chaude. Plan de travail et cuve moulée avec de grands rayonnements. L'absence d'éléments chauffants à l'intérieur de la cuve permet un nettoyage facile. Chargement de l'eau directement dans la cuve moyennant une électrovanne commandée par un bouton. Panneau de commandes facilement amovible pour faciliter l'entretien.

Chauffage électrique: Résistance en "feuille flexible", en matériau de silicone, fixée directement sur le fond externe de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique.

Accessoires sur demande: Portes à double cloison et fermeture magnétique. Bacs de différentes capacités de 150 mm H en acier inox AISI 304. Couvercles en acier inox AISI 304 pour bacs.

• 4 Elektromodelle (2 auf Möbel und 2 auf Top).

- Die Top-Versionen können auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Die Erhitzung der Speisen erfolgt durch Übertragung von im Warmwasser eingetauchten Behältern. Arbeitsfläche und gestanzter Becken mit abgerundeten Ecken. Da keine Heizelemente im Becken vorhanden sind, wird die Reinigung erleichtert. Wassereinlaß in das Becken über ein bedienungsknopfgesteuertes Elektroventil. Die Bedientafel ist leicht zu entfernen, um die Wartung zu erleichtern.

Elektroheizung: "Flacher" Widerstand mit Silikonmaterial isoliert, direkt auf dem äußeren Beckenboden befestigt. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für den Wassermangel im Becken mit automatischer Rückstellung.

Zubehör auf Anfrage: Doppelwandige Türen mit Magnetverschluß. Schüsseln 150 mm H öhe aus rostfreiem Stahl AISI 304. Edelstahldeckel AISI 304 für Schüsseln.



Particolare resistenza "a foglio flessibile"
Detail "flexible sheet" heating element
Détail de la résistance "à feuille flexible"
Besonderer "flacher" Widerstand

Certificazioni - Certified



Versione top componibile su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Bagnomaria Stile 700





Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | KIPPBRATPFANNER

• 4 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità 55 litri, fondo 31 dm².
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Coperchio incernierato posteriormente con bilanciamento a molla. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino atermico e vite senza fine. Vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo termodiffusore di grosso spessore nelle varianti ferro o acciaio inox AISI 304. Rubinetto per carico acqua.

Riscaldamento a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno termodiffusore della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: ribaltamento motorizzato della vasca.

• 4 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 800 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity 55 litres, bottom 31 dm².
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Lid hinged at the back and counter-balanced. Manual tipping of the tank by means of hand wheel in thermoplastic material and self-tapping screw.

Tanks with walls in AISI 304 stainless steel and bottom in thick heat-radiating iron or AISI 304 stainless steel. Water-filling tap.

Gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation between 100° and 300°C by means of thermostatic safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset.

Electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the heat-radiating external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: motorized tipping of the tank.

Certificazioni - Certified



Modello elettrico - Electric model

• 4 modèles sur meuble.

- Prédisposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité 55 litres, fond 31 dm².
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort. La cuve bascule manuellement grâce à un volant en matériau athermique et une vis sans fin. Cuves avec parois en acier inox AISI 304 et fond en acier termodiffusor de grande épaisseur dans les variantes en fer ou en acier inox AISI 304. Robinet de remplissage de l'eau.

Chauffage à gaz : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300 °C par une vanne thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Chauffage électrique : résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe termodiffusor de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoire sur demande : basculement motorisé de la cuve.

• 4 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 800-mm-Modul.
- Gas oder elektrische Ausführung.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Fassungsvermögen 55 Liter, Boden 31 dm².
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder. Das manuelle Umkippen des Beckens erfolgt durch athermischen Handrad und Schnecke.

Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304 und mit dickem, Wärme leitenden Boden in den Ausführungen mit Boden

aus Eisen oder Edelstahl AISI 304. Ventil zum Nachfüllen von Wasser.

Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 300°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Elektroheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden. Thermostatische Temperaturregulierung von 50° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Zubehör auf Anfrage: motorisiertes Umkippen des Beckens.



Modello a gas - Gas model



Brasiere Stile 700





Pentole

BOILING PANS | MARMITES | KOCHKESSEL

- 3 modelli su mobile.
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni elettriche a riscaldamento solo indiretto.
- Versioni a gas a riscaldamento indiretto e diretto.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità da 50 litri
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche

Vasca coibentata con pannelli in fibra di vetro con fondo in acciaio AISI 316. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica.

Modelli a riscaldamento indiretto dotati di intercapedine con acqua per cotture anche con carichi parziali e di cibi che possano attaccare al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar. Rubinetto con imbuto per il ripristino dell'acqua nell'intercapedine, rubinetto per controllo del livello. Gruppo riempimento vasca in ottone cromato.



Cestelli in acciaio inox AISI 304 a 1 settore forniti optional
Baskets in AISI 304 stainless steel, with 1 sector supplied as optional
Paniers en acier inox AISI 304 à 1 secteur fournis en option
Siebe aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit 1 Unterteilungen optional

Rubinetto scarico frontale in ottone cromato da 1 1/2" con maniglia atermica.

Riscaldamento a gas diretto e indiretto: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale (solo su gas indiretto).

Riscaldamento elettrico indiretto: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno della vasca, installate all'interno dell'intercapedine. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 110°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: Cesti colapasta e colariso a 1 settore in acciaio inox AISI 304.

- 3 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 800 mm.
- Indirect heating only electric versions.
- Indirect and direct heating gas versions.
- Gas or electric versions, with direct or indirect heating
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity: 50 litres
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications

Tank insulated with glass fibre panels with bottom in AISI 316 stainless steel. Lid hinged at the back and counter-balanced, with heat-resistant handle.

Models with indirect heating feature an interspace filled with water for cooking limited quantities and food that might otherwise stick to the bottom or walls of the pans. Pressure in the water-filled interspace is shown on a pressure gauge, safety unit with valve calibrated at 0.5 bar.. Tap with funnel for topping up of water in interspace, tap to control water level. Tank filling unit in chromium-plated brass. Front drainage tap in 2" chromium-plated brass, with heat-resistant handle.

Direct and indirect gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Bull valve with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset (only for indirect gas heating).

Direct and indirect electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the external bottom of the tank, installed inside the interspace. Thermostatic regulation of the temperature between 30° and 110°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: Pasta and rice draining baskets with 1 sector in AISI 304 stainless steel.

- 3 modèles sur meuble.
- Prédiposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Versions électriques à chauffage uniquement indirect.
- Version à gaz à chauffage indirect et direct.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité de 50 litres
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques

Cuve calorifugée avec des panneaux en fibre de verre avec le fond en acier AISI 316. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort, avec une poignée athermique.

Modèles à chauffage indirect équipés d'une gaine contenant de l'eau pour des cuissons, même avec des charges partielles, pour empêcher que les aliments ne s'attachent au fond et aux parois. Visualisation de la pression dans la gaine moyennant un manomètre, groupe de sécurité avec soupape calibrée à 0,5 bar. Robinet avec entonnoir pour remplir la gaine d'eau, robinet pour le contrôle du niveau. Groupe de remplissage de la cuve en laiton chromé. Robinet frontal de vidange en laiton chromé de 2" avec poignée athermique.

Chauffage à gaz direct et indirect : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel (uniquement sur gaz indirect).

Chauffage électrique direct et indirect: résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe de la cuve, installées à l'intérieur de la gaine. Réglage thermostatique de la température de 30° à 110°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoires sur demande: Paniers pour égoutter les pâtes et le riz à 1 secteur en acier inox AISI 304.

- 3 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 800-mm-Modul.
- Elektrisches Modell nur mit indirekter Beheizung.
- Gasmodell mit indirekter und direkter Beheizung.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Fassungsvermögen 50 Liter
- Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Technische Merkmale

Becken mit Glasfaserplatten isoliert mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316. Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder und athermischem Griff.

Bei den indirekt beheizten Modellen besteht der Behälter aus einem Hohlraum mit Wasser, um zu vermeiden, daß die Speisen während des Kochens am Boden und an den Wänden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über

einen Manometer ablesbar, Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil. Füllhahn mit Trichter zum Nachfüllen des Wassers im Hohlraum, Hahn für die Pegelkontrolle. Beckenfüllgruppe aus verchromtem Messing.

Entleerungshahn auf der Vorderseite aus verchromtem Messing 2" mit athermischem Griff.

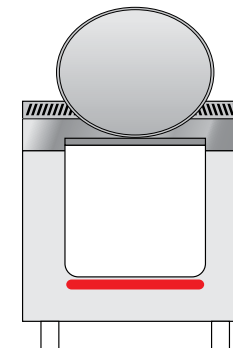
Direkte und indirekte Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung (nur mit indirektem Gas).

Direkte und indirekte Elektroheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden, der sich innerhalb des Hohlraums befindet. Thermostatische Temperaturregulierung von 30° bis 110°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

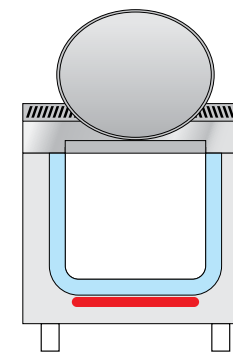
Zubehör auf Anfrage: Abtropfsiebe für Nudeln und Reis mit 1 Unterteilungen aus rostfreiem Stahl AISI 304.



Modello con riscaldamento indiretto - Model with indirect heating



Riscaldamento diretto solo gas
Direct heating only gas



Riscaldamento indiretto a gas o elettrico
Indirect heating gas or electric



Particolare agancio coperchio
Detail of lid fastening
Détail de la fixation du couvercle
Besondere Befestigung des Deckels



Rubinetto di scarico da 1 1/2" in ottone cromato
Drainage tap in 1 1/2" chromium-plated brass.
Robinet de vidange de 1 1/2" en laiton chromé.
Entleerungshahn 1 1/2" aus verchromtem Messing



Valvola di sicurezza con manometro, per pentole a riscaldamento indiretto
Safety valve with pressure gauge, for indirect heating boiling pans.
Soupape de sécurité avec manomètre, pour marmites à chauffage indirect
Sicherheitsventil mit Manometer für Pfannen mit indirekter Beheizung



Cucine Gas

GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | GASHERDE | GASHERDE



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq	
	MODELLO MODEL MODELE MODELL	L x P x H mm	L x P x H mm	Kw 3,5	Kw 5,5	Kw 7,7	Kw 9,2	Kw	Kcal/h	Kw	Kw	Kw			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung
7CBG02	400x730x900	-	1	1	-	-	9	7.740	-	-	-	-	-		
7CBG04	800x730x900	-	2	2	-	-	18	15.480	-	-	-	-	-		
7CBG06	1200x730x900	-	3	3	-	-	27	23.220	-	-	-	-	-		
7CBG14	800x730x900	530x630x290	2	2	1	-	25,7	22.102	-	-	-	-	-		
7CBG14FE	800x730x900	530x630x290	2	2	-	-	18	15.480	5,5	-	5,5	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7CBG16	1200x730x900	530x630x290	3	3	1	-	34,7	29.842	-	-	-	-	-		
7CBG16FE	1200x730x900	530x630x290	3	3	-	-	27	23.220	5,5	-	5,5	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7CBG16XL	1200x730x900	970x630x330	3	3	-	1	36,2	31.132	-	-	-	-	-		
7CBG16XLE	1200x730x900	970x630x330	3	3	-	-	27	23.220	8	-	8	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7CBG26	1200x730x900	530x630x290	3	3	1	-	34,7	29.842	-	-	-	-	-		
7CBG26FE	1200x730x900	530x630x290	3	3	-	-	27	23.220	5,5	-	5,5	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7CBG26C	1200x730x900	530x630x290	3	3	1	-	34,7	29.842	-	0,8	0,8	1F/N/⊥AC230V	3x1,5		
7CBG26CFE	1200x730x900	530x630x290	3	3	-	-	27	23.220	5,5	0,8	6,3	3F/N/⊥AC400V	5x1,5+3x1,5		
7TCG2	400x730x270	-	1	1	-	-	9	7.740	-	-	-	-	-		
7TCG4	800x730x270	-	2	2	-	-	18	15.480	-	-	-	-	-		
7TCG6	1200x730x270	-	3	3	-	-	27	23.220	-	-	-	-	-		



Cucine Elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | ELEKTROHERDE



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq	
	MODELLO MODEL MODELE MODELL	L x P x H mm	L x P x H mm	Kw 2,6	Kw 5,5	Kw 0,8	Kw			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung
7CTE02	400x730x900	-	2	-	-	5,2	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7CTE04	800x730x900	-	4	-	-	10,4	3F/N/⊥AC400V	5x2,5		
7CTE06	1200x730x900	-	6	-	-	15,6	3F/N/⊥AC400V	5x4		
7CTE14	800x730x900	530x630x290	4	1	-	15,9	3F/N/⊥AC400V	5x4		
7CTE16	1200x730x900	530x630x290	6	1	-	21,1	3F/N/⊥AC400V	5x4		
7CTE26	1200x730x900	530x630x290	6	1	-	21,1	3F/N/⊥AC400V	5x4		
7CTE26C	1200x730x900	530x630x290	6	1	1	21,9	3F/N/⊥AC400V	5x4		
7TCE2T	400x730x270	-	2	-	-	5,2	3F/N/⊥AC400V	5x1,5		
7TCE4T	800x730x270	-	4	-	-	10,4	3F/N/⊥AC400V	5x2,5		
7TCE6T	1200x730x270	-	6	-	-	15,6	3F/N/⊥AC400V	5x4		



⚡ Cucine vetroceramica e induzione

PYROCEAM AND INDUCTION PLATES
PLAQUES VITROCERAMIQUES ET A' INDUCTION | GLASKERAMIK-UND INDUKTIONSPLATTEN



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	MODELLO MODEL MODELE MODELL	L x P x H mm	1,8 Kw	2,5 Kw	3,5 Kw	Tot. Kw			
7CVE02	400x730x900	1	1	-	4,3	3F/N/ ± AC400V	5x1,5		
7CVE04	800x730x900	2	2	-	8,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		
7CIE02	400x730x900	-	-	2	7	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		
7CIE04	800x730x900	-	-	4	14	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		
7TCE2V	400x730x270	1	1	-	4,3	3F/N/ ± AC400V	5x1,5		
7TCE4V	800x730x270	2	2	-	8,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		
7TCE2I	400x730x270	-	-	2	7	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		
7TCE4I	800x730x270	-	-	4	14	3F/N/ ± AC400V	5x2,5		



🔥 Tuttapietra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | GLÜHPLATTENHERDE

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	MODELLO MODEL MODELE MODELL	L x P x H mm	L x P x H mm	Kw 3,5	Kw 5,5	Kw 11,7	Kw 7,7	Tot. Kw	Tot. Kcal/h	Kw		
7TPG00	800x730x900	-	-	-	1	-	-	11,7	10.060	-	-	-
7TPG10	800x730x900	560X630X290	-	-	1	-	1	19,4	16.685	-	-	-
7TPG22	1200x730x900	560X630X290	1	1	-	1	-	28,4	24.425	-	-	-
7TPG22C	1200x730x900	560X630X290	1	1	-	1	-	28,4	24.425	0,8	0,8	F/N/ ± AC230V
7TTG80	800x730x270	-	-	-	1	-	-	11,7	10.060	-	-	-



⚡ Fry-Top

GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | GRILLPLATEN



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	MODELLO MODEL MODELE MODELL	L x P x H mm	L x P mm	Tot. Kw	Tot. Kcal/h	Tot. Kw		
7FTG40L	400x730x900	360x570	7	6.000	-	-	-	
7FTG40R	400x730x900	360x570	7	6.000	-	-	-	
7FTG40LC*	400x730x900	360x570	7	6.000	-	-	-	
7FTG40RC*	400x730x900	360x570	7	6.000	-	-	-	
7FTG80L	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTG80LC*	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTG80R	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTG80RC*	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTG80LR	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTG80LRC*	800x730x900	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGL	400x730x270	360x570	7	6.000	-	-	-	
7TFGR	400x730x270	360x570	7	6.000	-	-	-	
7TFGLC*	400x730x270	360x570	7	6.000	-	-	-	
7TFGRC*	400x730x270	360x570	7	6.000	-	-	-	
7TFGLL	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGLLC*	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGRR	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGRRC*	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGLR	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7TFGLRC*	800x730x270	755x570	14	12.000	-	-	-	
7FTE40L	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7FTE40R	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7FTE40LC*	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7FTE40RC*	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7FTE80L	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7FTE80LC*	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7FTE80R	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7FTE80RC*	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7FTE80LR	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7FTE80RC*	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFEL	400x730x270	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7TFER	400x730x270	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7TFELC*	400x730x270	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7TFERC*	400x730x270	360x570	-	-	4,8	3F/N/ ± AC400V	5x1,5	
7TFELL	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFELLC*	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFERR	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFERRC*	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFELR	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	
7TFELRC*	800x730x270	755x570	-	-	9,6	3F/N/ ± AC400V	5x2,5	

*Piastra cromata - Chrome plate - Plaque en chrome - Chromplatte



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	L x P x H mm	Litri	L x P mm	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung		Nr x mmq
				Kw	Kcal/h		Kw		
7FRG-17	400x730x900	17	310x345	18	15.480	-	-	-	
7FRG-13	400x730x900	13	240x345	12	10.320	-	-	-	
7FRG-34	800x730x900	17 + 17	310x345	36	30.960	-	-	-	
7FRG-26	800x730x900	13 + 13	240x345	24	20.640	-	-	-	
7FRG-16	400x730x900	8 + 8	140x345	12	10.320	-	-	-	
7FRG17R	400x730x900	17	310x345	18	15.480	0,01	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3x1,5	
7FRG34R	800x730x900	17+17	310x345	36	30.960	0,02	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3x1,5	
7FRG-17VP	400x730x900	17	310x344	16	13.760	0,03	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3X1,5	
7FRG-13VP	400x730x900	13	227x344	12	10.320	0,03	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3X1,5	
7FRG-34VP	800x730x900	17 + 17	310x344	32	27.520	0,06	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3X1,5	
7FRG-26VP	800x730x900	13 + 13	227x344	24	20.640	0,06	1 F / N / ⚡ AC 230 V	3X1,5	
7FRE-17	400x730x900	17	310x345	-	-	16,5	3 F / N / ⚡ AC 400 V	5x4	
7FRE-13	400x730x900	13	240x345	-	-	12	3 F / N / ⚡ AC 400 V	5x2,5	
7FRE-34	800x730x900	17 + 17	310x345	-	-	33	3 F / N / ⚡ AC 400 V	2x(5x4)	
7FRE-26	800x730x900	13 + 13	240x345	-	-	24	3 F / N / ⚡ AC 400 V	2x(5x4)	
7FRE-16	400x730x900	8 + 8	140x345	-	-	14	3 F / N / ⚡ AC 400 V	5x2,5	
7FRE-17R	400x730x900	17	310x345	-	-	16,5	1 F / N / ⚡ AC 230 V	5x4	
7FRE-34R	800x730x900	17+17	310x345	-	-	33	1 F / N / ⚡ AC 230 V	2x(5x4)	



Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | NUDELNKOCHER



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	L x P x H mm	GN	Litri	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung		Nr x mmq
				Kw	Kcal/h		Kw		
7CPG30	400x730x900	GN2/3	30	10	8.600	-	-	-	
7CPG60	800x730x900	GN2/3	30 + 30	20	17.200	-	-	-	
7CPE30A	400x730x900	GN2/3	30	-	-	7	3F/N ⚡ AC 400 V	5x2,5	
7CPE60A	800x730x900	GN2/3	30 + 30	-	-	14	3F/N ⚡ AC 400 V	5x4	



Griglie radianti

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GASDAMPFGRILL

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
	L x P x H mm	L x P mm	N°	Tot.		N°	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
				Kw	Kcal/h			Kw	
7GRG40	400x730x900	360x450	1	10	8.600	-	-	-	-
7GRG80	800x730x900	720x450	2	20	17.200	-	-	-	-
7GRG12	1200x730x900	1080x450	3	30	25.800	-	-	-	-
7GRE40	400x730x900	360x450	-	-	-	4x1600	6.4	3F/N ⚡ AC 400V	5x2,5
7GRE80	800x730x900	720x450	-	-	-	8x1600	12.8	3F/N ⚡ AC 400V	5x4
7GRE12	1200x730x900	1080x450	-	-	-	12x1600	19.2	3F/N ⚡ AC 400V	2 (5x4)



Griglie in pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | LAVASTEIN-GRILL



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			Bruciatori Burner Brûleur Brenner	Tot.		
				N°	Kw	
LxPxHmm	LxPmm					
7GLG40	400X730X900	380x435	1	9,3	800	
7GLG80	800X730X900	780x435	2	18,6	16.000	
7TGG40	400X730X270	380x435	1	9,3	800	
7TGG80	800X730X270	780x435	2	18,6	16.000	



Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | ELEKTRO BAINMARIE

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
					Kw	Nr x mmq
LxPxHmm	LxPxHmm	GN				
7BME40	400x730x900	305x510x160	GN 1/1	1,09	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5
7BME80	800x730x900	630x510x160	GN 2/1	2,18	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5
7TBE40	400x730x270	305x510x160	GN 1/1	1,09	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5
7TBE80	800x730x270	630x510x160	GN 2/1	2,18	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5



Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | KIPPBRATPFANNER



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
					Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
					Kw	Kcal/h		Kw	Nr x mmq
LxPxHmm	LxPxHmm	Litri	dm³						
7BRG50	800x730x900	700x465x200	55	31	12	10.320	-	-	-
7BRG50I	800x730x900	700x465x200	55	31	12	10.320	-	-	-
7BBRE50	800x730x900	700x465x200	55	31	-	-	8,7	3F/N/↓ AC 400 V	5 x 2,5
7BRE50I	800x730x900	700x465x200	55	31	-	-	8,7	3F/N/↓ AC 400 V	5 x 2,5



Pentole

BOILING PANS | MARMITES | KOCHKESSEL

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
			Kw	Kcal/h		Kw	Nr x mmq
LxPxHmm	Litri						
7PQG50D	800x730x900	50	15,5	13.330	-	-	-
7PQG50I	800x730x900	50	15,5	13.330	-	-	-
7PQE50I	800x730x900	50	-	-	9	3 / F / N ↓ AC 400 V	5x2,5



Via Antoniana, 89 - 35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel. +39 049.9203511

Fax +39 049.9203551 +39 049.9203561

www.offcar.com - offcar@offcar.com



Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008



Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dai costruttori • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

07/2013 - 1000 - COD.8880015

www.BacabCommunication.it



MADE IN ITALY

Stile 980

Soluzioni modulari per grandi cucine

Modular solutions for industrial kitchens

Solutions modulaires pour de grandes cuisines

Modularlösungen für Großküchen

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

Stile 980





ESEMPIO DI COMPOSIZIONE DELLA GAMMA STILE 980 • COMPOSITION EXAMPLE FOR THE STYLE 980 RANGE
EXEMPLE DE COMPOSITION DE LA GAMME STILE 980 • ZUSAMMENSTELLUNGSBEISPIEL DER SERIE STIL 980

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

Cooking born of experience

La cottura che nasce dall'esperienza

 Il marchio **OFFCAR**, sinonimo di officine Carraro, nasce nel **1980**, da una grande esperienza ed una tradizione familiare veneta nella produzione di cucine. L'azienda si è specializzata in particolare nella costruzione di apparecchiature e impianti per la ristorazione professionale di riconosciuta qualità ed affidabilità.

 The brand **OFFCAR**, synonymous with the Carraro workshops, was created in 1980, evolving from a long family tradition of manufacturing cookers in the Italian region of Veneto. The company are specialized mainly in the construction of equipment and systems for professional catering and are highly renowned for their quality and reliability.

 **La cuisson qui naît de l'expérience**

La marque **OFFCAR**, synonyme d'Usines Carraro, naît en 1980, à partir d'une grande expérience et d'une tradition familiale vénitienne dans la production de cuisinières. L'entreprise s'est spécialisée, en particulier, dans la fabrication d'appareils et d'installations pour la restauration professionnelle de qualité et de fiabilité.

 **Kochen lernt man durch die Erfahrung**

wird 1980 aus einer großen Erfahrung und venetischer Familientradition in der Küchenproduktion gegründet. Die Firma hat sich vor allem im Bau von Vorrichtungen und Anlagen für die professionelle Gastronomie spezialisiert aus anerkannter Qualität und Zuverlässigkeit.



La cottura **OFFCAR** è costruita con il cuore e con la passione per le cose fatte bene.

The OFFCAR cooking experience comes from the heart and from the passion for doing things properly

La cuisson **OFFCAR** est obtenue avec le cœur et la passion pour les choses bien faites.

Das Kochen OFFCAR wächst durch Liebe und Leidenschaft und gedeiht mit der Erfahrung.



... Since 1937



Cooking the green way

La cottura verde

OFFCAR, installando sulle coperture delle proprie sedi operative un modernissimo impianto fotovoltaico si è resa autonoma dal punto di vista energetico, contribuendo fattivamente al rispetto ambientale.

By having installed the very latest in photovoltaic systems on the roofs of their buildings, OFFCAR operate in complete autonomy from an energy point of view and at the same time make an important contribution to the environment.

La cuisson verte

OFFCAR, en installant sur les couvertures de ses propres usines, une moderne installation photovoltaïque, est devenue autonome du point de vue de l'énergie, en contribuant efficacement au respect de l'environnement.

Ökologisch kochen

OFFCAR hat auf den Dächern ihrer Niederlassungen eine ultramoderne Solaranlage installieren lassen und ist jetzt vom energetischen Standpunkt gesehen unabhängig geworden. So hat sie tatsächlich zur Rücksichtnahme auf die Umwelt beigetragen.



Cooking that respects legal standards

La cottura a norme

OFFCAR presta particolare attenzione alla qualità dei propri prodotti al fine di ottenere il massimo risultato in termini di sicurezza e affidabilità. Tutti i prodotti sono approvati e **marcati CE**. Inoltre il suo processo produttivo (dalla progettazione al post-vendita) è certificato secondo **le norme ISO9001:2008**.

*OFFCAR pay particular attention to the quality of their products, so as to obtain the highest results in terms of safety and reliability. All their products are **CE approved and marked**. Their manufacturing process (from design through to post-sales) is also **ISO9001:2008 certified**.*

La cuisson selon les normes

OFFCAR fait particulièrement attention à la qualité de ses produits afin d'obtenir le résultat maximal en termes de sécurité et de fiabilité. Tous les produits sont **approuvés et marqués CE**. En outre, son processus de production (de la conception au service après-vente) est certifié selon les **normes ISO9001:2008**.

Vorschriftsmäßig kochen

OFFCAR schenkt der Qualität ihrer Produkte besondere Aufmerksamkeit, um das bestmögliche Ergebnis was die Sicherheit und Zuverlässigkeit betrifft zu erhalten. Alle Produkte sind von der **EG gebilligt und markiert**. Außerdem ist ihr Produktionsverfahren (von der Planung bis zum Nachverkauf) nach den **ISO-Normen 9001:2008 zertifiziert**.



Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008

Cooking the big way

La cottura di un grande progetto

Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie "Stile 980"

Functionality, robustness, ergonomic design and compositional flexibility are the outstanding features of the "Style 980" project.

Fonctionnalité, robustesse, ergonomie et flexibilité de composition, caractérisent le projet de la série "Stile 980"

Funktionsfähigkeit, Solidität, Ergonomie und Flexibilität der Zusammenstellung charakterisieren das Projekt der Serie "Stil 980"

L'originalità di avere le stesse dimensioni frontali delle gamme "stile 980" e "stile 700" consente di ottenere combinazioni estremamente funzionali anche nella linea a sbalzo a seconda delle esigenze dell'utente.

Cooking the big way

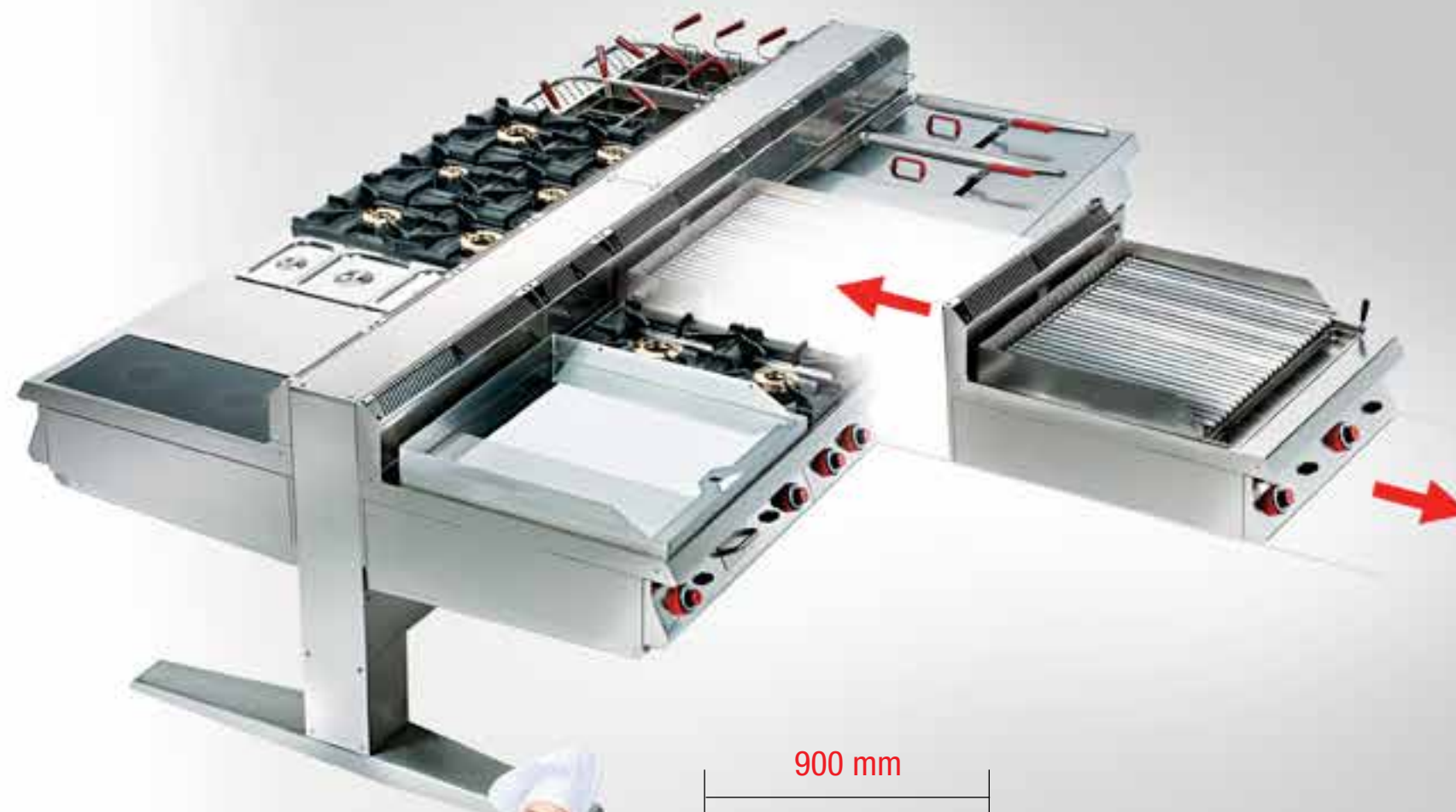
The original feature of ranges "Style 980" and "Style 700" sharing the same front dimensions means that highly practical combinations can be achieved, even in the cantilever range, to match the requirements of the client.

La cuisson d'un grand projet

L'originalité d'avoir les mêmes dimensions frontales que les gammes "stile 980" et "stile 700" permet d'obtenir des combinaisons extrêmement fonctionnelles dans la ligne en saillie selon les exigences de l'utilisateur.

Das Kochen eines großen Projekts

Die Originalität, die gleichen Frontalmaße der Serie "Stil 980" und "Stil 700" zu haben, erlaubt, äußerst funktionelle Zusammenstellungen auch in der Linie mit Auskrugung je nach Kundenbedürfnisse zu erhalten.





Cucine Gas



GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | GASHERDE

- 16 modelli (13 su mobile e 3 top).
- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas o elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze da 3,5 -5,5 e 8,5 kW.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.
- Forno:** in acciaio inox con camera di cottura GN2/1 e GN3/1 per la versione MAXI FORNO. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in



Bruciatore e sottocoppa estraibili
Removable burner and bowl
Brûleur et crépine amovibles
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Leccarda e cruscotto estraibile in acciaio INOX
Removable stainless steel spillage tray and instrument panel
Lêchefrite et panneau de commande amovible en acier INOX
Intérieur maxi forno en acier inox GN 3/1



Interno maxi forno inox GN 3/1
Inside of GN 3/1 maxi oven in stainless steel
Intérieur maxi four inox GN 3/1
Maxi Backofen innen aus Edelstahl GN 3/1

ghisa (per forno GN2/1), guide reggigrigle estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato GN2/1 o GN3/1 sui MAXI FORNO.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

- 16 models (13 on cabinet unit and 3 top models).
- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Static gas and electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 3.5-5.5 and 8.5 kW.

- Valve taps with pilot flame for gas burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chambers GN2/1 and GN3/1 for the MAXI OVEN version. Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor (for oven GN2/1), removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: model GN2/1 chromium-plated steel shelf (or model GN3/1 in the MAXI OVEN).

Cabinet: neutral or heated with electric element controlled by thermostat regulating from 30° to 90°C. Double-walled door with magnetic closing (optional on open-fronted units).



Modello con MAXI FORNO
Model with MAXI OVEN



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello con forno e vano armadio
Model with oven and cabinet

- 16 modèles (13 sur meuble et 3 plans de travail).
- Le modèle plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Fours statiques à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 3,5 -5,5 et 8,5 kW.
- Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four: en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1 et GN3/1 pour la version MAXI FORNO. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Sole en fonte (pour four GN2/1), glissières porte-grilles extractibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage du four électrique: résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI FORNO.
Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

- 16 Modelle (13 auf Möbel und 3 auf Top).
- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400-, 800-, und 1200-mm-Module.
- Gas- oder Elektrobackofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 3,5 -5,5 und 8,5 kW.
- Ventilhähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1 und GN3/1 für das Modell MAXI FORNO. Thermische Isolierung mit Doppelwand und Gesteinswolle. Bodenstein aus dickem Gußeisen (für Gasofen GN2/1), ausziehbare Rosthalterschienen. Doppelwandige Tür mit Thermoisolierung und Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Griff aus rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Backofen mit Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Backofen mit Elektroheizung: Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Widerstände auf dem Boden und dem Dach des Ofens, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostaten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl GN2/1 oder GN3/1 für die Modelle MAXI FORNO.

Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln)

Certificazioni - Certified



Cucine gas Stile 980





Cucine elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | ELEKTROHERDE

- 18 modelli (11 su mobile e 7 top).
- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Piani con piastre in ghisa, in vetroceramica e induzione.
- Forni statici elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche piastre in ghisa:

Piastre quadre 300x300 mm. 4 kW controllate da commutatore a 6 posizioni.

Caratteristiche tecniche vetroceramica:

piano in vetro spessore 6 mm., a 2 o 4 zone di cottura contrassegnate da serigrafie indicanti vari livelli di riscaldamento. Ogni superficie riscaldante è suddivisa in 2 diverse possibilità di accensione. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Potenza regolabile da 1,3 kW a 3,4 kW tramite regolatore di energia.

Caratteristiche tecniche induzione:

Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo ø 270 mm. Potenza

erogata 5 kW finemente regolabile tramite un regolatore di energia. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico ø minimo 14 cm). Il sistema ad induzione consente tempi di riscaldamento ridotti e rendimenti energetici elevati.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

• 18 models (11 on cabinet unit and 7 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Tops with plates in cast iron, in glass ceramic or by induction.
- Static electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Electric wiring easily accessible for inspection.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for cast iron plates:

Square plates 300x300 mm. 4 kW controlled by 6-position switch.

Technical specifications for glass ceramic plates:

top in glass with a thickness of 6 mm, with 2 or 4 cooking zones marked with serigraphy to indicate the various heating levels. Each heating surface features 2 different ignition options. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Power regulation from 1.3 kW to 3.4 kW by means of energy regulator.

Technical specifications for induction top:

Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 270 mm ø induction field. 5 kW power that can be finely regulated by means of an energy regulator. Pan detection system (pans with minimum 14 cm ø iron bases). The induction system gives shorter heating times with consequent high energy efficiency.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).

Certificazioni - Certified



Interno forno inox GN 2/1
Inside of GN 2/1 oven in stainless steel
Intérieur four en acier inox GN 2/1
Innen ist der Backofen rostfrei GN 2/1



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged

- 18 modèles (11 sur meuble et 7 sur plan de travail).
- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1 200 mm.
- Plans avec plaques en fonte, en vitrocéramique et à induction.
- Fours statiques électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Câblages électriques faciles à contrôler.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des plaques en fonte :
Plaques carrées 300x300 mm 4 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

Caractéristiques techniques de la vitrocéramique :

plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson signalées par des sérigraphies indiquant les différents niveaux de chauffe. Chaque surface chauffante est divisée en 2 différentes possibilités d'allumage. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Puissance réglable de 1,3 kW à 3,4 kW par un régulateur d'énergie.

Caractéristiques techniques de l'induction :

Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction ø 270 mm. Puissance 5 kW finement réglable à l'aide d'un régulateur d'énergie. Système de détection automatique

de la casserole (avec fond ferritique ø minimum 14 cm). Le système à induction permet des temps de chauffe réduits et des rendements élevés.

Chauffage four électrique : résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Équipement standard : grille en acier chromé.

Armoire : neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90°. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

• 18 Modelle (11 auf offenem Möbel und 7 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400-, 800-, und 1200-mm-Module.
- Platten aus Gußplatten, in Glaskeramik und mit Induktion.
- Elektrobackofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale der Platten aus Gußeisen:

Viereckige Platten 300x300 mm. 4 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert.

Technische Merkmale der Glaskeramikplatten:
Glasplatte Dicke 6 mm., mit 2 oder 4 Kochfeldern; der Siebdruck zeigt verschiedene Erhitzungsstufen an. Jede Erhitzungsstufe ist in 2 unabhängige Bereiche aufgeteilt. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Jeder Bereich ist von 1,3 kW bis 3,4 kW über einen Stromregler regulierbar.

Technische Merkmale der Induktionsplatten:

Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld ø 270 mm. Die abgegebene Leistung 5 kW ist über einen Stromregler präzise regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden ø min. 14 cm). Das Induktionssystem erlaubt geringere Aufwärmzeiten und führt zu einer beträchtlichen Stromsparung.

Backofen mit Elektroheizung: Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Widerstände auf dem Boden und dem Dach des Ofens, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostaten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Standardausrüstung:

Gitterrost aus verchromtem Stahl.
Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln)



Modello con piastre in ghisa e forno elettrico
Model with plates in cast iron and electric oven



Modello su mobile con piano in vetroceramica (porte optional) - Model on cabinet unit with glass ceramic top (doors optional)



Modello su mobile con piano ad induzione (porte optional) - Model on cabinet unit with induction top (doors optional)





Tuttapiastra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | GLÜHPLATTENHERDE

• 7 modelli (6 su mobile e 1 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas o elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piastra di cottura per temperature differenziate, di grosso spessore con anello centrale asportabile
- Bruciatore circolare in acciaio inox.
- Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Accensione elettronica a pila del pilota
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze 5,5 e 8,5 kW.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Forno: in acciaio inox con camera di cottura GN2/1. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in ghisa, guide reggigriglie estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

• 7 models (6 on cabinet unit and 1 top model).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 800 - 1200 mm.
- Static gas and electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Thick cooking plate with differentiated temperatures, with removable central ring.
- Circular burner in stainless steel.
- Valve tap with pilot flame for burner ignition.
- Battery-powered electronic pilot ignition.
- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 5.5 and 8.5 kW.
- Valve taps with pilot flame for burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chamber GN2/1.

Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor, removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).

• 7 modèles (6 sur meuble et 1 sur plan de travail).

- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 800 - 1200 mm.
- Fours statiques à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson pour températures différenciées, de grande épaisseur avec anneau central amovible.
- Brûleur circulaire en acier inox.
- Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Allumage électronique à pile du pilote.
- Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton à double couronne. Puissances 5,5 et 8,5 kW.
- Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four: en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Sole en fonte, glissières porte-grilles amovibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage du four électrique: résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard: grille en acier chromé

Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

• 7 Modelle (6 auf Möbel und 1 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 800- und 1200-mm-Module.
- Gas- oder Elektrobackofen.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Kochplatte für verschiedene Temperaturen, sehr dick mit herausnehmbarem zentralem Ring
- Kreisförmiger Brenner aus rostfreiem Stahl.
- Ventilhahn mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners.
- Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.
- Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammeneinteiler aus Messing. Stärke 5,5 und 8,5 kW.
- Ventilhähne mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1. Thermische Isolierung mit Doppelwand und Gesteinswolle. Bodenstein aus dickem Gußeisen, ausziehbare Rosthalterschienen. Doppelwandige Tür mit Thermoisolierung und Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Griff aus rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Backofen mit Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilsierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Backofen mit Elektroheizung: Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Widerstände auf dem Boden und dem Dach des Ofens, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostaten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl.

Schrankraum: Neutral oder durch elektrischen Widerstand beheizt, kontrolliert durch einen zwischen 30° und 90°C regulierbaren Thermostat. Doppelwandige Tür mit magnetischer Schließung (optional bei offenen neutralen Möbeln)

Certificazioni - Certified



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su forno
Model on oven



Modello combinato con 2 bruciatori aperti su forno e vano armadio
Combination model with 2 open burners, on oven and cabinet





Fry top

GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | GRILLPLATEN

• 46 modelli (26 su mobile e 20 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas (con forno statico a gas) o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche: Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 15 mm. Versioni: tutta liscia, tutta rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata, disponibili anche in cromo duro lucido (C). Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm, i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento a gas: Bruciatori tubolari in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300° C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Resistenze corazzate INCOLOY fissate a contatto delle piastre. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Lampada spia per il controllo del funzionamento.

Forni a gas: In acciaio inox con camera di cottura GN2/1. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in ghisa, guide reggigriglie estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio

inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Dotazione standard: Griglia in acciaio cromato.

Vano armadio aperto: chiudibile, su richiesta con porte a doppia parete a chiusura magnetica.

• 46 models (26 on cabinet unit and 20 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas (with static gas oven) or electric.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications: Cooking plates in special steel, 15 mm thick. Versions: smooth, ribbed, 2/3 smooth and 1/3 ribbed, available also in shiny hard chrome (C). Perimeter splash guard welded to the plates. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating.

Gas heating: Tubular burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation from 100° to 300° C by means of thermostatic safety tap and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric heating: Independent INCOLOY armoured heating elements in direct contact with the plates. Thermostatic temperature regulation between 100° and 300°C. Safety thermostat with manual reset. Warning light signals malfunctioning.

Gas ovens: In stainless steel with cooking chamber GN2/1. Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor, removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation between 100° and 340°C by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf.

Open-fronted cabinet: upon request it can be closed with double-walled doors and magnetic closing.

- 46 modèles (26 sur meuble et 20 sur plan de travail).
- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz (avec four statique à gaz) ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques: Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 15 mm d'épaisseur. Versions: toute lisse, toute rayée, 2/3 lisse et 1/3 rayée, disponibles aussi en chrome dur brillant (C). Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée de la plaque.

Chauffage à gaz: Brûleurs tubulaires en acier inox à fiamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300°C moyennant un robinet thermostaté avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances blindées INCOLOY au contact direct des plaques. Réglage thermostatique de la température de 100° à 300° C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Voyants témoins pour le contrôle du fonctionnement.

Fours à gaz: En acier inox avec chambre de cuisson GN2/1. Isolation thermique avec double paroi et

laine de roche. Sole en fonte, glissières porte-grilles amovibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage four à gaz: brûleurs en acier inox à fiamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant soupape de sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Équipement standard: grille en acier chromé

Armoire ouverte: elle peut être fermée, sur demande, par des portes à double cloison et fermeture magnétique.

• 46 Modelle (26 auf Möbel und 20 auf Top).

- Die Top-Version kann auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas- (mit Gasbackofen) oder elektrische Ausführung.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale: Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 15 mm. Versionen: glatt, gerillt, 2/3 glatt und 1/3 gerillt; alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom (C) verfügbar. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Ausziehbares Fettauffangschubfach. Bei den 800-mm-Modulgeräten sind die Bedienelemente geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen.

Gasbeheizung: Röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 300° C mittels Thermostatsicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Elektrische Beheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände in direktem Kontakt mit den Platten. Thermostatische Temperaturregulierung von 100° bis 300° C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Signallampe für die Betriebskontrolle.

Gasherde: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1. Thermische Isolierung mit Doppelwand und Gesteinswolle. Bodenstein aus dickem Gußeisen, ausziehbare Rosthalterschienen. Doppelwandige Tür mit Thermoisolierung und Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Griff aus rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Backofen mit Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl.

Offener Schrankraum: verschließbar, auf Anfrage mit doppelwandigen Türen mit magnetischer Schließung.



Versione top componibile su struttura a sbalzo e a ponte
Versione top componibile su struttura a sbalzo e a ponte



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello con forno a gas
Model with gas oven



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN

- 14 modelli su mobile.
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Versioni a gas con scambiatori di calore attraversanti la vasca con comandi meccanici o controlli elettronici (RAPID).
- Versioni a gas con bruciatori esterni alla vasca e comandi meccanici (vasca a "Y").
- Versioni elettriche con resistenze rotanti interne alla vasca e comandi meccanici o con controlli elettronici (RAPID).
- Costruzioni di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con scambiatori attraversanti la vasca:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. Bruciatori inox ad alto rendimento.

Comandi meccanici: regolazione termostatica della temperatura da 110° a 195° C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del

pilota. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione fine della temperatura da 30° a 195° C mediante elettrovalvola di sicurezza e termocoppia comandata da scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile. Accensione elettronica a pila del pilota.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con bruciatori esterni alla vasca (vasca a "Y"):

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Bruciatori in acciaio inox situati all'esterno della vasca sagomata a "Y" e trattata con speciale vernice antiriflesso di elevata conducibilità.

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Elettrovalvola di sicurezza e termocoppia.

Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di

sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Caratteristiche tecniche modelli elettrici con resistenze interne:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. (escluso il modello con controllo RAPID)

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione della temperatura da 30° a 195° C mediante scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile.

Dotazioni standard: cestelli in rete di acciaio zincocromato con impugnatura atermica, coperchi in acciaio inox, 1 bacinella inox per la raccolta ed il filtraggio dell'olio.

- 14 models on cabinet unit.
- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric with 1 or 2 tanks.
- Gas versions with heat exchangers crossing the tank with mechanical controls or electronic controls (RAPID).
- Gas versions with burners outside the tank and mechanical controls (Y-shaped tank).
- Electric versions with rotating elements inside the tank and mechanical controls or with electronic controls (RAPID).
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for gas models with exchangers crossing the tank:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module. High performance stainless steel burners.

Mechanical controls: thermostatic regulation of the temperature from 110° to 195°C by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat to prevent overheating with manual reset.

Electronic control (RAPID): accurate regulation of temperature between 30° and 195° C by means of safety solenoid valve and thermocouple operated by thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed. Battery-powered electronic pilot ignition.

Technical specifications for gas models with burners outside the tank (Y-shaped tank):

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Burners in stainless steel located outside the Y-shaped tank and treated with special reflection-free paint with high conductivity.

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety solenoid valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Technical specifications for electric models with internal elements:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module (except for model with RAPID control).

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Electronic control (RAPID): regulation of temperature between 30° and 195° C by means of thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed.

Standard equipment: wire baskets in chromium-plated steel with heat resistant handles, lids in stainless steel. 1 inox tray for collecting and filtering the oil.

Certificazioni - Certified



Modello a gas
Gas model



Modello elettrico con 2 vasche indipendenti
Electric model with 2 independent tanks



Modello con controllo elettronico RAPID
Model with RAPID electronic control



Modello elettrico
Electric model



Modello a gas (con particolare bacinella)
Gas model (with special tray)



Friggitrici Stile 980





Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN

• 14 modèles sur meuble.

- Prédilection pour le positionnement sur une ligne en saillie.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves.
- Versions à gaz avec échangeurs de chaleur traversant la cuve, avec commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID).
- Version à gaz avec brûleurs externes à la cuve et commandes mécaniques (cuve en "Y").
- Versions électriques avec résistances pouvant pivoter à l'intérieur de cuve et commandes mécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec échangeurs internes traversant la cuve

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de 400 mm. Brûleurs en acier inox à rendement élevé.

Commandes mécaniques: réglage thermostatique de la température de 110° à 195 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID): réglage fin de la température de 30° à 195 °C moyennant une électrovanne de sécurité et un thermocouple commandé par une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable. Allumage électronique à pile du pilote.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec brûleurs à l'extérieur de la cuve (cuve en "Y") :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Brûleurs en acier inox situés à l'extérieur de la cuve en forme de "Y" et traitée avec une spéciale peinture antireflet à conductibilité élevée.

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Électrovanne de sécurité et thermocouple.

Allumage électronique du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Caractéristiques techniques des modèles électriques avec résistances internes :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de

400 mm (sauf le modèle avec contrôle RAPID)

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre les surchauffes à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID): réglage de la température de 30° à 195 °C moyennant une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable.

Équipement standard: Paniers en fil d'acier zincchromé avec poignée athermique, couvercles en acier inox 304, 1 bac inox pour la filtration et la collecte de l'huile.

• 14 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken.
- Gasausführungen mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID).
- Gasausführungen mit Außenbrennern und mechanischen Bedienungen ("Y-förmiges" Becken).
- Elektrische Ausführungen mit rotierenden Widerständen im Becken und mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID).
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Technische Merkmale der Gasmodelle mit Becken mit Austauschern innen:

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabbau über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Modelle mit 1 oder 2 unabhängigen Becken auch für das 400-mm-Modul. Rostfreie Brenner mit hoher thermischer Leistung.

Mechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Elektronische Bedienung (RAPID): feine Temperatureinstellung von 30° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar, gesteuert über eine thermostatische Karte mit Digitalanzeige zum Ablesen der Temperatur (Genauigkeit +/- 1° C). Der Drucktaster "RAPID" gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare, intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Technische Merkmale der Gasmodelle mit Außenbrennern ("Y-förmiges" Becken):

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabbau über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Rostfreie Brenner außerhalb des "Y-förmigen" Beckens, das mit einer speziellen blendfreien Lackierung mit hoher Leitfähigkeit behandelt wurde.

Elektromechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 90° bis 195° C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitselektroventil und Thermopaar.

Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Technische Merkmale der Elektromodelle mit Innenwiderstände:

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabbau über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Stahl. Modelle mit 1 oder 2 unabhängigen Becken auch für das 400-mm-Modul (Modell mit RAPID-Bedienung ausgeschlossen).

Elektromechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 90° bis 195° C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Elektronische Bedienung (RAPID): Temperatureinstellung von 30° bis 195° C über eine thermostatische Karte mit Digitalanzeige zum Ablesen der Temperatur (Genauigkeit +/- 1° C). Der Drucktaster "RAPID" gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen.

Standardausrüstung: Gitterkörbe aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff, Deckel aus rostfreiem Stahl, 1 inox Schüssel zum Filtern und Auffangen des Öls.



Particolare aggancio cesto - Detail of basket hooking
Détail fixation panier - Detail Korbbefestigung

Controllo elettronico (RAPID):

I vantaggi del controllo elettronico (RAPID) possono così riassumersi:

Regolazione fine della temperatura dell'olio (+/- 1°C.) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi solidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza, che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo (nocracking point)

Electronic control (RAPID):

The advantages of electronic control (RAPID) can be summarized as follows:

Accurate regulation of oil temperature (+/- 1°C.) allowing a quick recovery of the temperature when food load is introduced, thanks to the immediate reset of the heating source. It is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating, which can be pre-programmed, so as to remove the risk of reaching the smoke point.

Contrôle électronique (RAPID):

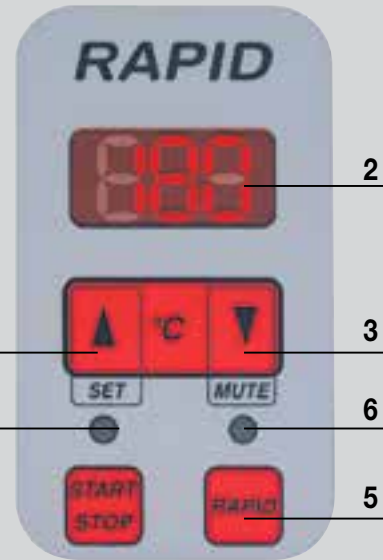
Les avantages du contrôle électronique (RAPID) peuvent se résumer ainsi :

Réglage fin de la température de l'huile (+/- 1°C) qui permet une récupération rapide de la température au moment de l'introduction du chargement grâce à l'immédiate réactivation de la source chauffante. Possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable qui évite toute possibilité de dépasser le point de fumée (nocracking point)

Elektronische Bedienung (RAPID):

Die Vorteile der elektronischen Bedienung (RAPID) sind folgende:

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1°C), die eine schnelle Temperaturrückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (nocracking point) zu überschreiten.



- 1- LED luminoso indicante fonte di calore in funzione. Luminous LED indicates heat source in operation. Voyant lumineux indiquant la source de chaleur en fonction. Beleuchtete Led-Anzeige, die eingeschaltete Wärmequellen anzeigt.
- 2- Display digitale lettura temperatura (precisione +/-1°C) Digital display temperature readout (precision +/-1°C). Afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/-1°C). Digitales Display zur Temperaturablesung (Genauigkeit +/- 1°C)
- 3- Pulsante di impostazione temperatura in diminuzione ed esclusione dell'allarme acustico indicante temperatura di cottura raggiunta. Temperature decrease setting button and bypass of alarm for cooking temperature reached. Touche de réglage pour diminuer la température et exclure le signal acoustique de l'atteinte de la température de cuisson. Einstelltaste zur Temperatursenkung und zur Ausschliessung des akustischen Temperaturalarms der erreichten Garung.
- 4- Pulsante impostazione temperatura in aumento (precisione +/-1°C). Temperature increase setting button (precision +/-1°C). Touche de réglage pour augmenter la température (précision +/-1°C). Einstelltaste zur Temperaturerhöhung (Genauigkeit +/-1°C).
- 5- Pulsante di attivazione/esclusione della procedura "RAPID". "RAPID" activation /bypass button. "RAPID" activation /exclusion "RAPID". Taste der Aktivierung/Ausschliessung "RAPID".
- 6- LED luminoso indicante "RAPID" in funzione. Luminous LED indicates "RAPID" in operation. Voyant lumineux indiquant que "RAPID" est en fonction. Beleuchtete Led-Anzeige, dass "RAPID" aktiviert ist.



Particolare scambiatori di calore a gas attraversanti la vasca. Detail of gas heat exchangers crossing the tank. Détail des échangeurs de chaleur à gaz, traversant la cuve. Besondere Gaswärmetauscher im Becken.



Particolare bruciatori inox a gas ad alto rendimento. Detail of high performance stainless steel gas burners. Détail des brûleurs en acier inox à gaz à rendement élevé. Besondere rostfreie Gasbrenner mit Hochleistung



Particolare vasca sagomata a "y" per facilitare al massimo la pulizia. Detail of Y-shaped tank which maximizes cleaning. Détail de la cuve en forme de "Y" pour faciliter au maximum le nettoyage. Besonderes "Y-förmiges" Becken, um die Reinigung zu vereinfachen



Particolare resistenze corazzate interne alla vasca e ruotabili di 90° per facilitare la pulizia. Detail of armored elements inside the tank which can rotate 90° to facilitate cleaning. Détail des résistances blindées à l'intérieur de cuve et qui peuvent pivoter de 90° pour faciliter le nettoyage. Besondere gepanzerte Widerstände im Becken und um 90° drehbar, um die Reinigung zu vereinfachen.



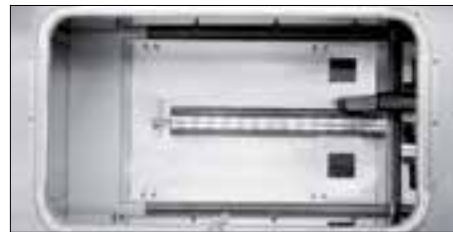


Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | NUDELNKOCHER

• 4 modelli su mobile

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Vasche in acciaio inox AISI 316 per la massima resistenza agli agenti corrosivi completamente stampate e con ampia zona di contenimento schiume.
- Posizionamento del foro di troppopieno contrapposto al rubinetto di carico acqua per facilitare il deflusso delle schiume e migliorare così il mantenimento corretto del tenore di amidi.
- Piedini inox regolabili in altezza.



Particolare bruciatore a gas e camera di combustione
Detail of gas burner and combustion chamber
Détail du brûleur à gaz et de la chambre de combustion
Besonderer Gasbrenner und Verbrennungskammer

Riscaldamento a gas: Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, garantiscono massima velocità di riscaldamento e resa. Regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e lampada spia indicante il funzionamento.

Pressostato di sicurezza per il controllo del livello dell'acqua in vasca.

Dotazioni standard: falso fondo in tondino e grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

Dotazioni a richiesta: cestelli in acciaio inox AISI 304 di diverse capacità con impugnatura atermica. Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304.

• 4 models on cabinet unit

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric versions with 1 or 2 tanks.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

• Tanks in AISI 316 stainless steel for maximum protection against corrosive agents, pressed fully rounded corners and large area for collecting starch foam.

• Positioning of overflow opposite the water intake tap so as to facilitate the draining away of the starchy foam and therefore improve on starch level control

• Height-adjustable stainless steel feet.

Gas heating: Stainless steel burners with stabilized flame, valve taps with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric heating: Special tungsten elements outside the tank guarantee maximum heating speed and performance. Power regulation by means of a 3-position selector switch and indicator light to show when functioning.

Safety pressure switch for checking the water level in the tank.

Standard equipment: reinforced false bottom and AISI stainless steel grid for resting baskets.

Optionals upon request: baskets in AISI 304 stainless steel of various capacities with heat resistant handles. Tank lids in AISI 304 stainless steel.

• 4 modèles sur meuble

- Predisposition pour le positionnement sur une ligne en saillie.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.

• Cuves en acier inox AISI 316 pour la résistance maximale aux agents corrosifs complètement moulées et avec une vaste zone pour contenir les mousses.

• Positionnement du trou du trop-plein opposé au robinet de vidange de l'eau, pour faciliter l'écoulement des mousses et pour améliorer ainsi le maintien correct de la teneur en amidons.

• Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Chauffage à gaz: Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances spéciales au tungstène à l'extérieur de la cuve, elles garantissent la vitesse maximale de chauffage et de rendement. Réglage de la puissance avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve.

Équipement standard: faux fond en rond d'acier et grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

Accessoires sur demande: paniers en acier inox AISI 304 de différentes capacités avec poignée athermique. Couvercle de la cuve en acier inox AISI 304.

• 4 Modelle auf Möbel

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 400- und 800-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken.

• Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.

• Die Becken sind aus rostfreiem Stahl AISI 316, um gegen die Korrosionsmittel Widerstand zu leisten und mit Stützwand für den Schaum.

• Positionierung der Überlaufvorrichtung und des Wasserzulaufhahns, um die Schaum- und Stärkerückstände zu entfernen.

• Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Hahn mit Sicherheitsventil mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme.

Elektroheizung: Spezielle Widerstände aus Wolfram außerhalb des Beckens versichern die schnellste Erwärmung und Leistung. Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter und Leuchtanzeige für den Betrieb.

Sicherheitsdruckregler für die Kontrolle des Wasserniveaus im Becken.

Standardausrüstung: falscher Boden mit Runderisen und Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Körbe aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit verschiedenem Fassungsvermögen mit athermischem Griff. Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Certificazioni - Certified



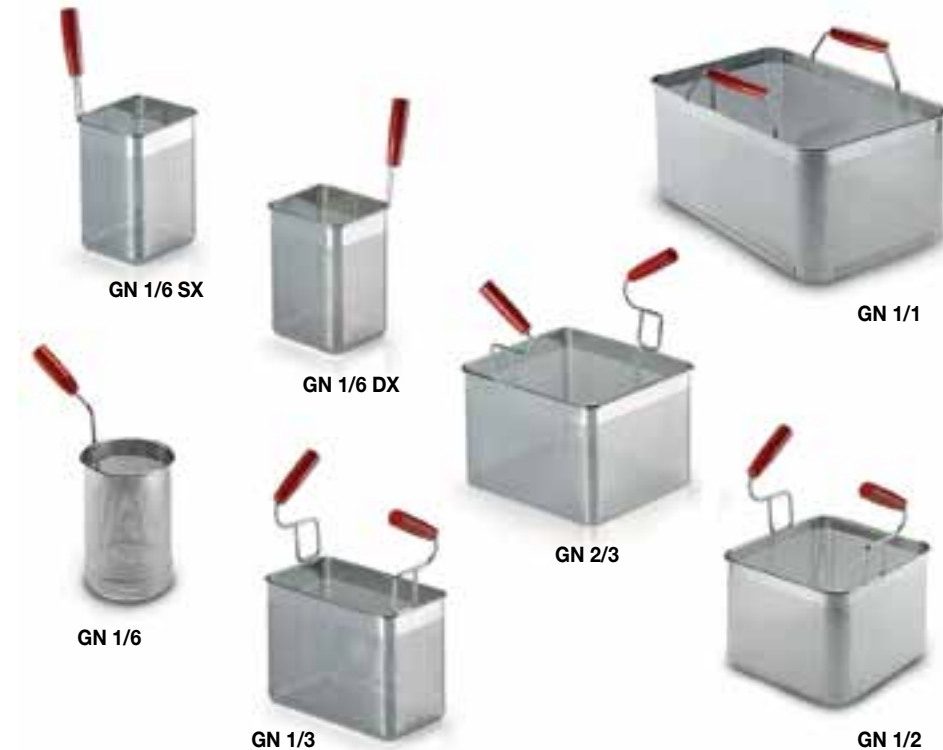
Cestelli in acciaio inox di diverse capacità forniti optional - Baskets in stainless steel of various capacities, supplied as optionals.
Paniers en acier inox de différentes capacités, fournis en option - Körbe aus rostfreiem Stahl mit verschiedenem Fassungsvermögen optional



Particolare speciali resistenze elettriche al tungsteno
Detail of special tungsten electric elements
Détail des spéciales résistances électriques en tungstène
Besondere spezielle Elektrowiderstände aus Wolfram



Particolare vasca con invaso stampato
Special tank with pressed reservoir
Détail de la cuve avec retenue moulée
Besonderes Becken mit gestanztem Speicher



Modello elettrico ad 1 vasca
Electric model with 1 tank



Modello a gas a 2 vasche
Gas model with 2 tanks



Cuocipasta Stile 980





Griglie radianti ad acqua

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GASDAMPFGRILL

• 6 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo (ad esclusione del modello da 1200 mm.).
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Scambiatori di calore "a cupola" in acciaio inox AISI 304 posizionati sopra la fonte riscaldante. La trasmissione del calore avviene per irraggiamento.

Bacinella contenimento acqua con rubinetto di carico per cotture "morbide". Esclusione dell'acqua nella bacinella per cotture più "secche".

Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Nei modelli da 800 e 1200 mm. i comandi sono doppi o tripli per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY fissate sotto gli scambiatori di calore "a cupola". Regolazione del grigliato di cottura in altezza.

Dotazione standard: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta: grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

• 6 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too (except for 1200 mm model).
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Dome-shaped heat exchangers in AISI 304 stainless steel set above the heating source. The exchangers transfer the heat by radiating it to the cooking grid.

Water basin equipped with tap for filling. For "tender" cooking fill basin with water. For "drier" cooking remove water from basin. Cooking grids, instrument panel, basin and splash guards all easily removable for cleaning.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Ball valve with pilot flame. Battery-powered electronic pilot ignition.

800 and 1200 mm models have dual or triple controls for differentiated heating.

Electric heating: INCOLOY armoured elements fixed under the dome-shaped heat exchangers. Adjustable-height cooking grid.

Standard equipment: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

• 6 modèles sur meuble.

- Predisposition pour être fixés sur une ligne en saillie (sauf le modèle de 1200 mm).
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

Échangeurs de chaleur "en coupole" en acier inox AISI 304 placés au-dessus de la source chauffante. La transmission de chaleur se fait par rayonnement.

Bac contenant de l'eau avec robinet de vidange pour les cuissons "moelleuse". Exclusion de l'eau dans le bac pour des cuissons plus "sèches".

Grils de cuisson, panneau de commandes, bac et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage.

Chauffage à gaz: brûleurs à haut potentiel en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote.

Allumage électronique à pile du pilote.

Dans les modèles de 800 et 1200 mm, les commandes sont doubles ou triples pour le chauffage différencié.

Chauffage électrique: résistances blindées INCOLOY fixées sous les échangeurs de chaleur "en coupole". Réglage du gril de cuisson en hauteur.

Équipement standard: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Accessoire sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

• 6 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile (mit Ausnahme des 1200-mm-Modells).
- 400-, 800- und 1200-mm-Module.
- Gas- oder elektrische Ausführung
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



Particolare bacinella contenimento acqua estraibile. Detail of removable water tray. Détail du bac extractible pour contenir l'eau. Besonderes, herausziehbares Becken für Wasser.

Particolare regolazione in altezza grigliato di cottura. Detail of cooking grid height adjustment. Détail du réglage en hauteur du gril de cuisson. Besondere Höheneinstellung des Grillrostes.



Particolare bruciatori e scambiatori di calore "a cupola". Detail of electric element with dome-shaped heat exchanger. Détail de la résistance électrique avec échangeur de chaleur "en coupole". Besonderer Elektrowiderstand mit "kuppelförmigem" Wärmetauscher.



Particolare resistenze e scambiatori di calore "a cupola". Detail of elements and dome-shaped heat exchangers. Détail des résistances et des échangeurs de chaleur "en coupole". Besondere Elektrowiderstände mit "kuppelförmigem" Wärmetauschern.



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit

Technische Merkmale:

"Kuppelförmige" Wärmetauscher aus rostfreiem Stahl AISI 304 über die Wärmequelle. Die Übertragung der Hitze erfolgt durch Wärmestrahlung.

Mit Wasser ausgestattete Behälter mit Zulaufhahn für ein "leichtes" Kochen. Ohne mit Wasser ausgestattete Behälter für ein "trockeneres" Kochen.

Grillroste, Bedientafel, Behälter und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.

Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme. Elektronische Anzündung der Dauerflamme. Bei den 800- und 1200-mm-Modellen gibt es doppelte oder dreifache Bedienungen für differenziertes Erhitzen.

Elektroheizung: gepanzerte INCOLOY-Widerstände unter den "kuppelförmigen" Wärmetauschern. Höhenverstellung des Grillrostes.

Standardausrüstung: Grillrost mit Rundenisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.





Griglie pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | LAVASTEIN-GRILL

• 4 modelli a gas (2 su mobile e 2 top).

- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

La cottura avviene per irraggiamento dal basso. I bruciatori tubolari rendono incandescente uno strato di roccia vulcanica che irraggia calore alla griglia di cottura; il tipo di cottura conferisce ai cibi una particolare fragranza e gusto. Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella raccolta grassi e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia. Le griglie di cottura sono regolabili in altezza mediante leve anteriori con manopole atermiche.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Nel modello da mm 800 i comandi sono sdoppiati per parzializzare il riscaldamento.

Dotazione standard:

Grigliato "V" in acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta:

Grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304 .

Portine a doppia parete a chiusura magnetica.

Confezioni supplementari di pietra lavica.

• 4 gas models (2 on cabinet unit and 2 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Cooking is achieved through heat radiation from below.

The tubular burners make the layer of volcanic stone incandescent so that it radiates heat to the cooking grid; this cooking technique endows food with special

fragrance and flavour. Cooking grids, instrument panel, fat collecting tray and splash guards can all be easily removed for cleaning. Cooking grid height can be adjusted by means of front levers with heat resistant handles.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Ball valve with pilot flame.

Battery-powered electronic pilot ignition.

In the 800 mm model the controls are dual so as to differentiate the heat.

Standard equipment: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request:

Cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Double-walled doors with magnetic closing.

Extra packs of volcanic stone.

Certificazioni - Certified



Particolare disposizione corretta della pietra lavica su unico livello.
Detail correct level positioning of lava stone.
Détail de la disposition correcte de la pierre lavique sur un seul niveau.
Besondere richtige Aufstellung des Vulkangesteins auf einer Ebene.

Particolare piano cottura con 1 griglia a "V" e una in tondino.
Detail cooktop with 1 V-shaped grid and one in iron rod.
Détail du plan de cuisson avec 1 grill en "V" et un en rond d'acier.
Besonderer Herd mit 1 "V-förmigen" Grillrost und 1 mit Rundeisen.

Particolare piano cottura con 2 griglie in tondino.
Detail cooktop with 2 grids in iron rod.
Détail du plan de cuisson avec 2 grills en rond d'acier.
Besonderer Herd mit 2 Grillrosten mit Rundeisen



Versione top componibili su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.

• 4 modèles à gaz (2 sur meuble et 2 en plan de travail).

- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

La cuisson est réalisée par rayonnement provenant du bas. Les brûleurs tubulaires rendent incandescente une couche de pierre volcanique qui fournit la chaleur au grill de cuisson ; le type de cuisson donne aux aliments un parfum et un goût particuliers. Grils de cuisson, panneau de commandes, bac de collecte des graisses et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage. Les grils de cuisson sont réglables en hauteur à l'aide de manettes frontales avec poignées athermiques.

Chauffage à gaz : brûleurs à puissance élevée en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote.

Allumage électronique à pile du pilote.

Dans le modèle de 800 mm, les commandes sont dédoublées pour la chauffe différenciée.

Équipement standard:

Gril en "V" en acier inox AISI 304.

Accessoires sur demande :

Gril en rond d'acier inox AISI 304 .

Portes à double cloison et fermeture magnétique.

Fournitures supplémentaires de pierre lavique.

• 4 Gasmodelle (2 auf Möbel und 2 auf Top).

- Die Top-Versionen können auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Das Garen erfolgt durch Wärmestrahlung von unten.

Die röhrenförmigen Brenner erhitzen die Schicht aus Vulkangestein; diese liegt auf einer speziellen Gitterunterlage, die sie zum Glühen bringt. Diese

Kochart verleiht dem Essen einen besonderen Duft und Geschmack. Grillroste, Bedientafel, Fettauffangschale und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.

Höhenverstellbare Grillroste durch Vorderhebel mit athermischen Griffen.

Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme.

Elektronische Anzündung der Dauerflamme.

Auf dem 800-mm-Modul gibt es doppelte Bedienungen für das differenzierte Erhitzen.

Standardausrüstung: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304 .

Doppelwandige Türen mit Magnetverschluss.

Zusätzliche Packung mit Vulkangestein.



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)





Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | ELEKTRO BAINMARIE

• 4 modelli elettrici (2 su mobile e 2 top).

- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Il riscaldamento dei cibi avviene per conduzione da recipienti immersi in acqua calda. Piano di lavoro e vasca stampata con ampie raggature. L'assenza di elementi riscaldanti all'interno della vasca ne permette una facile pulizia. Carico acqua mediante erogatore interno alla vasca con elettrovalvola comandata da pulsante. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare la manutenzione.



Particolare resistenza "a foglio flessibile"
Detail "flexible sheet" heating element
Détail de la résistance "à feuille flexible"
Besonderer "flacher" Widerstand

Riscaldamento elettrico: Resistenza "a foglio flessibile" in materiale silicico fissata direttamente sul fondo esterno della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con spia luminosa che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro la mancanza di acqua in vasca a ripristino automatico.

Dotazioni richiesta: Portine a doppia parete a chiusura magnetica. Bacinelle di varie capacità 150 mm. H in acciaio inox AISI 304. Coperchi inox AISI 304 per bacinelle.

• 4 electric models (2 on cabinet unit and 2 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Food is heated by conduction from the containers sitting in hot water. The worktop and tank are pressed with fully rounded corners. The absence of heating elements inside the tank allows for easy cleaning. Tank is filled with water via nozzle inside the tank by means of an electric valve operated by a press button. Instrument panel easily removable for easy maintenance

Electric heating: "Flexible sheet" element in silicone material fixed directly to the external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 30° to 90°C with indicator light to show when functioning. Safety thermostat to ensure tank does not remain without water. Automatic refilling of water.

Optionals upon request: Double-walled doors with magnetic closing. Trays of various capacities, 150 mm h, in AISI 304 stainless steel. Lids for trays in AISI 304 stainless steel.

Certificazioni - Certified



Versione top componibile su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.

• 4 modèles électriques (2 sur meuble et 2 sur plan de travail).

- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

Le réchauffement des aliments est réalisé par conduction de récipients plongés dans de l'eau chaude. Plan de travail et cuve moulée avec de grands rayonnements. L'absence d'éléments chauffants à l'intérieur de la cuve permet un nettoyage facile. Chargement de l'eau directement dans la cuve moyennant une électrovanne commandée par un bouton. Panneau de commandes facilement amovible pour faciliter l'entretien.

Chauffage électrique: Résistance en "feuille flexible", en matériau de silicone, fixée directement sur le fond externe de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique.

Accessoires sur demande: Portes à double cloison et fermeture magnétique. Bacs de différentes capacités de 150 mm H en acier inox AISI 304. Couvercles en acier inox AISI 304 pour bacs.

• 4 Elektromodelle (2 auf Möbel und 2 auf Top).

- Die Top-Versionen können auch auf freitragenden oder Brückenstrukturen montiert werden.
- 400- und 800-mm-Module.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Die Erhitzung der Speisen erfolgt durch Übertragung von im Warmwasser eingetauchten Behältern. Arbeitsfläche und gestanzter Becken mit abgerundeten Ecken. Da keine Heizelemente im Becken vorhanden sind, wird die Reinigung erleichtert. Wassereinlaß in das Becken über ein bedienungsknopfgesteuertes Elektroventil. Die Bedientafel ist leicht zu entfernen, um die Wartung zu erleichtern.

Elektroheizung: "Flacher" Widerstand mit Silikonmaterial isoliert, direkt auf dem äußeren Beckenboden befestigt. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für den Wassermangel im Becken mit automatischer Rückstellung.

Zubehör auf Anfrage: Doppelwandige Türen mit Magnetverschluß. Schüsseln 150 mm H öhe aus rostfreiem Stahl AISI 304. Edelstahldeckel AISI 304 für Schüsseln.



Modello su mobile aperto - Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional) - Model on cabinet unit (doors optional)



Bagnomaria Stile 980





Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | KIPPBRATPFANNER

• 4 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità 86 litri, fondo 41 dm².
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Coperchio incernierato posteriormente con bilanciamento a molla. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino atermico e vite senza fine. Vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo termodiffusore di grosso spessore nelle varianti ferro o acciaio inox AISI 304. Rubinetto per carico acqua.

Riscaldamento a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno termodiffusore della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: ribaltamento motorizzato della vasca.

• 4 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 800 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity 86 litres, bottom 41 dm².
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Lid hinged at the back and counter-balanced. Manual tipping of the tank by means of hand wheel in thermoplastic material and self-tapping screw.

Tanks with walls in AISI 304 stainless steel and bottom in thick heat-radiating iron or AISI 304 stainless steel. Water-filling tap.

Gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation between 100° and 300°C by means of thermostatic safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset.

Electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the heat-radiating external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: motorized tipping of the tank.

Certificazioni - Certified



• 4 modèles sur meuble.

- Prédisposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité 86 litres, fond 41 dm².
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort. La cuve bascule manuellement grâce à un volant en matériau athermique et une vis sans fin. Cuves avec parois en acier inox AISI 304 et fond en acier termodiffusor de grande épaisseur dans les variantes en fer ou en acier inox AISI 304. Robinet de remplissage de l'eau.

Chauffage à gaz : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300 °C par une vanne thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Chauffage électrique : résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe termodiffusor de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoire sur demande : basculement motorisé de la cuve.

• 4 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 800-mm-Modul.
- Gas oder elektrische Ausführung.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Fassungsvermögen 86 Liter, Boden 41 dm².
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale:

Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder. Das manuelle Umkippen des Beckens erfolgt durch athermischen Handrad und Schnecke.

Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304 und mit dickem, Wärme leitenden Boden in den Ausführungen mit Boden

aus Eisen oder Edelstahl AISI 304. Ventil zum Nachfüllen von Wasser.

Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 300°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Elektroheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden. Thermostatische Temperaturregulierung von 50° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Zubehör auf Anfrage: motorisiertes Umkippen des Beckens.



Modello elettrico - Electric model



Modello a gas - Gas model



Brasiere Stile 980





Pentole

BOILING PANS | MARMITES | KOCHKESSEL

- 9 modelli su mobile.
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a riscaldamento diretto o indiretto
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità da 100- 150 - 200 litri (per la versione 200 litri solo a gas diretto)
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche

Piano superiore stampato con invaso per raccogliere eventuali sgocciolamenti. Vasca coibentata con pannelli in fibra di vetro con fondo in acciaio AISI 316. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica.

Modelli a riscaldamento indiretto dotati di intercapedine con acqua per cotture anche con carichi parziali e di cibi che possano attaccare al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar. Rubinetto con imbuto per il ripristino



Rubinetto di scarico da 2" in ottone cromato
Drainage tap in 2" chromium-plated brass.
Robinet de vidange de 2" en laiton chromé.
Entleerungshahn 2" aus verchromtem Messing



Valvola di sicurezza con manometro, per pentole a riscaldamento indiretto
Safety valve with pressure gauge, for indirect heating boiling pans.
Soupape de sécurité avec manomètre, pour marmites à chauffage indirect
Sicherheitsventil mit Manometer für Pfannen mit indirekter Beheizung

dell'acqua nell'intercapedine, rubinetto per controllo del livello. Gruppo riempimento vasca in ottone cromato. Rubinetto scarico frontale in ottone cromato da 2" con maniglia atermica.

Riscaldamento a gas diretto e indiretto: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale (solo su gas indiretto).

Riscaldamento elettrico diretto ed indiretto: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno della vasca (diretto), installate all'interno dell'intercapedine (indiretto). Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 110°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: Coperchi autoclave con valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar, con chiusura a morsetti.

Cesti colapasta e colariso a 1, 2 o 3 settori in acciaio inox AISI 304.

Carico automatico dell'intercapedine.

• 9 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 800 mm.
- Gas or electric versions, with direct or indirect heating
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity: 100- 150 - 200 litres (for the 200 litre version only with direct gas)
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications

Worktop dipped to contain spillovers. Tank insulated with glass fibre panels with bottom in AISI 316 stainless steel. Lid hinged at the back and counter-balanced, with heat-resistant handle.

Models with indirect heating feature an interspace filled with water for cooking limited quantities and food that might otherwise stick to the bottom or walls of the pans. Pressure in the water-filled interspace is shown on a pressure gauge, safety unit with valve calibrated at 0.5 bar.. Tap with funnel for topping up of water in interspace, tap to control water level. Tank filling unit in chromium-plated brass. Front drainage tap in 2" chromium-plated brass, with heat-resistant handle.

Direct and indirect gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Bull valve with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset (only for indirect gas heating).

Direct and indirect electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the external bottom of the tank (direct), installed inside the interspace (indirect). Thermostatic regulation of the temperature between 50° and 110°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: Pressure-type lids with safety valve calibrated at 0.05 bar, locked by clamps. con valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar, con chiusura a morsetti.

Pasta and rice draining baskets with 1, 2 or 3 sectors in AISI 304 stainless steel.

Automatic filling of interspace.



Cestelli in acciaio inox AISI 304 a 1, 2 e 3 settori forniti optional
Baskets in AISI 304 stainless steel, with 1, 2 or 3 sectors supplied as optionals
Paniers en acier inox AISI 304 à 1, 2 et 3 secteurs fournis en option
Siebe aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit 1, 2 und 3 Unterteilungen optional

• 9 modèles sur meuble.

- Prédiposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Version à gaz ou électriques à chauffage direct ou indirect.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité de 100 - 150 - 200 litres (pour la version 200 litres, seulement à gaz direct).
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques

Plan supérieur moulé avec retenue pour recueillir d'éventuels égouttements. Cuve calorifugée avec des panneaux en fibre de verre avec le fond en acier AISI 316. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort, avec une poignée athermique.

Modèles à chauffage indirect équipés d'une gaine contenant de l'eau pour des cuissons, même avec des charges partielles, pour empêcher que les aliments ne s'attachent au fond et aux parois. Visualisation de la pression dans la gaine moyennant un manomètre, groupe de sécurité avec soupape calibrée à 0,5 bar. Robinet avec entonnoir pour remplir la gaine d'eau, robinet pour le contrôle du niveau. Groupe de remplissage de la cuve en laiton chromé. Robinet frontal de vidange en laiton chromé de 2" avec poignée athermique.

Chauffage à gaz direct et indirect : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement

manuel (uniquement sur gaz indirect).

Chauffage électrique direct et indirect: résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe de la cuve (direct), installées à l'intérieur de la gaine (indirect). Réglage thermostatique de la température de 50° à 110°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoires sur demande: Couvercles autoclaves avec soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar, avec fermeture à étaux.

Paniers pour égoutter les pâtes et le riz à 1, 2 ou 3 secteurs en acier inox AISI 304.

Remplissage automatique de la gaine.

• 9 Modelle auf Möbel.

- Vorbereitet zum Aufstellen auf einer freitragenden Zeile.
- 800-mm-Modul.
- Gas- oder elektrische Ausführungen mit direkter oder indirekter Beheizung
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Fassungsvermögen 100, 150 und 200 Liter (für die Ausführung 200 Liter nur mit direktem Gas)
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Technische Merkmale

Obere Fläche mit gestanzten Rinnen zum Auffangen der Tropfen. Becken mit Glasfaserplatten isoliert mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316. Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder und athermischem Griff.

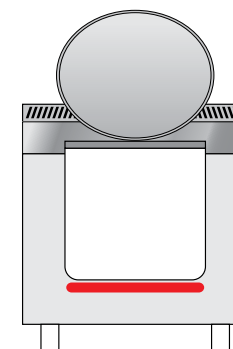
Bei den indirekt beheizten Modellen besteht der Behälter

aus einem Hohlraum mit Wasser, um zu vermeiden, daß die Speisen während des Kochens am Boden und an den Wänden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über einen Manometer ablesbar, Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil. Füllhahn mit Trichter zum Nachfüllen des Wassers im Hohlraum, Hahn für die Pegelkontrolle. Beckenfüllgruppe aus verchromtem Messing. Entleerungshahn auf der Vorderseite aus verchromtem Messing 2" mit athermischem Griff.

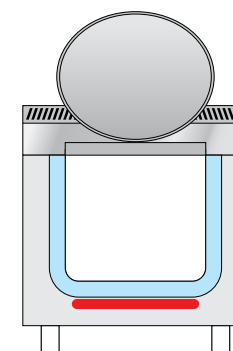
Direkte und indirekte Gasbeheizung: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung (nur mit indirektem Gas).

Direkte und indirekte Elektroheizung: Gepanzerte INCOLOY-Widerstände mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden (direkt), der sich innerhalb des Hohlraums befindet (indirekt). Thermostatische Temperaturregulierung von 50° bis 110°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Zubehör auf Anfrage: Autoklavendeckel mit auf 0,05 bar geeichtem Sicherheitsventil mit Klemmverschluss. Abtropfsiebe für Nudeln und Reis mit 1, 2 oder 3 Unterteilungen aus rostfreiem Stahl AISI 304. Automatische Hohlraumfüllung.



Riscaldamento diretto
Direct heating



Riscaldamento indiretto
Indirect heating



Modello con riscaldamento indiretto - Model with indirect heating



Pentole Stile 980





Cucine Gas

GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | GASHERDE



Cucine Elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | ELEKTROHERDE



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG							POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
	L x P x H mm	L x P x H mm	kW 3,5	kW 5,5	kW 8,5	kW 7,7	kW 9,2	kW	Kcal/h	kW	kW	kW	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
8CBG02	400x900x900	-	-	1	1	-	-	14	12.040	-	-	-	-	-
8CBG04	800x900x900	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
8CBG06	1200x900x900	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-
8CBG14	800x900x900	530x630x290	1	2	1	1	-	30,7	26.400	-	-	-	-	-
8CBG14FE	800x900x900	530x630x290	1	2	1	-	-	23	19.780	5,5	-	5,5	3F/N/↓AC400V	5x1,5
8CBG16	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
8CBG16FE	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3F/N/↓AC400V	5x1,5
8CBG16XL	1200x900x900	970x630x330	2	2	2	-	1	44,2	38.010	-	-	-	-	-
8CBG16XLE	1200x900x900	970x630x330	2	2	2	-	-	35	30.100	8	-	8	3F/N/↓AC400V	5x1,5
8CBG26	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
8CBG26FE	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3F/N/↓AC400V	5x1,5
8CBG26C	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	0,8	0,8	1F/N/↓AC230V	3x1,5
8CBG26CFE	1200x900x900	530x630x290	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	0,8	6,3	3F/N/↓AC400V	5x1,5+3x1,5
8TCG2	400x900x270	-	-	1	1	-	-	14	12.040	-	-	-	-	-
8TCG4	800x900x270	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
8TCG6	1200x900x270	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	L x P x H mm	L x P x H mm	kW 4	kW 5,5	kW 0,8	kW			
							Tot.		
8CQE02	400x900x900	-	2	-	-	8	3F/N/↓AC400V	5x2,5	
8CQE04	800x900x900	-	4	-	-	16	3F/N/↓AC400V	5x4	
8CQE06	1200x900x900	-	6	-	-	24	3F/N/↓AC400V	5x4	
8CQE14	800x900x900	530x630x290	4	1	-	21,5	3F/N/↓AC400V	5x4	
8CQE16	1200x900x900	530x630x290	6	1	-	29,5	3F/N/↓AC400V	5x4	
8CQE26	1200x900x900	530x630x290	6	1	-	29,5	3F/N/↓AC400V	5x4	
8CQE26C	1200x900x900	530x630x290	6	1	1	30,3	3F/N/↓AC400V	5x4+3x1,5	
8TCE2Q	400x900x270	-	2	-	-	8	3F/N/↓AC400V	5x2,5	
8TCE4Q	800x900x270	-	4	-	-	16	3F/N/↓AC400V	5x4	
8TCE6Q	1200x900x270	-	6	-	-	24	3F/N/↓AC400V	5x4	





Cucine vetroceramica e induzione

PYROCERAM AND INDUCTION PLATES | PLAQUES VITROCERAMIQUES ET A' INDUCTION | GLASKERAMIK-UND INDUKTIONSPLATTEN



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE	POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
		5kW		3,4 kW		kW		
8CVE02	400x900x900	-	2	6,8	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5		
8CVE04	800x900x900	-	4	13,6	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5		
8CIE02	400x900x900	2	-	10	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5		
8CIE04	800x900x900	4	-	20	3F/N/ ↓ AC400V	5x4		
8TCE2V	400x900x270	-	2	6,8	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5		
8TCE4V	800x900x270	-	4	13,6	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5		
8TCE2I	400x900x270	2	-	10	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5		
8TCE4I	800x900x270	4	-	20	3F/N/ ↓ AC400V	5x4		



Tuttapietra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | GLÜHPLATTENHERDE

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	L x P x H mm	L x P x H mm	kW 5,5	kW 8,5	kW 13,9	kW 7,7	kW	Kcal/h	kW	kW	kW			
8TPG00	800x900x900	-	-	-	1	-	13,9	11.950	-	-	-	-	-	-
8TPG10	800x900x900	560x630x290	-	-	1	1	21,6	18.580	-	-	-	-	-	-
8TPG10FE	800x900x900	560x630x290	-	-	1	-	13,9	11.950	5,5	-	5,5	3F/N/ ↓ AC 400V	5x1,5	
8TPG22	1200x900x900	560x630x290	1	1	1	1	35,6	30.620	-	-	-	-	-	
8TPG22C	1200x900x900	560x630x290	1	1	1	1	35,6	30.620	-	0,8	0,8	F/N/ ↓ AC230V	3x1,5	
8TPG22CFE	1200x900x900	560x630x290	1	1	1	-	27,9	24.000	5,5	0,8	6,3	3F/N/ ↓ AC 400V	5x1,5+3x1,5	
8TTG80	800x900x270	-	-	-	1	-	13,9	11.950	-	-	-	-	-	



Fry-Top

GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | GRILLPLATEN



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
	L x P x H mm	L x P mm	Tot.		Tot.			
8TFG40L	400x900x900	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFG40R	400x900x900	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFG40LC*	400x900x900	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFG40RC*	400x900x900	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFG80L	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFG80LC*	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFG80R	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFG80RC*	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFG80LR	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFG80LRC*	800x900x900	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGL	400x900x270	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFGR	400x900x270	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFGLC*	400x900x270	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFGRC*	400x900x270	360x750	8	6.880	-	-	-	-
8TFGLL	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGLLC*	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGRR	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGRRRC*	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGLR	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFGLRC*	800x900x270	755x750	16	13.760	-	-	-	-
8TFE40L	400x900x900	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFE40R	400x900x900	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFE40LC*	400x900x900	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFE40RC*	400x900x900	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFE80L	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFE80LC*	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFE80R	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFE80RC*	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFE80LR	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFE80LRC*	800x900x900	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFEL	400x900x270	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFER	400x900x270	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFELC*	400x900x270	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFERC*	400x900x270	360x750	-	-	6	3F/N/ ↓ AC400V	5x1,5	
8TFELL	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFELLC*	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFERR	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFERRC*	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFELR	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	
8TFELRC*	800x900x270	755x750	-	-	12	3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5	

*Piastra cromata - Chrome plate - Plaque en chrome - Chromplatte



Fry-Top su forno

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | NUDELNKOCHER



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
	MODELLO MODEL MODELE MODELL						Tot.	
	LxPxH mm	LxP mm	LxPxH mm	kW 8	kW 7,7	kW	Kcal/h	
8FCG10LL	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	
8FCG10LLC*	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	
8FCG10RR	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	
8FCG10RRC*	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	
8FCG10LR	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	
8FCG10LRC*	800x900x900	755x750	530X630X290	2	1	23,7	20.380	

*Piastra cromata - Chrome plate - Plaque en chrome - Chromplatte



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRITEUSEN

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
	MODELLO MODEL MODELE MODELL			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	LxP mm	Litri	kW	Kcal/h	kW		Nr x mmq
8FRG-17	400x900x900	310x345	17	18	16.480	-	-	-
8FRG-34	800x900x900	310x345	17+17	36	30.960	-	-	-
8FRG-16	400x900x900	140x345	8+8	12	10.320	-	-	-
8FRG-17R	400x900x900	310x345	17	18	16.480	0,01	1 F / N / ↓ AC 230 V	3x1,5
8FRG-34R	800x900x900	310x345	17 + 17	36	30.960	0,02	1 F / N / ↓ AC 230 V	3x1,5
8FRG-21VP	400x900x900	310x444	21	20	17.200	0,01	1 F / N / ↓ AC 230 V	3X1,5
8FRG-17VP	400x900x900	310x345	17	16	13.760	0,01	1 F / N / ↓ AC 230 V	3X1,5
8FRG-42VP	800x900x900	310x444	21+21	40	34.400	0,02	1 F / N / ↓ AC 230 V	3X1,5
8FRG-34VP	800x900x900	310x345	17+17	32	27.520	0,02	1 F / N / ↓ AC 230 V	3X1,5
8FRE-17	400x900x900	310x345	17	-	-	16,5	3 F / N / ↓ AC 400 V	5x4
8FRE-34	800x900x900	310x345	17+17	-	-	33	3 F / N / ↓ AC 400 V	2x(5x4)
8FRE-16	400x900x900	140x345	8+8	-	-	14	3 F / N / ↓ AC 400 V	5x2,5
8FRE-17R	400x900x900	310x345	17	-	-	16,5	3 F / N / ↓ AC 400 V	5x4
8FRE-34R	800x900x900	310x345	17 + 17	-	-	33	3 F / N / ↓ AC 400 V	2x(5x4)



Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | NUDELNKOCHER



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
	MODELLO MODEL MODELE MODELL			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	GN	Litri	kW	Kcal/h	kW		Nr x mmq
8CPG45	400x900x900	GN1/1	45	13,9	11.955	-	-	-
8CPG90	800x900x900	GN1/1	45 + 45	27,8	23.910	-	-	-
8CPE45A	400x900x900	GN1/1	45	-	-	9	3F/N ↓ AC 400 V	5x2,5
8CPE90A	800x900x900	GN1/1	45+45	-	-	18	3F/N ↓ AC 400 V	2x(5x2,5)



Griglie radianti ad acqua

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GASDAMPFGRILL

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
	MODELLO MODEL MODELE MODELL			Tot.			Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	LxP mm	N°	kW	Kcal/h	N°	kW		Nr x mmq
8GRG40	400x900x900	360x600	1	13	11.180	-	-	-	-
8GRG80	800x900x900	720x600	2	26	22.360	-	-	-	-
8GRG12	1200x900x900	1080x600	3	39	33.540	-	-	-	-
8GRE40	400x900x900	360x600	-	-	-	4x2000	8	3F/N ↓ AC 400V	5x2,5
8GRE80	800x900x900	720x600	-	-	-	8x2000	16	3F/N ↓ AC 400V	5x4
8GRE12	1200x900x900	1080x600	-	-	-	12x2000	24	3F/N ↓ AC 400V	2x(5x4)



Griglie in pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | LAVASTEIN-GRILL



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			N°	Tot.		
				LxPxH mm	LxP mm	
8GLG40	400x900x900	377x585	1	12	10.320	
8GLG80	800x900x900	385x585	2	24	20.640	
8TGG40	400x900x270	377x585	1	12	10.320	
8TGG80	800x900x270	385x585	2	24	20.640	



Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | ELEKTRO BAINMARIE

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			GN	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
8BME40	400x900x900	305x675x160	1 GN 1/1 + 1 GN 1/3	1,48	1 F/N/⊥ AC 230 V	3x1,5
8BME80	800x900x900	630x675x160	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	2,96	1 F/N/⊥ AC 230 V	3x1,5
8TBE40	400x900x270	305x675x160	1 GN 1/1 + 1 GN 1/3	1,48	1 F/N/⊥ AC 230 V	3x1,5
8TBE80	800x900x270	630x675x160	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	2,96	1 F/N/⊥ AC 230 V	3x1,5



Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | KIPPBRATPFANNER



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
					Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
					LxPxH mm	LxPxH mm			
8BRG80	800x900x900	720x610x225	86	41	22	18.920	-	-	-
8BRG80I	800x900x900	720x610x225	86	41	22	18.920	-	-	-
8BRE80	800x900x900	720x610x225	86	41	-	-	9,9	3F/N/⊥ AC 400 V	5 x 2,5
8BRE80I	800x900x900	720x610x225	86	41	-	-	9,9	3F/N/⊥ AC 400 V	5 x 2,5



Pentole

BOILING PANS | MARMITES | KOCHKESSEL

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
			LxPxH mm	Litri			
8PQG10D	800x900x900	100	21	18.060	-	-	-
8PQG15D	800x900x900	150	21	18.060	-	-	-
8PQG20D	800x900x900	200	32	27.520	-	-	-
8PQG10I	800x900x900	100	21	18.060	-	-	-
8PQG15I	800x900x900	150	21	18.060	-	-	-
8PQE10D	800x900x900	100	-	-	13	3F/N/⊥ AC 400 V	5x4
8PQE15D	800x900x900	150	-	-	13	3F/N/⊥ AC 400 V	5x4
8PQE10I	800x900x900	100	-	-	16	3F/N/⊥ AC 400 V	5x4
8PQE15I	800x900x900	150	-	-	18	3F/N/⊥ AC 400 V	5x4



Via Antoniana, 89 - 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049.9203511
Fax +39 049.9203551 +39 049.9203561
www.offcar.com - offcar@offcar.com



Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008



Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dai costruttori • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

www.BacabCommunication.it

06/2013 - 1000 - COD.8880011



650 & 700 Unico

Soluzioni modulari per grandi cucine

Modular solutions for industrial kitchens

Solutions modulaires pour de grandes cuisines

Modularlösungen für Großküchen

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

The great cooking



Le "Piccole" di Offcar "Grandi" per robustezza, affidabilità e sicurezza.

"Little" Offcar items for "Superior" sturdiness, reliability and safety.


Les "Petites" de Offcar "Grandes" pour leur résistance, leur fiabilité et la sécurité.


Die "Kleinen" von Offcar "Groß" dank Robustheit, Zuverlässigkeit und Sicherheit.



Cooking born of experience

La cottura che nasce dall'esperienza

 Il marchio **OFFCAR**, sinonimo di officine Carraro, nasce nel **1980**, da una grande esperienza ed una tradizione familiare veneta nella produzione di cucine. L'azienda si è specializzata in particolare nella costruzione di apparecchiature e impianti per la ristorazione professionale di riconosciuta qualità ed affidabilità.

 *The brand **OFFCAR**, synonymous with the Carraro workshops, was created in 1980, evolving from a long family tradition of manufacturing cookers in the Italian region of Veneto. The company are specialized mainly in the construction of equipment and systems for professional catering and are highly renowned for their quality and reliability.*

La cuisson qui naît de l'expérience

La marque **OFFCAR**, synonyme d'Usines Carraro, naît en 1980, à partir d'une grande expérience et d'une tradition familiale vénitienne dans la production de cuisinières. L'entreprise s'est spécialisée, en particulier, dans la fabrication d'appareils et d'installations pour la restauration professionnelle de qualité et de fiabilité.

Kochen lernt man durch die Erfahrung

wird 1980 aus einer großen Erfahrung und venetischer Familientradition in der Küchenproduktion gegründet. Die Firma hat sich vor allem im Bau von Vorrichtungen und Anlagen für die professionelle Gastronomie spezialisiert aus anerkannter Qualität und Zuverlässigkeit.



Modular solutions for industrial kitchens

Soluzioni modulari per grandi cucine



🇮🇹 "Unico" concetto studiato per i professionisti della ristorazione. La modularità delle gamme permette svariate combinazioni con installazioni in appoggio "top" su supporti aperti o armadiati, oppure monoblocco.

🇬🇧 "Unico" concept: designed for catering professionals. Modular ranges allow for countless installation combinations with top resting on open-fronted, cabinet or single-unit, support elements.

🇫🇷 "Unico" concept étudié pour les professionnels de la restauration. La modularité des gammes permet plusieurs combinaisons avec des installations "plan de travail" à poser sur des supports ouverts ou avec armoires, ou bien en monobloc.

🇩🇪 "Unico" ist ein für die Fachkräfte des Gaststättengewerbes erdachtes Konzept. Die verschiedenen Module der Palette ermöglichen die unterschiedlichsten Kombinationen mit "top" Installationen auf offenen Strukturen oder in Schrankausführung, oder als einteiliges Element.





650 UNICO

Unique design and details

650 UNICO - Unico nel design e nei particolari
Un raffinato abbinamento tra particolari cromati, alta finitura e tradizione Offcar. La nuova linea 650 unico racchiude in se tutti gli elementi che la rendono inconfondibile.

A refined combination of chromium-plated details, top finish and Offcar tradition.
New 650 Unico line has all it needs to be unmistakable.

650 UNICO - Unique dans le design et dans les détails
Une association raffinée entre détails chromés, haute finition et tradition Offcar.
La nouvelle ligne 650 Unico rassemble tous les éléments qui la rendent incomparable.

650 UNICO - Einzigartig in Design und Einzelheiten
Eine raffinierte Kombination von verchromten Einzelheiten, hochwertiger Verarbeitung und Offcar Tradition.
Die neue Serie 650 Unico enthält in sich alle Elemente, die sie unverwechselbar machen.

Modularità 350 mm e 700 mm
Modules 350 mm and 700 mm
Modularité 350 mm et 700 mm
350-und-700-mm-Module

Vasca stampata

forme e materiali per la massima igiene.

Pressed tank - shape and material designed for top cleanliness standards.

Cuve moulée - formes et matériaux pour l'hygiène maximale.

Gestanzte Becken - Formen und Materialien für bestmögliche Hygiene.

Ampia superficie di cottura

Piastra di lavoro a "tuttopiano".

Large cooktop - "Full-surface" work plate.

Grande surface de cuisson - Plaque de travail sur tout le plan.

Große Kochoberfläche - Arbeitsplatte "tuttopiano".

Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento.

High performance - High performance cast iron burners.

Performances élevées - Brûleurs en fonte à rendement élevé.

Hohe Leistungsfähigkeit - Hochleistungsbrenner aus Gusseisen.



Optional supporti inox

Disponibili aperti o chiusi con porte.

Optional stainless steel support elements - Available open-fronted or with doors.

En option supports inox - Disponibles ouverts ou fermés avec portes.

Optional Ständer aus rostfreiem Stahl - Verfügbar offen oder mit Türen verschlossen.

Forno inox 4 X GN1/1

Versione a gas o elettrico ventilato.

4 X GN1/1 stainless steel oven - Gas or electric ventilated version.

Four inox 4 X GN1/1 - Version à gaz ou électrique ventilé.

Rostfreier Ofen 4 X GN1/1 - Modell in Ausführung für Gas oder elektrisch belüftet.



650 UNICO

Cucine gas ed elettriche su forno



Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four
Gas- und Elektroherde über Ofen

650 Unico

Piani gas stampati con bruciatori in ghisa con potenze da 3.5kW e 6kW, rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia. Optional accensione elettronica a pila del bruciatore. Fori GN4 x GN1/1 termostati.

Piani elettrici stampati con piastre in ghisa ø 180 con potenza 2kW controllate da commutatore a 6 posizioni. forni elettrici ventilati GN4 x GN1/1 con resistenze corazzate controllate da termostato.

PiaPressed gas tops with cast iron burners, power 3.5kW and 6kW, safety valve taps with thermocouple. Optional battery-powered electronic burner ignition. GN4 x GN1/1 gas ovens, thermostats.

Pressed electric tops with ø 180 cast iron plates, power 2kW, controlled by a 6-position switch. GN4 x GN1/1 electric ventilated ovens with thermostat-controlled armoured elements.

Certificazioni - Certified



Plans de cuisson à gaz moulés avec brûleurs en fonte avec des puissances de 3,5kW et 6kW, robinets à vanne de sécurité avec thermocouple. En option, allumage électronique à pile du brûleur. Fours à gaz GN4 x GN1/1 avec thermostats.

Plans de cuisson moulés avec plaques en fonte ø 180 et puissance de 2kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

Fours électriques ventilés GN4 x GN1/1 avec résistances blindées contrôlées par un thermostat.

Gestanzte Gasplatte mit Brennern aus Gusseisen, Leistungen mit 3.5kW und 6kW, Ventilhähne, mit Sicherheitsthermoelementen. Optional elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Gasherde GN4 x GN1/1 Temperaturregler.

Gestanzte elektrische Platte mit Gusseisenplatten mit ø 180, Leistung 2kW von 6-Positionen-Schalter gesteuert. Elektrisch gelüftete Backöfen GN4 x GN1/1 mit gepanzerten, von Thermoelementen kontrollierten Widerständen.



Modello con forno
Model with oven

650 UNICO

Top elementi elettrici

Top with Electric elements | Plans de travail Éléments électriques
Top Elektroelemente

650 Unico

Top cottura elettrici con piano stampato ad invaso antiraboccamto. disponibili con 2 o 4 piastre in ghisa rotonde, diametro 180 mm potenza da 2 kW ciascuna, comandate da commutatore a 6 posizioni.

Electric cooktops with pressed overflow-prevention dipped worktop. Available with 2 or 4 round cast iron plates, diameter 180 mm power 2 kW each, controlled by a 6-position switch.

Plans de cuisson électriques avec plan moulé avec protection anti-débordement. Disponibles avec 2 ou 4 plaques rondes en fonte, diamètre 180 mm puissance de 2 kW chacune, commandées par un commutateur à 6 positions.

Top cottura elettrici con piano stampato ad invaso antiraboccamto. disponibili con 2 o 4 piastre in ghisa rotonde, diametro 180 mm potenza da 2 kW ciascuna, comandate da commutatore a 6 posizioni.

Certificazioni - Certified



Top 2 piastre elettriche
2- Electric plate Top



Top 4 piastre elettriche
4- Electric plate Top

Top elementi a gas

Top with Gas elements | Plan de travail Éléments à gaz | Top Gas-Elemente

Top cottura a gas con piano stampato ad invaso antiraboccamto. disponibili con 2 o 4 bruciatori in ghisa ad alto rendimento, diametro 90 mm potenza da 3,5 kW e diametro 120 mm potenza 6kW. Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia. Optional accensione a pila del bruciatore.

Gas cooktops with pressed overflow-prevention dipped worktop. Available with 2 or 4 high-performance cast iron burners, diameter 90 mm power 3.5 kW and diameter 120 mm power 6kW. Safety valve taps with thermocouple. Optional battery-powered burner ignition.

Plans de cuisson à gaz avec plan moulé avec protection anti-débordement. Disponibles avec 2 ou 4 brûleurs en fonte à rendement élevé, diamètre 90 mm puissance de 3,5 kW et diamètre 120 mm puissance de 6kW. Robinets à vanne de sécurité avec thermocouple. En option, allumage à pile du brûleur.

Top Gaskochen mit gestanzter Platte mit Überlaufschutz-Speicher, verfügbar mit 2 oder 4 Hochleistungs-Gusseisenbrennern, Durchmesser 90 mm Leistung 3,5 kW und Durchmesser 120 mm Leistung 6kW. Ventilhähne mit Sicherheitsthermoelement. Optional elektronisches Anzünden der Dauerflamme.



Top 2 Fuochi
2-Ring Top



Top 4 Fuochi
4-Ring Top

Top elementi frytop a gas ed elettrici

Top with gas and electric Fry-top elements | Plans de travail Éléments Grillades à gaz et électriques
Top Gas- und Elektroelemente Frytop

Top frytop riscaldamento a gas o elettrico con piastre in acciaio nella versione liscia o liscia rigata. Riscaldamento a gas con bruciatori a fiamma stabilizzata e rubinetto termostatico con regolazione della temperatura da 100 a 300° C. Accensione elettronica a pila. Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate fissate a contatto della piastra con regolazione termostatica della temperatura.

Top frytop Gas-oder Elektrobeheizung mit Stahlplatten, in Version glatt oder glatt-gerillt. Gasbeheizung mit stabilisierter Flamme und Thermostat-Hahn mit Temperaturregelung von 100 bis 300° C. elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Elektrische Beheizung mit gepanzerten Widerständen mit direktem Kontakt der Platte mit Temperaturregelung.

Gas or electric heated fry-top with steel plates, smooth or smooth and ribbed version. Gas heating with stabilized flame burners and thermostatic tap with 100 to 300° C temperature adjustment. Battery-powered electronic ignition. Electric heating with armoured elements secured in contact with the plate with thermostatic temperature adjustment.

Plan de travail Grillades, chauffage à gaz ou électrique avec plaques en acier dans la version lisse ou lisse rayée. Chauffage à gaz avec brûleurs à flamme stabilisée et robinet thermostatique avec réglage de la température de 100 à 300° C. Allumage électronique à pile. Chauffage électrique avec résistances blindées, fixées au contact de la plaque avec réglage thermostatique de la température. Plan de travail Plaque 1/2 lisse 1/2 rayée

Certificazioni - Certified



Top Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
1/2 smooth 1/2 ribbed Plate Top



Top Piastra liscia
Smooth Plate top



650 UNICO

Top elementi friggitrice a gas ed elettriche



Top with gas and electric Fryer elements | Plans de travail Éléments Friteuses à gaz et électriques
Top Elemente Friteusen in Gas- und Elektroausführung

650 Unico

Top friggitrice a gas ed elettriche a 1 o 2 vasche stampate con ampia zona fredda per la raccolta residui di cottura e rubinetto a sfera scarico olio. Versione a gas, riscaldamento con bruciatori esterni alla vasca con regolazione termostatica della temperatura mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota. Versione elettrica, riscaldamento con resistenze corazzate rotanti per la facile pulizia con regolazione termostatica della temperatura.

Gas and electric fry-tops with 1 or 2 pressed tanks with large cold zone for collecting cooked on soils and oil drainage ball cock. Gas version, heating achieved with out-of-tank burners with temperature thermostatic adjustment controlled by safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Electric version, heating achieved with easy-to-clean rotating armoured elements with temperature thermostatic adjustment.

Plans de travail friteuses à gaz et électriques à 1 ou 2 cuves moulées avec grande zone froide pour recueillir les résidus de cuisson et robinet à bille pour la vidange de l'huile. Version à gaz, chauffage avec brûleurs externes à la cuve avec réglage thermostatique de la température à l'aide d'une vanne de sécurité et d'un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Version électrique, chauffage avec résistances blindées pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température.

Top Friteusen in Gas- oder Elektroausführung mit 1 oder 2 gestanzten Becken mit geräumigen Kaltbereich zur Ansammlung der Reste und Kugelhahn zum Ölablass. Gasausführung mit Außenbrennern mit Thermoregulierung mittels Sicherheitsventil und Thermoelementen. Elektronisches Anzünden der Dauerflamme. Elektroausführung mit gepanzerten, rotierenden Widerständen zur Vereinfachung der Säuberung mit Thermoregulation



Top Friggitrice
Fry-top

Certificazioni - Certified



650 UNICO

Top elementi bagnomaria elettrici

Top with electric Bain-Marie elements | Plan de travail Éléments Bain-marie électriques
Top Elemente Elektrisches Wasserbad



650 Unico

Top bagnomaria elettrici con vasca GN 1/2 + 1/4 adatti per mantenere caldo ogni tipo di alimento nelle apposite vaschette con profondità 150mm. Riscaldamento tramite resistenza adesiva incollata al fondo esterno della vasca, comandata da termostato regolabile da 30° a 90° C. Spia luminosa ne indica il funzionamento.

Electric Bain-Marie tops with GN 1/2 + 1/4 tank suitable for keeping any kind of food warm in dedicated 150mm deep trays. Heated by means of an adhesive element secured on the outside of the tank bottom, controlled by a thermostat adjustable 30° to 90° C. Operation indicator light.

Plans de travail Bain-marie électriques avec cuve GN 1/2 + 1/4 adaptés pour maintenir au chaud tous les types d'aliments dans les cuvettes prévues à cet effet, avec profondeur de 150mm. Chauffage par résistance adhésive collée au fond externe de la cuve, commandée par un thermostat réglable de 30° à 90° C. Voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Top Elemente elektrisches Wasserbad mit Becken GN 1/2 + 1/4, geeignet um jede Art von Speise in den entsprechenden Behältern mit 150 mm Tiefe warmzuhalten. Beheizung mittels an der unteren Außenwand des Beckens befestigten Widerständen, mittels von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler gesteuert. Leuchtanzeige für den Betrieb.

Certificazioni - Certified



Top Bagnomaria
Bain-Marie Top

Top elementi cuocipasta elettrici

Top with electric Pasta cooker elements | Plan de travail Éléments Cuiseurs à pâtes électriques
Top Elemente elektrische Nudelkocher

Top cuocipasta adatto per cucinare pasta, riso, verdure grazie alla rapida ebollizione dell'acqua. Riscaldamento con speciali resistenze esterne alla vasca con selettore a 3 posizioni e lampada spia che ne indica il funzionamento. Cestelli inox per consentire la cottura di tipologie diverse di pasta. Rubinetto scarico acqua.

Fast boil pasta cooker top suitable for cooking pasta, rice and vegetables. Heating achieved with special out-of-tank elements with 3-position selector switch and operation indicator light. Stainless steel baskets for cooking different pasta types. Water drainage tap.

Plan de travail Cuiseur à pâtes adapté pour cuisiner des pâtes, du riz, des légumes grâce à l'ébullition rapide de l'eau. Chauffage avec de spéciales résistances externes à la cuve, avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Top Nudelkocher, geeignet zum Kochen von Nudeln, Reis und Gemüse, dank des schnellen Kochens des Wassers. Beheizung mit besonderen Widerständen außerhalb des Beckens mit 3-stelligem Wählschalter und Signallampe, die den Betrieb anzeigt. Siebe aus rostfreiem Stahl ermöglichen das Kochen von verschiedenen Nudelsorten.



Top Cuocipasta
Pasta cooker top

Certificazioni - Certified



Top elementi scaldapatate elettrici

Top with electric Chip warmer elements | Plan de travail Éléments chauffe-frites électriques
Top Elemente Elektrische Kartoffelwärmer

Top scaldapatate elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento superiore con resistenza ceramica riflettente il calore dall'alto e riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica 30° a 90° C.

Electric chip warmer top ideal for maintaining the temperature of fried products. Upper heating with ceramic element reflecting heat from above and lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C.

Plan de travail chauffe-frites idéal pour maintenir la température des frites. Chauffage supérieur avec résistance en céramique réfléchissant la chaleur du haut et chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuve avec réglage thermostatique 30° à 90° C.

Top Elektro Pommes Frites Wärmer, ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Obere Beheizung mit Keramikwiderstand, der die Wärme von oben reflektiert und unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

Certificazioni - Certified



Top Scaldapatate + infrarosso
Chip warmer Top + infrared



700 UNICO

Unique dans le design et dans les détails

Unico nel design e nei particolari

Un raffinato abbinamento tra particolari cromati, alta finitura e tradizione Offcar. La nuova linea 700 Unico racchiude in se tutti gli elementi che la rendono inconfondibile.

A refined combination of chromium-plated details, top finish and Offcar tradition. New 700 Unico line has all it needs to be unmistakable.

Modules: 400 mm, 800 mm and 1200 mm

Unique dans le design et dans les détails

Une association raffinée entre détails chromés, haute finition et tradition Offcar.

La nouvelle ligne 700 Unico rassemble tous les éléments qui la rendent incomparable.

Modularité 400 mm, 800 mm et 1200 mm

Einzigartig in Design und Einzelheiten

Eine raffinierte Kombination von verchromten Einzelheiten, hochwertiger Verarbeitung und Offcar Tradition. Die neue Serie 700 Unico enthält in sich alle Elemente, die sie unverwechselbar machen.

Modularità 400 mm, 800 mm e 1200 mm

Modules: 400 mm, 800 mm and 1200

Modularité 400 mm, 800 mm et 1200 mm

400-800-und-1200-mm-Module

Vasca stampata

forme e materiali per la massima igiene.

Pressed tank - shape and material designed for top cleanliness standards.

Cuve moulée - formes et matériaux pour l'hygiène maximale.

Gestanzte Becken - Formen und Materialien für bestmögliche Hygiene.

Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento.

High performance - High performance cast iron burners.

Performances élevées - Brûleurs en fonte à rendement élevé.

Hohe Leistungsfähigkeit - Hochleistungsbrenner aus Gusseisen.

Ampia superficie di cottura

Piastra di lavoro a "tuttopiano".

Large cooktop - "Full-surface" work plate.

Grande surface de cuisson - Plaque de travail sur tout le plan.

Große Kochoberfläche - Arbeitsplatte "tuttopiano".

Forni inox

Versioni a gas o elettriche maxi forno, 3xGN 2/1 e 4xGN 1/1.

Stainless steel ovens - Maxi-oven, 3xGN 2/1 and 4xGN 1/1 gas or electric versions.

Fours inox - Versions à gaz ou électriques maxi four, 3xGN 2/1 et 4xGN 1/1.

Rostfreier Ofen - Maxi Gas- oder Elektrobackofen, 3xGN 2/1 und 4xGN 1/1.

Alto rendimento

Versione a gas o elettrica a 1 o 2 vasche.

High performance - Gas or electric version with 1 or 2 tanks.

Rendement élevé - Version à gaz ou électrique à 1 ou 2 cuves.

Hochleistung - Modell in Ausführung für Gas oder elektrisch mit 1 oder 2 Becken.



700 UNICO

Cucine a gas su forni statici e ventilati

Gas ranges on static and ventilated ovens | Cuisinières à gaz sur fours statiques et ventilés
Gasherde auf statischen oder belüfteten Backöfen

700 Unico

- 11 modelli (9 su forno 2 su mobile).
- Modularità 400 – 800 – 1200mm.
- Piani stampati con bruciatori in ghisa ø 90 mm con potenza 3,5 kW e ø 120 con potenza 6kW a fiamma stabilizzata.
- Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia.
- Forni statici a gas Maxiforno, 3xGN2/1 e 4xGN1/1.
- Forni statici elettrici 3xGN2/1 e ventilati elettrici 4xGN1/1.
- Optional accensione elettronica pila del bruciatore.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio Inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 11 models (9 on oven 2 on cabinet unit).
- Modules: 400 – 800 – 1200mm.
- Pressed tops with ø 90 mm cast iron burners power 3.5 kW and ø 120 power 6kW with stabilized flame.
- Safety valve taps with thermocouple.
- Maxi-oven static gas ovens, 3xGN2/1 and 4xGN1/1.
- 3xGN2/1 static electric ovens and 4xGN1/1 electric ventilated.
- Optional battery-powered electronic pilot ignition.
- All parts subject to corrosion are built in AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Certificazioni - Certified



Piano stampato con bruciatori in ghisa.
Detail of pressed top with cast iron burners.
Détail du plan moulé avec brûleurs en fonte.
Besondere, gestanzte Platte mit Gusseisenbrennern.

- 11 modèles (9 sur four, 2 sur meuble).
- Modularité 400 – 800 – 1200mm.
- Plans moulés avec brûleurs en fonte ø 90 mm avec puissance de 3,5 kW et ø 120 avec puissance de 6kW à flamme stabilisée.
- Robinets à vanne de sécurité avec thermocouple.
- Fours statiques à gaz Maxifour, 3xGN2/1 et 4xGN1/1.
- Fours statiques électriques 3xGN2/1 et ventilés électriques 4xGN1/1.
- En option, allumage électronique à pile du brûleur.
- Construction de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 11 Modelle (9 auf Backöfen 2 auf offenem Möbel).
- 400 – 800 – 1200mm Module.
- Gestanzte Platte mit Gusseisenbrennern ø 90 mm Leistung 3,5 kW und ø 120 mit Leistung 6kW mit stabilisierter Flamme.
- Ventilhähne mit Sicherheitsthermoelementen.
- Statische Gasbacköfen Maxiforno, 3xGN2/1 und 4xGN1/1.
- Elektrische statische Backöfen 3xGN2/1 und elektrische belüftete 4xGN1/1.
- Optional elektronisches Anzünden der der Dauerflamme des Brenners.
- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



Modello con FORNO
Model with OVEN

700 UNICO

Fry-top a gas ed elettrici

Gas and electric Fry-tops | Grillades à gaz et électriques
Frytop Gas- oder Elektroherd

700 Unico

- 6 Modelli su mobile.
- Modularità 400 e 800mm.
- Piastre di cottura in acciaio 12 mm lisce o lisce rigate.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata che permettono rapidamente di raggiungere la temperatura desiderata.
- Accensione elettronica a pila del pilota.
- Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate incoloy fissate a contatto con le piastre, regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300° c.
- Optional paraspuzzi inox.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 6 models on cabinet unit.
- Modules: 400 and 800mm
- 12 mm steel cooking plates, smooth or smooth/ribbed.
- Gas heating with stabilized flame stainless steel burners that achieve desired temperature fast.
- Battery-powered electronic pilot ignition.
- Electric heating with Incoloy armoured elements secured in contact with the plates, temperature thermostatic adjustment 100° to 300° c.
- Optional stainless steel splash guards.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 6 Modèles sur meuble.
- Modularité 400 et 800mm.
- Plaques de cuisson en acier 12 mm lisses ou lisses rayées.
- Chauffage à gaz avec brûleurs en acier inox à flamme stabilisée qui permettent d'atteindre rapidement la température souhaitée.
- Allumage électronique à pile du pilote.
- Chauffage électrique avec résistances blindées incoloy fixées au contact des plaques, réglage thermostatique de la température de 100° à 300°C.
- En option rebords anti-éclaboussures en inox.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 6 Modelle auf offenen Möbeln.
- 400-und-800-mm- Module
- Stahlkochplatten 12 mm glatt oder glatt gerillt.
- Gasbeheizung mit rostfreien Stahlbrennern mit stabilisierter Flamme, die ein rasches Erreichen der gewünschten Temperatur ermöglichen.
- elektronisches Anzünden der der Dauerflamme
- Elektrische Beheizung mit gepanzerten incoloy Widerständen mit direktem Kontakt der Platte mit Temperaturregelung von 100° bis 300° C.
- Optional Spritzschutz aus rostfreiem Stahl.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Certificazioni - Certified



Particolare piastra cottura
Detail of cooking plate
Détail plaque de cuisson
Besondere Kochplatte



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (optional doors)

700 UNICO

Friggitrici a gas ed elettriche



Gas or electric fryers | Friteuses à gaz et électriques
Gas- und Elektrofriteusen

- 4 Modelli su mobile.
- Modularità 400mm e 800mm.
- Versioni gas ed elettriche a 1 o 2 vasche con capacità 13 lt.
- Riscaldamento gas con scambiatori di calore attraversanti la vasca, comandi meccanici per la regolazione termostatica della temperatura.
- Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate incoloy con regolazione termostatica della temperatura.
- Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera.
- Bacinella di raccolta in acciaio inox.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 4 models on cabinet unit.
- Modules 400mm and 800mm.
- Gas and electric versions with 1 or 2 tanks capacity 13 l.
- Gas heating with heat exchangers across the tank, mechanical controls for temperature thermostatic adjustment.
- Electric heating with armoured Incoloy elements with thermostatic temperature adjustment.
- Oil drainage by means of ball cock.
- Collecting tray in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 4 Modèles sur meuble.
- Modularité 400 et 800mm.
- Versions à gaz et électriques à 1 ou 2 cuves avec capacité 13 l.
- Chauffage à gaz avec échangeurs de chaleur traversant la cuve, commandes mécaniques pour le réglage thermostatique de la température.
- Chauffage électrique avec résistances blindées incoloy avec réglage thermostatique de la température.
- Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.
- Bac de collecte en acier inox.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 4 Modelle auf offenen Möbeln.
- 400-und-800-mm- Module
- Gas- oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken mit Fassungsvermögen 13 l.
- Gasausführungen mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischer Bedienung zur thermostatischen Regulierung der Temperatur.
- Elektrische Ausführungen mit gepanzerten incoloy Widerständen und thermostatischer Regulierung der Temperatur.
- Ölablass mittels Kugelhahn.
- Sammelbecken aus rostfreiem Stahl.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Certificazioni - Certified



Particolare cestello di cottura
Detail of cooking basket
Détail du panier de cuisson
Besonderes Kochsieb



Modello a GAS
GAS model

700 UNICO

Cuocipasta a gas ed elettriche

Gas or electric Pasta cooker | Cuiser à pâtes gaz et électriques
Gas und elektro Nudelkocher



- 2 modelli su mobile.
- Modularità 400 mm.
- Versione gas ed elettrico.
- Vasche GN1/1 in acciaio inox aisi 316.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione elettronica a pila del pilota.
- Riscaldamento elettrico con speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni.
- Pressostato di sicurezza.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 2 models on cabinet unit.
- Modules: 400 mm.
- Gas and electric version.
- GN1/1 tanks in AISI 316 stainless steel.
- Gas heating with stabilized flame stainless steel burners, valve taps with pilot flame, battery-powered electronic pilot ignition.
- Electric heating with special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment.
- Safety pressure switch.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 2 modelli su mobile.
- Modularità 400 mm.
- Versione gas ed elettrico.
- Vasche GN1/1 in acciaio inox aisi 316.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione elettronica a pila del pilota.
- Riscaldamento elettrico con speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni.
- Pressostato di sicurezza.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 2 Modelle auf offenem Möbel.
- 400-mm- Modul.
- Gas- oder elektrische Ausführung.
- Becken GN1/1 aus rostfreiem Stahl aisi 316.
- Gasbeheizung mittels Brennern auf rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn und Dauerflamme, elektronisches Anzünden der Dauerflamme.
- Elektrische Beheizung mittels speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter
- Sicherheits-Druckregler.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Certificazioni - Certified



Particolare vasca GN 1/1 35 litri
Detail of GN 1/1 35 litre tank
Détail de la cuve GN 1/1 35 litres
Besonderes Becken GN 1/1 35 Liter



Modello a GAS
GAS model

650 UNICO



650 - Cucine gas ed elettriche su forno
 Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four
 Gas- und Elektroherde über Ofen

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE	POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
MODELLO MODEL MODELE MODELL	LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW4	Tot. KW	Tot. Kcal/h	KW2	KW3	Tot. KW		
6UCBG14FG	700X630X900	2	2	1	23	19780	-	-	-	-	
6UCBG14FV	700X630X900	2	2	-	19	16340	-	1	3	1F/N/ ± AC230V	
6UCTE14FV	700X630X900	-	-	-	-	-	4	1	11	3F/N/ ± AC400V	



650 - Top elementi a gas ed elettrici
 Top with gas and electric elements | Plan de travail Éléments à gaz et électriques
 Top Gas- und Elektroelemente

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE	POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG				
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
MODELLO MODEL MODELE MODELL	LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW	Tot. Kcal/h	KW2	KW				
6UCBG02	350X630X285	1	1	9,5	8170	-	-	-	-		
6UCBG04	700X629X285	2	2	19	16340	-	-	-	-		
6UCTEM02	350X630X285	-	-	-	-	2	4	1F/N/ ± AC230V	3X2,5		
6UCTEM04	700X630X285	-	-	-	-	4	8	1F/N/ ± A230V	3X4		

650 UNICO



650 - Top elementi frytop a gas ed elettrici
 Top with gas and electric Fry-top elements | Plans de travail Éléments Grillades à gaz
 et électriques | Top Gas- und Elektroelemente Frytop

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
	LxPxH mm	LxP mm	Tot.		Tot. KW	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
MODELLO MODEL MODELE MODELL			KW	Kcal/h	KW		
6UFTG35L	350X630X285	340X510	6	5160	-	-	-
6UFTG70L	700X630X285	680X510	12	10320	-	-	-
6UFTG70R	700X630X285	680X510	12	10320	-	-	-
6UFTE35ML	350X630X285	340X510	-	-	3,6	1F/N/ ± AC230V	3x2,5
6UFTE70ML	700X630X285	680X510	-	-	7,2	1F/N/ ± AC230V	3X4
6UFTEMLR	700X630X285	680X510	-	-	7,2	1F/N/ ± AC230V	3X4



650 - Top elementi friggitrice a gas ed elettriche
 Top with gas and electric Fryer elements | Plans de travail Éléments Friteuses à gaz et électriques
 Top Elemente Friteusen in Gas- und Elektroausführung

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
	LxPxH mm	Litri	LxP mm	Tot.		Tot. KW	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Nr x mmq
MODELLO MODEL MODELE MODELL				KW	Kcal/h	KW		
6UFRG08	350X630X285	8	240X340	6	-	-	-	-
6UFRG16	700X630X285	8+8	240X340	12	-	-	-	-
6UFRE08	350X630X285	8	240X340	-	-	6,5	3F/ ± NAC400V	5X1,5
6UFRE16	700X630X285	8+8	240X340	-	-	13	3F/ ± NAC400V	5X2,5

650 UNICO



⚡ Top elementi cuocipasta elettrici

Top with electric Pasta cooker elements | Plan de travail Éléments Cuisieurs à pâtes électriques | Top Elemente elektrische Nudelkocher

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	MODELLO MODEL MODELE MODELL				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	Litri	GN	KW			Nr x mmq
6UCPE15	350X630X285	15	1XGN2/3	4,5	3F/↓NAC400V	5X1,5	



⚡ Top elementi bagnomaria elettrici

Top with electric Bain-Marie elements | Plan de travail Éléments Bain-marie électriques
Top Elemente Elektrisches Wasserbad

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	MODELLO MODEL MODELE MODELL				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	LxP mm	GN	KW			Nr x mmq
6UBME35	350X630X285	470x250	GN 1/2 + 1/4	0,8	1F/N ↓ AC230V	3X1,5	



⚡ Top elementi scaldapatate elettrici

Top with electric Chip warmer elements | Plan de travail Éléments chauffe-frites électriques
Top Elemente Elektrische Kartoffelwärmer

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	MODELLO MODEL MODELE MODELL				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
	LxPxH mm	LxP mm	GN	KW			Nr x mmq
6USPE35	350X630X285	300x225	1XGN2/3	0,8	1F/N ↓ AC230V	3X1,5	

700 UNICO



🔥 Cucine a gas su forni statici e ventilati

Top with gas and electric Fryer elements | Cuisinières à gaz sur fours statiques et ventilés
Gasherde auf statischen oder belüfteten Backöfen

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG						POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG			
	MODELLO MODEL MODELE MODELL					Tot.	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung		
	LxPxH mm	GN	KW 3,5	KW 6	KW 4	KW 7,7	KW 9,2	KW	Kcal/h	KW		Nr x mmq
U7CBG04	800x730x900	-	1	3	-	-	-	21.5	18.490	-	-	-
U7CBG06	1200x730x900	-	1	5	-	-	-	33.5	28.810	-	-	-
U7CBG14	800x730x900	3X2/1	1	3	-	1	-	29.2	25.112	-	-	-
U7CBG14FE	800x730x900	3X2/1	1	3	-	-	-	21.5	18.490	5.5	5.5	3F/N ↓ AC400V 5x1,5
U7CBG14FG	800x730x900	4X1/1	1	3	1	-	-	25.5	21.930	-	-	-
U7CBG14FV	1200x730x900	4X1/1	1	3	-	-	-	21.5	18.490	3	3	1F/N ↓ AC230V 3x1,5
U7CBG16	1200x730x900	3X2/1	1	5	-	1	-	41.2	35.432	-	-	-
U7CBG16FE	1200x730x900	3X2/1	1	5	-	-	-	33.5	28.810	5.5	5.5	3F/N ↓ AC400V 5x1,5
U7CBG16FG	1200x730x900	4X1/1	1	5	1	-	-	37.5	32.250	-	-	-
U7CBG26FV	1200x730x900	4X1/1	1	5	-	-	-	33.5	28.810	3	3	1F/N ↓ AC230V 3x1,5
U7CBG16XL	1200x730x900	970X630X365	1	5	-	-	1	42.7	36.722	-	-	-

700 UNICO



700 - Fry-top a gas ed elettrici

700 - Gas and electric Fry-tops | Grillades à gaz et électriques
Frytop Gas- oder Elektroherd



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
			L x P x H mm	L x P mm			
U7FTG40L	400x730x900	360x570	7	6000	-	-	-
U7FTG80L	800x730x900	755x570	14	12000	-	-	-
U7FTG80LR	800x730x900	755x570	14	12000	-	-	-
U7FTE40L	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/⊥AC400V	5x1,5
U7FTE80L	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/⊥AC400V	5x2,5
U7FTE80LR	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/⊥AC400V	5x2,5

700 UNICO



700 - Cuocipasta a gas ed elettrici

700 - Gas or electric Pasta cooker | 700 - Cuisneur à pâtes gaz et électriques
700 - Gas und elektro Nudelkocher



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
				Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
				L x P x H mm	Litri			
U7CPG35	400x730x900	35	GN2/3	10,5	9.030	-	-	-
U7CPE35	400x730x900	35	GN2/3	-	-	9	3F/N/⊥AC 400 V	5x2,5



700 - Friggitrici a gas ed elettriche

Gas or electric fryers | Friteuses à gaz et électriques | Gas- und Elektrofriteusen



MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - LEISTUNG		
				Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	
				L x P x H mm	Litri			
U7FRG-13	400x730x900	13	240x345	12	10.320	-	-	-
U7FRG-26	800x730x900	13 + 13	240x345	24	20.640	-	-	-
U7FRE-13	400x730x900	13	240x345	-	-	12	3 F / N / ⊥ AC 400 V	5x2,5
U7FRE-26	800x730x900	13 + 13	240x345	-	-	24	3 F / N / ⊥ AC 400 V	5x4



Via Antoniana, 89 - 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049.9203511
Fax +39 049.9203551 +39 049.9203561
www.offcar.com - offcar@offcar.com



Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008



Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dai costruttori • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

www.BacabCommunication.it

07/2013 - 1000 - COD.8880019



"Conve" and "Conveplus" convection ovens



Calore diretto al cuore di ogni piatto...

Direct heat to the heart of every dish...

Forni a convezione
"Conve" e "Conveplus"



...per **garantire** il miglior risultato

FORNI A CONVEZIONE SERIE "CONVEPLUS"

La nuova gamma di forni convezione OFFCAR serie "CONVEPLUS" da 6-10-20 griglie GN 1/1 elettrici ed a gas, costruiti secondo le più recenti e moderne richieste dei professionisti della ristorazione, è ricca di "punti forti", quali la camera di cottura stampata, la porta con doppio vetro apribile a libro, protezione dall'acqua IPX5.

- Camera di cottura in acciaio inox AISI304 con guarnizioni in silicone sul fronte facilmente sostituibili.
- Strutture reggiteglie estraibili realizzate con telai in tubolare di acciaio inox AISI 304.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Bacinella di raccolta acqua di condensa dalla porta con scarico diretto.
- Dispositivo elettronico di controllo automatico della fiamma dei bruciatori che elimina termocoppia e pilota, garantendo assoluta sicurezza, (versioni gas).
- Resistenze corazzate incoloy, (versioni elettriche).
- Umidificatore a pulsante per regolare la quantità d'acqua introdotta.
- Inversione di rotazione della ventola all'interno della camera di cottura, per ottenere un'ottima uniformità di temperatura.
- Valvola a farfalla per lo sfiato dell'umidità in eccesso presente in camera.
- Illuminazione alogena, sulla porta.
- Display digitale per la visualizzazione della temperatura.



OECM101 (10 x GN 1/1)
OTSA0101
OTCM0101

"CONVEPLUS" CONVECTION OVENS

The new range of OFFCAR "CONVEPLUS" convection ovens with 6-10-20 grills, GN 1/1, electric and gas, have been manufactured to meet the most recent and current requests of catering professionals.

It is full of 'strong points' such as the forged cooking chamber, the door with the double pane that can be opened like a book and the IPX5 protection against water.

- Cooking chamber in AISI 304 stainless steel with silicon seals on the front that can be easily replaced.
- Structures with extractable tray holders with frames in tubular AISI 304 stainless steel.
- Door with double glass pane that can be opened.
- Basin for collecting water condensate from door with direct discharge.
- Electronic device controlling burner flame that eliminates thermocouple and pilot and ensures total safety (gas version).
- Incoloy reinforced resistances (electric versions).
- Push-button humidifier to regulate quantity of water introduced.
- Inversion of rotation of fan inside cooking chamber to obtain optimal air flow distribution and temperature.
- Butterfly valve to vent excess humidity in chamber.
- Halogen lighting on door.
- Digital display to view temperature.

PANNELLO COMANDI SERIE "CONVEPLUS" CONTROL PANEL LINE "CONVEPLUS"



Interruttore generale
On/off switch

Illuminazione
Lighting

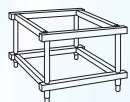
Termostato
Thermostat

Umidificatore
Humidifier

Timer
Timer

Reset
Reset

ACCESSORI A RICHIESTA FORNI "CONVEPLUS" OPTIONAL ACCESSORIES "CONVEPLUS" OVEN



SUPPORTO (senza portagriglie)
STANDS (grids rack not included)
OTSA0061 - OTSA0101 - OTSA0102



FILTRO GRASSI
FAT FILTERS
FGK-1 FGK-2



PARATIE PORTATEGIE PER SUPPORTI
RACKS FOR FLOOR STANDS
OTSA0061 - OTSA0101 - OTSA0102



CARRELLI PORTASTRUTTURE
TROLLEYS FOR GRIDS RACK
OTCM0101 - OTCM0102



STRUTTURE ESTRAIBILI
REMOVABLE OVEN GRIDS RACKS
SEGK06 - SEGK10 - SEGK20 - SEGK21

...to **certify** the best result

FORNI A CONVEZIONE SERIE "CONVE"

La gamma di forni convezione OFFCAR serie "CONVE" da 5-7-10 griglie GN 1/1 a gas ed elettrici

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304
- Porta con doppio vetro (vetrocamera) panoramico, per ridurre la dispersione del calore; maniglia a tutta altezza con chiusura a spinta per aumentare la sicurezza ed agevolare il lavoro dei cuochi. Guarnizioni in silicone facilmente sostituibili
- Bacinella di raccolta acqua di condensa dalla porta con scarico diretto
- Accessibilità a tutti i componenti funzionali e facilità d'uso grazie ai cruscotti incernierati ed ai comandi di facile comprensione.
- Dispositivo elettronico di controllo automatico della fiamma dei bruciatori che elimina termocoppia e pilota,

garantendo una assoluta sicurezza (versione gas).

- Resistenze corazzate incoloy (versioni elettriche).
- Umidificatore temporizzato.
- Massima uniformità di temperatura interna grazie a speciali deflettori dell'aria fissati sulle guide laterali.
- Valvola a farfalla per lo sfiato dell'umidità in eccesso presente in camera.
- Convertibilità interna da "Gastronomia" (530x325) a "Pasticceria" (600x400), tramite una apposita coppia di montanti, forniti a richiesta.
- Illuminazione interna.
- Termostato elettromeccanico con display digitale per la visualizzazione della temperatura.

safety and to facilitate work of cooks. Seal in silicon that can be easily replaced.

- Basin for collecting water condensate from door with direct discharge.
- Accessible for all functional components and easy to use because of the hinged control panels and easy-to-understand controls.
- Electronic device controlling burner flame that eliminates thermocouple and pilot and ensures total safety (gas version).
- Incoloy reinforced resistances (electric versions).
- Timed humidifier.
- Maximum uniformity of internal temperature thanks to special deflectors of air fixed on side guides.

"CONVE" CONVECTION OVENS

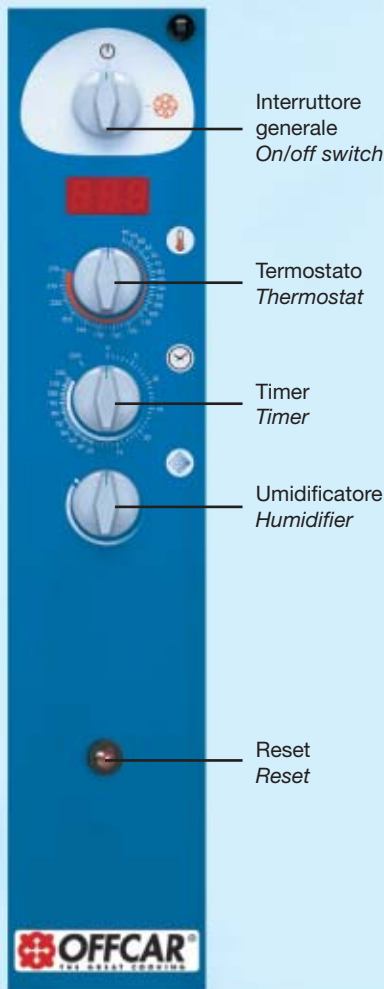
"CONVE" series OFFCAR convection ovens, 5-7-10 grids, GN 1/1, gas and electric.

- Baking chamber in AISI 304 stainless steel.
- Panoramic double-glass door (two panes with insulating layer between them) to reduce heat loss; push-close handle along entire height of door for increased

Butterfly valve to vent excess humidity in chamber.

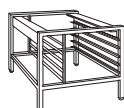
- Can be converted internally from "Gastronomy" (530x325) to "Pastries" (600x400) by means of a pair of grids rails that are supplied on request.
- Internal lighting.
- Electromechanical thermostat with digital display for viewing temperature.

PANNELLO COMANDI SERIE "CONVE" CONTROL PANEL LINE "CONVE"



ACCESSORI A RICHIESTA FORNI "CONVE"

OPTIONAL ACCESSORIES "CONVE" OVEN



SUPPORTO
STAND
OVS0500 / OVS0710









FILTRO GRASSI
FAT FILTERS
FGK-1 FGK-2









OBCE103 (10 x GN 1/1)
OVS0710

FORNI A CONVEZIONE "CONVEPLUS" - CONVECTION OVENS "CONVEPLUS"

MODELLO MODEL	DIMENSIONI - DIMENSIONS			POTENZA - POWER				
	Camera cottura Cooking cabinet	Interspazio tra i ripiani Distance between racks	Esterne External	Elettrica totale Total electric	Riscaldamento Heating		Ventilatore Fan rating	Tensione alimentazione Power supply
	TEGLIA / TRAY H65	mm	LxPxH mm	kW	kW	Kcal/h	kW	
OECM061 	6xGN 1/1	70	966x835x800	8,7	8,5	-	0,2	3N AC400 V~50Hz
OGCM061 	6xGN 1/1	70	966x835x800	0,2	11	9.460	0,2	AC230 V~50Hz
OECM101 	10xGN 1/1	70	966x835x1080	15,8	15	-	0,8	3N AC400 V~50Hz
OGCM101 	10xGN 1/1	70	966x835x1080	0,8	20	17.200	0,8	AC230 V~50Hz
OECM102 	10xGN 2/1	70	966x1335x1080	25,8	25	-	0,8	3N AC400 V~50Hz
OGCM102 	10xGN 2/1	70	966x1335x1080	0,8	30	25.800	0,8	AC230 V~50Hz

FORNI A CONVEZIONE "CONVE" - CONVECTION OVENS "CONVE"

MODELLO MODEL	DIMENSIONI - DIMENSIONS			POTENZA - POWER				
	Camera cottura Cooking cabinet	Interspazio tra i ripiani Distance between racks	Esterne External	Elettrica totale Total electric	Riscaldamento Heating		Ventilatore Fan rating	Tensione alimentazione Power supply
	TEGLIA / TRAY H65	mm	LxPxH mm	kW	kW	Kcal/h	kW	
OBCE053 	5xGN 1/1	65	960x810x710	7,8	7,4	-	0,4	3N AC400 V~50Hz
OBCG051 	5xGN 1/1	65	960x810x710	0,4	9,5	8.200	0,4	AC230 V~50Hz
OBCE073 	7xGN 1/1	65	960x910x830	10,8	10,0	-	0,8	3N AC400 V~50Hz
OBCG071 	7xGN 1/1	65	960x910x830	0,8	16,50	14.200	0,8	AC230 V~50Hz
OBCE103 	10xGN 1/1	65	960x910x1030	15,8	15	-	0,8	3N AC400 V~50Hz
OBCG101 	10xGN 1/1	65	960x910x1030	0,8	19	16.350	0,8	AC230 V~50Hz



"Indirect" convection steamers

"Indirekte" Konvektions-/Dampf-Kombiöfen



Una giusta cottura...

Cooked just right...

Eine richtige garung...

Forni misti
convezione vapore "indiretti"



...ricca di gusto per il professionista in cucina

Forni misti "INDIRETTI"

Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, riassumono tecnologia e funzionalità, praticità e semplicità d'uso, rispondono alle singole esigenze di lavoro e affrontano ogni tipologia di cottura.

La gamma spazia dalle piccole alle grandi dimensioni. I modelli **OME e OMG 061-101** sono adatti per tutti coloro che desiderano ottenere la massima qualità con quantitativi consistenti, mentre i modelli **OME e OMG 102** forniscono grandissime prestazioni.

I modelli versione "P" sono muniti di doppia porta ad intercapedine d'aria, sonda al cuore, sequenze automatiche di cottura programmabili e memorizzabili, doppia velocità di ventilazione, illuminazione camera di cottura e controllo automatico dell'umidità in camera.

I modelli versione "D" sono dotati di comandi manuali a controllo elettronico, doppia porta ad intercapedine d'aria, sonda al cuore (optional) e illuminazione camera di cottura.

I forni misti OFFCAR sono inoltre coordinabili con gli abbattitori di temperatura, per consentire una migliore organizzazione del lavoro e una facile movimentazione. Questi forni sono dotati di una lunga serie di vantaggi funzionali: sistema di sfiato e controllo vapori, stabilizzatore automatico di potenza, scarico e lavaggio automatico del boiler con controllo della temperatura, camera di cottura con stampo esclusivo, sistema sonda al cuore con attacco esterno, microporta magnetico e sistema di raccolta gocciolamento porta; **tanti vantaggi che aiutano la professionalità di chi lavora in cucina.**

Tutti i forni sono disponibili con alimentazione elettrica o a gas e con un nuovo sistema di riscaldamento tramite bruciatore ad aria soffiata per una elevata resa termica e una notevole riduzione dei consumi.

Facili da utilizzare, i forni OFFCAR sono veloci ad arrivare in temperatura, precisi nei tempi e nelle temperature, semplici da pulire grazie al vapore e al lavaggio con doccia (di serie nella versione "P") e **consentono al cuoco di lavorare con più tranquillità, risparmiando tempo e rendendo il proprio lavoro più soddisfacente.**

...rich in taste for the kitchen professional

"INDIRECT" CONVECTION STEAMERS

These ovens are made entirely in AISI 304 stainless steel; they combine technology and functionality while being practical and easy to use, thereby satisfying individual work requirements while tackling all types of cooking. The range embraces small to large dimensions. The OME and OMG 061-101 models are suitable for those who want maximum quality at the same time as considerable quantities, while the OME and OMG 102 provide high-performance equipment.

The "P" version models have double-glazed door, core temperature probe, automatic storable programmable cooking sequences, double fan speed, oven light and automatic oven humidity control.

The "D" version models are fitted with manual electronic controls, double-glazed door, core temperature probe (optional) and oven light.

*OFFCAR convection steamers may also be coordinated with chillers, resulting in better work organisation and easier handling. These ovens offer many functional advantages: steam control and vent system, automatic power stabiliser, drainage and automatic washing of the boiler with temperature control, oven interior with exclusive shape, core temperature probe system with external connection, magnetic door microswitch, door condensation collection system; **all benefits which add to the professionalism of those who work in the kitchen.***

All the ovens come in electric or gas versions plus a new heating system that uses an air burner under pressure to give high thermal efficiency and considerable reduction in consumption.

*Easy to use with precise timing and temperatures, the ovens reach set temperature fast and are easy to clean thanks to the steam and washing with shower head fixture (standard in the "P" version), **thereby offering a calmer way of working with considerable energy saving and more job satisfaction.***

...voller geschmack für den professionisten in der küche

"INDIRECT" CONVECTION STEAMERS

Vollständig aus Edelstahl rostfrei AISI 304 hergestellt, verbinden sie

Technologie und Funktionalität, Bedienungsfreundlichkeit und einfache Handhabung; sie werden jeglichen Arbeitsanforderungen gerecht und sind in der Lage, jegliche Gararten durchzuführen.

Die Produktpalette reicht von den kleinen bis zu den großen Dimensionen. Die Modelle **OME und OMG 061-101** sind geeignet für alle, die maximale Qualität mit großen Quantitäten erzielen möchten. Die Modelle **OME und OMG 102** liefern größte Leistungen.

Die Modelle in der Version "P" verfügen über eine doppelte Tür mit Luftzwischenraum, einen Kerntemperaturfühler, programmier- und speicherbare automatische Garabläufe, doppelte Drehzahl der Ventilation, eine



OMG061D
6 x 1/1 GN

Garraumbeleuchtung und eine automatische Kontrolle der Feuchtigkeit im Garraum.

Die Modelle in der Version "D" sind ausgerüstet mit manuellen Steuerungen bei elektronischer Regelung, eine doppelte Tür mit Luftzwischenraum, einen Kerntemperaturfühler (optional) und eine Garraumbeleuchtung.

Die Kombiöfen OFFCAR können mit Schockkühlern kombiniert werden, um eine bessere Organisation der Arbeit und eine leichte Verbringung zu ermöglichen. Diese Öfen bieten eine Reihe von funktionalen Vorteilen:

Entlüftungs- und Wrasenkontrollsystem, automatischer Leistungsregler, automatische Boilerentleerung und -reinigung mit Temperaturkontrolle, Garraum mit exklusiver Formgebung, Kerntemperaturfühlersystem mit externem Anschluss, magnetischer

Türkontaktschalter und Türtropfrinnensystem, d.h. alle Vorteile, die den Koch in seiner Professionalität unterstützen.

Alle Öfen sind in elektrisch oder gasbeheizter Version und mit einem neuartigen Heizsystem über Gebläsebrenner für eine schnelle Temperaturerreichung und beachtliche Verminderung des Verbrauchs erhältlich.

Die Öfen OFFCAR zeichnen sich aus durch ihre leichte Handhabung, das schnelle Erreichen der richtigen Temperatur, eine präzise Zeit- und Temperatursteuerung, die einfache Reinigung durch den Einsatz von Dampf und das Ausspülen mit einer Handbrause (serienmäßig für die Version "P")

und ermöglichen dem Koch ruhigere, zeitsparendere und zufriedenstellendere Arbeitsbedingungen.

LE VERSIONI IN PRIMO PIANO

Versione P: la più completa, con comandi manuali a controllo elettronico programmabile con 99 programmi e 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, autodiagnosi. È dotata di illuminazione camera di cottura, doppia velocità di ventilazione, sonda al cuore e del Sistema Autoclima che, grazie alla presenza di sensori che verificano la percentuale di umidità necessaria, controlla la rimessa in temperatura degli alimenti evitandone la disidratazione. È inoltre provvista, di serie, della doccetta integrata per il lavaggio camera con relativo rubinetto di sicurezza.

Versione D: comandi manuali a controllo elettronico. tasti per scelta modalità di cottura e rimessa in temperatura. Termostato elettronico 30°C-300°C. Timer elettronico. Umidificatore, sfiato manuale ed illuminazione camera di cottura.

Optional: sonda temperatura al cuore a controllo elettronico.



 CLOSE-UP OF THE VERSIONS

Version P: the most complete, with manual electronic controls which can be programmed with 99 programmes and 9 cycles in automatic sequence, numerical display and self-diagnosis. It is fitted with oven light, core temperature probe and the Autoclima System with sensors that check the percentage of necessary humidity for the food to be regenerated without drying out.

Other standard fittings are the integrated shower head for washing the oven with relative safety tap and a practical, handy service drawer below the door.

Version D: manual electronic controls, cooking mode selection keys and temperature selection. Electronic thermostat 30°C-300°C. Electronic timer. Humidifier, manual vent and oven light.

Optional: electronically controlled core thermometer.



 DIE VERSIONEN AUF EINEN BLICK

Version P: Die kompletteste Version, mit manuellen Steuerungen mit elektronischer Kontrolle, speicherbar sind 99 Programme und 9 automatische Folgezyklen, numerisches Display und Selbstdiagnose.

Sie ist ausgerüstet mit Kerntemperaturfühler, Garraumbeleuchtung und Autoclima-System, das über Sensoren für die Feststellung des nötigen Feuchtigkeitsanteils das Regenerieren der Speisen kontrolliert und ein Austrocknen vermeidet. Des Weiteren ist sie serienmäßig mit einer integrierten Handbrause für die Reinigung des Garraums mit einem zugehörigen Sicherheitshahn und einer bequemen und praktischen Serviceschublade unter der Tür ausgerüstet.

Version D: manuelle Steuerungen und elektronische Regelung. Wahlkosten Garverfahren und Temperaturrücksetzung. Elektronischer Thermostat 30° C - 300° C. Elektronischer Timer. Befeuchter, manuelle Entlüftung und Backraum-Beleuchtung.

Zusätzlich: Kerntemperaturfühler mit elektronischer Kontrolle.

VERSIONE P

- 1 Interruttore generale
- 2 Scelta programmi e cicli di cottura
- 3 Scelta modalità di cottura e doppia velocità
- 4 Scelta temperatura di cottura
- 5 Scelta tempo, sonda al cuore, Autoclima
- 6 Scelta funzioni di servizio e tasto avviamento
- 7 Connessione esterna per sonda al cuore

VERSIONE D

- 8 interruttore generale, modalità di cottura e rimessa in temperatura.
- 9 Scelta temperatura di cottura
- 10 Scelta tempo di cottura o impostazione temperatura al cuore (optional)
- 11 Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento camera a porta aperta e tasto avviamento
- 12 Connessione esterna per sonda al cuore (optional)

VERSION P

- 1 On/off switch
- 2 Program and cooking cycle selection
- 3 Cooking mode and double speed selection
- 4 Cooking temperature selection
- 5 Time, core temperature probe and Autoclima system selection
- 6 Service functions selection and start button
- 7 Core temperature probe external connection

VERSION D

- 8 On/off, cooking mode and temperature selection switch.
- 9 Cooking temperature selection
- 10 Cooking time selection or core temperature setting (optional)
- 11 Humidifier, oven light, chamber cooling with door open.
- 12 Core temperature probe external connection (optional)

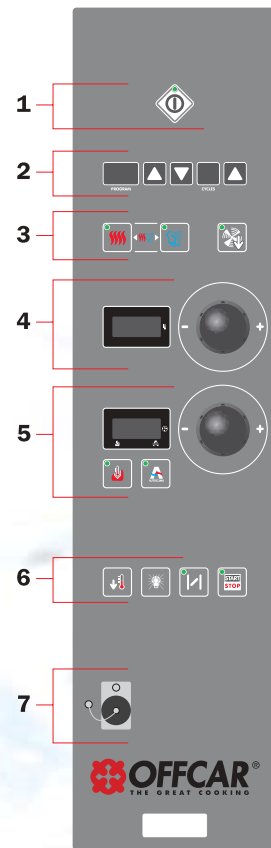
VERSION P

- 1 Hauptschalter
- 2 Wahl der Garprogramme und -zyklen
- 3 Wahl des Garverfahrens und doppelte Drehzahlgeschwindigkeit
- 4 Wahl der Gartemperatur
- 5 Wahl von Zeit, Kerntemperaturfühler, Autoclima-System
- 6 Wahl der Servicefunktionen und Ein-Taste
- 7 Externer Anschluss für Kerntemperaturfühler

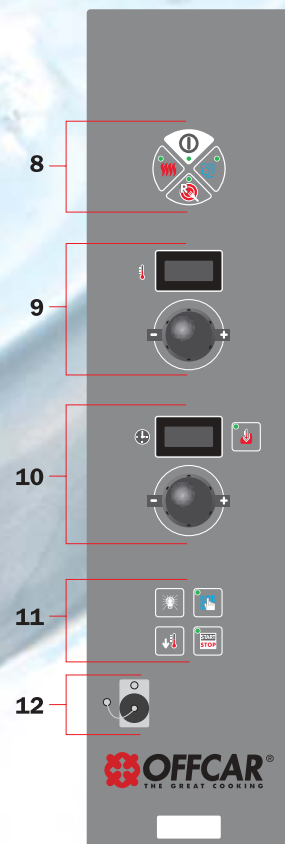
VERSION D

- 8 Wahlschalter Einschaltung, Garart, Temperaturrücksetzung
- 9 Wahl der Gartemperatur
- 10 Wahl der Garzeit oder Einstellung der Kerntemperatur (optional)
- 11 Befeuchter, Garraumbeleuchtung, Abkühlung des Garraums bei offener Tür
- 12 Externer Anschluss für Kerntemperaturfühler (optional)

VERSIONE "P" - VERSION "P"



VERSIONE "D" - VERSION "D"



Sistemi di cottura

VAPORE 100 °C

Indicato per cuocere verdure, carni, pesce, uova e frutta. Questo sistema mantiene inalterate, durante la cottura, le sostanze nutritive, i sali minerali e le vitamine presenti negli alimenti, oltre ad esaltare sapore, colore e consistenza. Garantito il risparmio energetico perché evita l'ebollizione di grosse masse d'acqua.



Cooking systems

STEAM 100 °C

Recommended for cooking vegetables, meat, fish, eggs and fruit. This system preserves the nutritional substances, the mineral salts and the vitamins in the foods during cooking, thereby enhancing the flavour, colour and consistency. Energy saving guaranteed, since no large quantities of water need to be boiled.

Gararten

VAPORE 100 °C

Ideal für das Garen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eiern und Obst. Dieses System erhält während des Garvorgangs die in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährwerte, Mineralien und Vitamine unverändert bei, und unterstreicht Geschmack, Farbe und Konsistenz. Die Energieeinsparung ist gewährleistet, da das Kochen großer Wassermengen vermieden wird.

VAPORE A BASSA TEMPERATURA 30-85 °C

Studiato per sottovuoto, creme, mousses, rappresenta il sistema moderno per cuocere come a bagnomaria, con la massima delicatezza, conservando perfettamente tutte le sostanze nutritive e il gusto naturale dei singoli prodotti.



LOW-TEMPERATURE STEAM 30-85 °C

Studied for vacuum-pack cooking, creams, mousses, this is the modern system for cooking with maximum delicacy, like the bain-marie, and is ideal for vacuum-pack products, as all the nutritional substances and the natural taste of the single products remain intact.

NIEDRIGTEMPERATURDAMPF 30-85 °C

Entwickelt für Vakuumgaren (sous-vide), Cremespeisen, Mousse, usw. stellt es das moderne System für äußerst behutsames Garen - wie im Wasserbad - dar; ideal für das Vakuumgaren, wodurch alle Nährwerte und der natürliche Geschmack der einzelnen Produkte konserviert werden.

ARIA CALDA 50-300 °C

Ideale per arrostitire, gratinare, cuocere alla griglia e rigenerare. Garantisce risparmio di tempo, di energia e di materie prime, uniformità di cottura e migliore qualità dei risultati finali. Permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi senza scambio di sapori.



HOT AIR 50-300 °C

Ideal for roasting, gratinating, grilling and to regenerate the food. It guarantees a saving in time, energy and raw materials, evenness of cooking and better quality of final results. Different foods can be cooked simultaneously without flavour transfer.

HEISSLUFT 50-300 °C

Ideal zum Braten, Gratинieren, Grillen und Regenerieren. Gewährleistet Einsparungen an Zeit, Energie und Rohmaterialien, gleichmäßige Garung und bessere Qualität der Endergebnisse. Ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte ohne Geruchs- bzw. Geschmacksübertragung.

ARIA CALDA + UMIDIFICAZIONE 50-300 °C

Ideale per tutti gli alimenti con basso contenuto di liquidi - carni, pasticci, pane - la presenza dell'umidificatore assicura una atmosfera umida ottimale, al fine di evitare l'essiccamento esterno dei prodotti.



HOT AIR + HUMIDIFYING 50-300 °C

Ideal for all foods with a low moisture content - meats, oven pasta dishes, bread - the humidifier guarantees an optimum humid atmosphere which prevents the surface of the product from drying out.

HEISSLUFT + BEFEUCHTUNG 50-300 °C

Ideal für alle Nahrungsmittel mit niedrigem Flüssigkeitsgehalt - Fleisch, Aufläufe, Brot - der vorhandene Befeuchter gewährleistet eine optimale feuchte Atmosphäre, um das Austrocknen an der Oberfläche der Produkte zu vermeiden.

MISTO 50-300 °C

Per arrosti, brasati, sformati e carré. La combinazione omogenea di aria calda e vapore acqueo permette rapidità e risparmio energetico, a cui si aggiungono riduzione nell'utilizzo di grassi e condimenti, mantenimento delle qualità organolettiche e dietetiche.



COMBINED CYCLE 50-300 °C

For roasts, braised meats, timbales and loin cuts. The even mixture of hot air and watery steam makes for rapidity and energy saving plus less use of fats and condiments, preservation of organoleptic and dietary qualities.

HEISSLUFT + BEFEUCHTUNG 50-300 °C

Für Braten, Schmorgerichte, Aufläufe und Carrés. Die homogene Kombination von Heißluft und Wasserdampf ermöglicht Schnelligkeit und Energieeinsparung, Beibehaltung der organologischen und diätetischen Qualität.

SONDA AL CUORE 30-99 °C

Consigliato per la cottura del roastbeef e per tutti quei prodotti che necessitano di una esatta temperatura al cuore. Garantisce l'assoluta precisione di cottura, perché collegata alle caratteristiche del prodotto (pezzatura consistenza) e non al tempo.



CORE TEMPERATURE PROBE 30-99 °C

Recommended for cooking roast beef and all products which need a precise core temperature. It guarantees absolute precision in cooking since it depends on the characteristics of the product (piece size, consistency) and not the time.

KERNTEMPERATURFÜHLER 30-99 °C

Empfohlen für das Garen von Roastbeef und alle die Produkte, die eine exakte Kerntemperatur benötigen. Gewährleistet absolute Präzision der Garung, da es an die Charakteristiken des Produktes (Stückgröße, Konsistenz) und nicht an die Zeit gekoppelt ist.

LENTA COTTURA

Crea il naturale effetto di frollatura delle carni. La bassa temperatura consente di ottenere un prodotto più tenero e gustoso, mantenendo fresco il forno per ore. Ideale per cuocere nei "tempi morti" (ad esempio di notte)



SLOW COOKING

This creates a natural tenderising effect on meats. The low temperature enables a more tender and tasty product to be obtained, keeping it fresh from the oven for hours; it is ideal for cooking in "dead times" (e.g. at night)

LANGSAME GARUNG

Kreiert den natürlichen Effekt der Reifung des Fleisches. Die niedrige Temperatur ermöglicht es, ein zarteres und schmackhafteres Produkt zu erzielen, und es über Stunden frisch von Öfen zu halten; ideal für das Garen während der "toten Zeiten" (z.B. während der Nache).

RIGENERAZIONE CON AUTOCLIMA 110-160 °C

Sempre più richiesta nel settore della ristorazione, è una modalità che migliora il servizio e la qualità dei cibi. Realizzabile sia su piatto che su teglia, senza gocciolamenti.



REGENERATION WITH AUTOCLIMA 110-160 °C

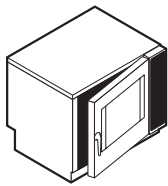
Increasingly in demand in the catering sector, this is a method which improves service and the quality of the food, whether prepared on the plate or in a container, without dripping.

REGENERIERUNG MIT AUTOCLIMA 110-160 °C

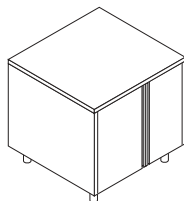
Immer mehr gefragt im Restaurationsbereich handelt es sich hierbei um eine Garart, die den Service und die Qualität der Speisen verbessert; anwendbar sowohl bei Tellergerichten als auch bei Platten, und das ohne Tropfenbildung.

MODELLO MODEL MODELL		DIMENSIONI - DIMENSIONS - MASSE			POTENZA - POWER - LEISTUNG								
		TEGLIA/TRAY/BLECHE HG5	mm	LxPxH mm	Elettrica totale Total electric Total elektrisch	Tot. (riscaldamento gas) Total (gas heating) Total (gasbeheizt)		Riscaldamento camera Oven heating Garraum heizung		Riscaldamento boiler - Boiler heating - Boiler heizung		Ventilatore Fan rating Ventilator	Tensione alimentazione Power supply Spannung
					kW	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h	kW	kW	Kw	Volt
OME061		6 x GN 1/1	70	930x750x810	8	-	-	7,5	-	7,5	-	0,5	3NAC 400V 50 Hz
OMG061		6 x GN 1/1	70	930x750x810	0,5	9	7.740	9	7.740	9	7.740	0,5	AC 230V 50 Hz
OME101		10 x GN 1/1	70	990x860x1090	16	-	-	15	-	15	-	1	3NAC 400V 50 Hz
OMG101		10 x GN 1/1	70	990x860x1090	1	18	15.480	18	15.480	18	15.480	1	AC 230V 50 Hz
OME102		20 x GN 1/1 10 x GN 2/1	70	1170x895x1090	31	-	-	30	-	30	-	1	3NAC 400V 50 Hz
OMG102		20 x GN 1/1 10 x GN 2/1	70	1170x895x1090	1	27	23.220	27	23.220	27	23.220	1	AC 230V 50 Hz

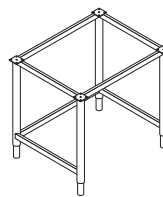
ACCESSORI - ACCESSORIES - ZUBEHÖR



OPS..
Porta contraria
Right hinged door
Rechtsseitig angeschlagene tor



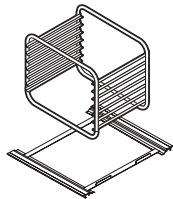
OAN..
Arnadio neutro
Neutral cupboard
Neutralschrank



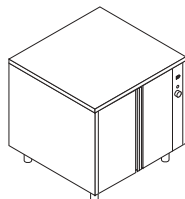
OSR..
Supporti base
Floor stand
Untergestelle



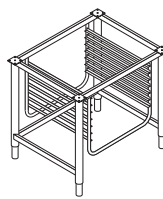
OCR..
Carrello per estrazione
strutture portateglie con
bacinella raccogliacqua
*Trolley for removable oven
rack with drip tray*
Transportwagen mit
Fettauffangwanne



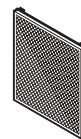
OSG+OTL..
Struttura estraibile completa di
telaio per inserimento
*Removable oven rack complete with
fitting frame*
Herausnehmbares Hordengestell
komplett mit Einfahrscheine



OAC..
Arnadio caldo
Hot cupboard
Waermeschrank



OSP..
Supporto base con portateglie
Floor stands with side runners
Untergestelle mit eingebauten
Auflageschienen



OFX..
Filtro grassi
Fat filter
Fettfilter



Mixed convection and steam ovens
Four mixte vapeur-air pulse




Nei desideri di ogni cuoco...
The wish of every chef...
Le désir de chaque chef...

Forni misti
convezione-vapore



...il **clima perfetto** per ogni pietanza

 OFFCAR propone una serie di forni con controlli innovativi, dalle elevate prestazioni con facilità d'uso e di manutenzione, nonché dalle accattivanti linee ergonomiche.

Tutti i forni sono disponibili con alimentazione elettrica o a gas con un nuovo sistema di riscaldamento tramite bruciatore ad aria soffiata per una elevata resa termica e una notevole riduzione dei consumi.

Porta con doppio vetro ad intercapedine d'aria, umidificatore, illuminazione camera di cottura e sonda al cuore (optional nella versione "D" e "P" 05)


FORNI MISTI "DIRETTI": gamma di 8 modelli con riscaldamento della camera a gas "ODVG" od elettrico "ODVE" dalla capacità di 5, 7, 10 teglie GN 1/1 e 10 GN 2/1 con comandi manuali a controllo elettronico in versione "D" ed elettronici programmabili nella versione "P". Il vapore è generato tramite iniezione diretta in camera di cottura, grande efficacia unita a semplicità tecnica.

FORNI MISTI "INDIRETTI" gamma di 6 modelli con riscaldamento della camera a gas "OSMG" od elettrico "OSME" dalla capacità di 7, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 con comandi manuali a controllo elettronico in versione "D" ed elettronici programmabili nella versione "P". Il vapore è generato da boiler esterno per una cottura a vapore ancora più omogenea ed efficace.



OSMG10-P
10 x GN 1/1

The perfect climate for any dish

 OFFCAR offers a new range of ovens with innovative controls, high performance, ease of use and maintenance as well as fascinating ergonomic lines.

All of the ovens are available in gas or electric versions, with a new blown-air burner heating system for high thermal

output and substantial energy consumption reductions.

Dual-paned door with air chamber, humidifier, chamber lighting and core probe (optional in versions "D" and "P" 05).

"DIRECT" COMBINATION OVENS: range of 8 models with chamber heating by gas "ODVG" or electricity "ODVE" with a capacity of 5, 7, or 10 GN 1/1 and 10 GN 2/1 pans, with electronically controlled manual controls in the "D" version and programmable electronic controls in the "P" version. Steam is generated by injection directly in the cooking chamber for great efficiency combined with technical simplicity.

"INDIRECT" COMBINATION OVENS range of 6 models with chamber heating by gas "OSMG" or electricity "OSME" with a capacity of 7 or 10 GN 1/1 and 10 GN 2/1 pans, with electronically controlled manual controls in the "D" version and programmable electronic controls in the "P" version. Steam is generated by an external boiler for steam cooking that is even more uniform and efficient.



ODVE07-D
7 x GN 1/1

...la **température parfaite** pour chaque plat

OFFCAR propose une série de fours aux commandes innovantes, aux hautes prestations avec facilité d'emploi et d'entretien, et aux lignes ergonomiques séduisantes.

Tous les fours sont disponibles avec alimentation électrique ou à gaz, avec un nouveau système de chauffe par brûleur à air soufflé pour un haut rendement thermique et une importante réduction des consommations d'énergie.

Portes avec double vitrage avec lame d'air, humidificateur, éclairage chambre de cuisson et sonde à cœur (en option pour les versions "D" et "P" 05)

FOURS MIXTES "DIRECTS": gamme de 8 modèles avec chauffe de la chambre de cuisson à gaz "ODVG" ou électrique "ODVE" avec une capacité de 5, 7, 10 plats GN 1/1 et 10 GN 2/1 avec commandes manuelles à contrôle électronique pour la version "D" et commandes électroniques et programmables pour la version "P". La vapeur est générée par injection directe en chambre de cuisson, grande efficacité unie à la simplicité technique.

FOURS MIXTES "INDIRECTS" gamme de 6 modèles avec chauffe de la chambre de cuisson à gaz "OSMG" ou électrique "OSME" avec une capacité de 7, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 avec commandes manuelles à contrôle électronique pour la version "D" et commandes électroniques et programmables pour la version "P". La vapeur est générée par une chaudière externe pour une cuisson à la vapeur encore plus homogène et efficace.

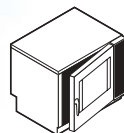


OSME20-P
10 x GN 2/1

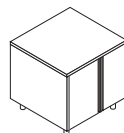


ODVE05-P
5 x GN 1/1

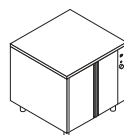
Accessori - Accessories - Accessoires



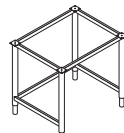
OPC.. Porta contraria
Right hinged door
Porte contraire



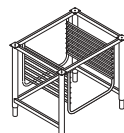
OAN.. Armadio neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre



OAC.. Armadio caldo
Hot cupboard
Armoire chaude



OSR.. Supporti base
Floor stand
Support base



OSP.. Supporti base con portateglie
Floor stands with side runners
Support base avec porte-plaques

Pannello di comandi chiari ed efficaci

I forni OFFCAR sono dotati di quadro comandi chiaro e facile da utilizzare, per avere tutto sotto controllo con un colpo d'occhio! La versione "D" dispone di comandi manuali a controllo elettronico e di tasto per rimessa in temperatura. La versione "P", a controllo digitale, permette una taratura estremamente precisa dei valori, dispone di maggiori funzionalità e di programmi preimpostati di cottura e rimessa in temperatura.

Dotazione versioni - Version features Dotation des versions -	P	D	P
Impostazione della cottura in più fasi <i>Multi-phase cooking</i> Programmation des cuissons par cycles	●	-	●
Possibilità di memorizzazione di 99 programmi, ciascuno fino a 9 fasi <i>Memory capacity of 99 programmes, each with up to 9 phases</i> Possibilité de mémories 99 programmes, chacun de neuf cycles	●	-	●
Display segnalazione guasti e autodiagnosi <i>Display for malfunction alert and diagnostic system</i> Afficheur de pannes et autodiagnostic	●	●	●
Programmi preimpostati di cottura <i>Pre-set cooking programmes</i> Programmes de cuisson présélectionnés	●	-	●
Programmi preimpostati di rigenerazione <i>Pre-set regeneration programmes</i> Programmes de régénération présélectionnés	●	●	●
Autoreverse distribuzione aria con inversione automatica <i>Autoreverse, air distribution with automatic inversion</i> Autoreverse, distribution de l'air avec inversion automatique	●	●	●
Umidificatore - <i>Humidifier</i> - Humidificateur	●	●	●
Controllo di temperatura con sonda al cuore <i>Temperature control with core probe</i> Contrôle de température par sonde au coeur.	○	○	●
Sonda ad ago - <i>Needle probe</i> - Sonde à aiguille	○	○	○
Controllo automatico dell'umidità in camera di cottura: Sistema AUTOCLIMA <i>Automatic control of chamber humidity: AUTOCLIMA System</i> Contrôle automatique de l'humidité en enceinte de cuisson: Système AUTOCLIMA	-	-	●
Ciclo di mantenimento con Sistema AUTOCLIMA <i>Hold cycle with AUTOCLIMA System</i> Cycle de maintien par système AUTOCLIMA	-	-	●
Raffreddamento rapido della camera di cottura - <i>Rapid cooling of cooking chamber</i> - Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson éclairage enceinte de cuisson	●	●	●
Illuminazione di camera di cottura <i>Cooking chamber light</i> Éclairage de l'enceinte de cuisson	●	●	●
Doppia velocità di ventilazione (solo per mod. 07/10/20) <i>Two speed fan (models 07/10/20 only)</i> Double vitesse de ventilation (seulement modèles 07/10/20)	-	-	●
Interfaccia - <i>Interface</i> - Interface - HACCP RS232	○	○	○
Porta con doppio vetro <i>Door with double glass</i> Porte à double vitrage	●	●	●

● Standard ○ Optional
- Non previsto - Not included - Non Prévu

Versione-Version "D" 07-10-20

Versione-Version "P" 07-10-20

Versione-Version "P" 05



Electronica programmabile con sonda al cuore (optional)
Programmable electronic with core probe (optional)
Electronique programmable avec sonde au coeur (en option)



Comandi manuali a controllo elettronico con sonda al cuore (optional)
Electronic manual controls with core probe (optional)
Commandes manuelles à contrôle électronique avec sonde au coeur (en option)



Electronica programmabile con sonda al cuore
Programmable electronic with core probe
Electronique programmable avec sonde au coeur

CLEAR, EFFECTIVE CONTROLS...

OFFCAR ovens have a straight-forward, easy-to-use control panel, so with just a quick glance you can keep everything under control!

Version "D" has electronic manual controls And temperature reset button.

Version "P", with digital controls, allows very precise settings, comes with more functions and pre-set cooking programmes as well as rethermalizing.

COMMANDES CLAIRES ET EFFICACES...

Les fours OFFCAR sont équipés d'un tableau de commandes clair et facile à utiliser, pour avoir tout sous contrôle en un seul coup d'oeil !

La version "D" électromécanique dispose de commandes manuelles à contrôle électronique et a aussi un inerrupteur de remise en température.

La version "P", à commande numérique, permet un étalonnage extrêmement précis des valeurs, dispose de fonctionnalités plus nombreuses et de programmes présélectionnés de cuisson et de remise à température.

Sistemi di cottura
Cooking systems
Systèmes de cuisson

VAPORE 100 °C

Indicato per cuocere verdure, carni, pesce, uova e frutta. Questo sistema mantiene inalterate, durante la cottura, le sostanze nutritive, i sali minerali e le vitamine presenti negli alimenti, oltre ad esaltare sapore, colore e consistenza. Garantito il risparmio energetico perché evita l'ebollizione di grosse masse d'acqua.

STEAM 100 °C

Recommended for cooking vegetables, meat, fish, eggs and fruit. This system preserves the nutritional substances, the mineral salts and the vitamins in the foods during cooking, thereby enhancing the flavour, colour and consistency. Energy saving guaranteed, since no large quantities of water need to be boiled.

VAPEUR 100 °C

Indiqué pour cuire les légumes, la viande, le poisson, les œufs et les fruits. Ce système de cuisson conserve intactes les substances nutritives, les sels minéraux et les vitamines contenus dans les aliments, et rehausse leur saveur, couleur et consistance. Économies d'énergie garanties car il évite l'ébullition de grandes quantités d'eau.


VAPORE A BASSA TEMPERATURA 30-85 °C

Studiato per sottovuoto, creme, mousse, rappresenta il sistema moderno per cuocere come a bagnomaria, con la massima delicatezza, conservando perfettamente tutte le sostanze nutritive e il gusto naturale dei singoli prodotti.

LOW-TEMPERATURE STEAM 30-85 °C

Studied for vacuum-pack cooking, creams, mousses, this is the modern system for cooking with maximum delicacy, like the bain-marie, and is ideal for vacuum-pack products, as all the nutritional substances and the natural taste of the single products remain intact.

VAPEUR À BASSE TEMPÉRATURE 30-85 °C

Étudié pour les produits sous vide, les crèmes et les mousses, il représente un système moderne pour cuire comme au bain-marie, avec le maximum de douceur, tout en conservant parfaitement toutes les substances nutritives et la saveur naturelle de chaque produit.


ARIA CALDA 50-300 °C

Ideale per arrostitire, gratinare, cuocere alla griglia e rigenerare. Garantisce risparmio di tempo, di energia e di materie prime, uniformità di cottura e migliore qualità dei risultati finali. Permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi senza scambio di sapori.

HOT AIR 50-300 °C

Ideal for roasting, gratinating, grilling and to regenerate the food. It guarantees a saving in time, energy and raw materials, evenness of cooking and better quality of final results. Different foods can be cooked simultaneously without flavour transfer.

AIR CHAUD 50-300 °C

Idéal pour rôti, gratiner, cuire au grill et régénérer. Il garantit des gains de temps et des économies d'énergie et de matières premières, ainsi que l'uniformité de la cuisson et une meilleure qualité des résultats finaux. Il permet de cuire simultanément différents aliments sans en altérer les goûts.


ARIA CALDA + UMIDIFICAZIONE 50-300 °C

Ideale per tutti gli alimenti con basso contenuto di liquidi - carni, pasticci, pane - la presenza dell'umidificatore assicura una atmosfera umida ottimale, al fine di evitare l'essiccamento esterno dei prodotti.

HOT AIR + HUMIDIFYING 50-300 °C

Ideal for all foods with a low moisture content - meats, oven pasta dishes, bread - the humidifier guarantees an optimum humid atmosphere which prevents the surface of the product from drying out.

AIR CHAUD + HUMIDIFICATION 50-300 °C

Idéal pour tous les aliments à faible teneur en liquides - viandes, pâtés - la présence de l'humidificateur assure une excellente atmosphère humide, afin d'éviter le dessèchement externe des produits.


MISTO 50-300 °C

Per arrosti, brasati, sformati e carré. La combinazione omogenea di aria calda e vapore acqueo permette rapidità e risparmio energetico, a cui si aggiungono riduzione nell'utilizzo di grassi e condimenti, mantenimento delle qualità organolettiche e dietetiche.

COMBINED CYCLE 50-300 °C

For roasts, braised meats, timbales and loin cuts. The even mixture of hot air and watery steam makes for rapidity and energy saving plus less use of fats and condiments, preservation of organoleptic and dietary qualities.

MIXTE 50-300 °C

Pour rôti, viandes braisées, gratins et carrés. La combinaison homogène d'air chaud et de vapeur d'eau lui confère rapidité et économies d'énergie, auxquelles s'ajoute une réduction de l'emploi de matières grasses et de condiments, en conservant les qualités organoleptiques et diététiques.


SONDA AL CUORE 30-99 °C

Consigliato per la cottura del roastbeef e per tutti quei prodotti che necessitano di una esatta temperatura al cuore. Garantisce l'assoluta precisione di cottura, perché collegata alle caratteristiche del prodotto (pezzatura consistenza) e non al tempo.

CORE TEMPERATURE PROBE 30-99 °C

Recommended for cooking roast beef and all products which need a precise core temperature. It guarantees absolute precision in cooking since it depends on the characteristics of the product (piece size, consistency) and not the time.

SONDE À CŒUR 30-99 °C

Conseillé pour la cuisson du roast-beef et pour tous les aliments nécessitant d'une température à cœur exacte. Il garantit une précision de cuisson absolue, car il est lié aux caractéristiques du produit (morceau et consistance) et non à la durée.


LENTA COTTURA

Crea il naturale effetto di frollatura delle carni. La bassa temperatura consente di ottenere un prodotto più tenero e gustoso, mantenendo fresco il forno per ore. Ideale per cuocere nei "tempi morti" (ad esempio di notte)

SLOW COOKING

This creates a natural tenderising effect on meats. The low temperature enables a more tender and tasty product to be obtained, keeping it fresh from the oven for hours; it is ideal for cooking in "dead times" (e.g. at night)

CUISSON LENTE

Crée l'effet naturel de maturation de la viande. La basse température permet d'obtenir un produit plus tendre et savoureux, en conservant la fraîcheur du four pendant des heures. Idéal pour cuire pendant les "heures creuses" (par exemple, pendant la nuit)


RIGENERAZIONE CON AUTOCLIMA 110-160 °C

Sempre più richiesta nel settore della ristorazione, è una modalità che migliora il servizio e la qualità dei cibi. Realizzabile sia su piatto che su teglia, senza gocciolamenti.

REGENERATION WITH AUTOCLIMA 110-160 °C

Increasingly in demand in the catering sector, this is a method which improves service and the quality of the food, whether prepared on the plate or in a container, without dripping.

RÉGÉNÉRATION AVEC TEMPÉRATURE AUTO 110-160 °C

Demande toujours plus forte du secteur de la restauration pour cette modalité qui améliore le service et la qualité des aliments. Réalisable soit sur assiette que sur plat, sans égouttements.

FORNI MISTI "DIRETTI" - COMBINATION OVENS "DIRECT" STEAM - FOURS MIXTES "DIRECTS"

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI - DIMENSIONS			POTENZA - POWER - PUISSANCE								
	Camera cottura Cooking cabinet Enceinte de cuisson	Interspazio tra i ripiani Distance between racks Espacement entre les niveaux	Esterne External Externes	Elektrika totale Total electric Electrique totale	Tot. (riscaldamento gas) Total (gas heating) Total (chauffage au gaz)		Riscaldamento camera Oven heating Chauffage enceinte de cuisson		Riscaldamento vapore Steam heating Chauffage vapeur		Ventilatore Fan rating Ventilateur	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation
	TEGLIA/TRAY/PLAQUE H65	mm	LxPxH mm	kW	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h	Volt
ODVE05	5 x GN 1/1	70	850x620x630	6,25	-	-	6	-	-	-	0,25	3N AC 400V 50 Hz
ODVG05	5 x GN 1/1	70	850x620x630	0,25	7,5	6.450	7,5	6.450	-	-	0,25	AC 230V 50 Hz
ODVE07	7 x GN 1/1	70	950x805x790	8	-	-	7,5	-	-	-	0,5	3N AC 400V 50 Hz
ODVG07	7 x GN 1/1	70	950x805x790	0,5	9	7.740	9	7.740	-	-	0,5	AC 230V 50 Hz
ODVE10	10 x GN 1/1	70	950x850x1010	16	-	-	15	-	-	-	1	3N AC 400V 50 Hz
ODVG10	10 x GN 1/1	70	950x850x1010	1	18	15.480	18	15.480	-	-	1	AC 230V 50 Hz
ODVE20	10 x GN 2/1	70	1030x980x1010	31	-	-	30	-	-	-	1	3N AC 400V 50 Hz
ODVG20	10 x GN 2/1	70	1030x980x1010	1	27	23.220	27	23.220	-	-	1	AC 230V 50 Hz

FORNI MISTI "INDIRETTI" - COMBINATION OVENS "INDIRECT" STEAM - FOURS MIXTES "INDIRECTS"

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI - DIMENSIONS			POTENZA - POWER - PUISSANCE								
	Camera cottura Cooking cabinet Enceinte de cuisson	Interspazio tra i ripiani Distance between racks Espacement entre les niveaux	Esterne External Externes	Elektrika totale Total electric Electrique totale	Tot. (riscaldamento gas) Total (gas heating) Total (chauffage au gaz)		Riscaldamento camera Oven heating Chauffage enceinte de cuisson		Riscaldamento boiler Boiler heating Chauffage boiler		Ventilatore Fan rating Ventilateur	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation
	TEGLIA/TRAY/PLAQUE H65	mm	LxPxH mm	kW	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h	Volt
OSME07	7 x GN 1/1	70	950x805x790	8	-	-	7,5	-	7,5	-	0,5	3N AC 400V 50 Hz
OSMG07	7 x GN 1/1	70	950x805x790	0,5	9	7.740	9	7.740	9	7.740	0,5	AC 230V 50 Hz
OSME10	10 x GN 1/1	70	950x850x1010	16	-	-	15	-	15	-	1	3N AC 400V 50 Hz
OSMG10	10 x GN 1/1	70	950x850x1010	1	18	15.480	18	15.480	18	15.480	1	AC 230V 50 Hz
OSME20	10 x GN 2/1	70	1030x980x1010	31	-	-	30	-	30	-	1	3N AC 400V 50 Hz
OSMG20	10 x GN 2/1	70	1030x980x1010	1	27	23.220	27	23.220	27	23.220	1	AC 230V 50 Hz



Fryers S.900 - S.700

Friteuses S.900 - S.700

Friteusen S.900 - S.700



Friggere che passione...

Frying is fun...

Friren, quelle passion...

Frittieren, welch eine Leidenschaft...

Friggitrici S.900 - S.700



...con la massima funzionalità in cucina

 **Gamma di 20 modelli** a gas ed elettrici.

Standard con comandi meccanici.

RAPID con controllo elettronico.

Rivestimento esterno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano e vasca stampati ad angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore. Modelli ad una o due vasche indipendenti (anche nei moduli da 400/450 mm di larghezza). Temperatura regolabile da 100° a 190° C. indipendente per ogni vasca. Ampia zona fredda. Termostato di sicurezza. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera, direttamente nella vasca inox di recupero alloggiata nel mobile.

In dotazione: coperchi per le vasche, cestelli in rete in acciaio cromato e bacinelle per il filtraggio e raccolta dell'olio. Piedini inox regolabili in altezza.

Versione a gas standard: riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in ghisa nichelati ad alto rendimento, posti sulla zona frontale dei tubi scambiatori passaggio fiamma situati all'interno delle vasche. Bruciatori controllati da valvola termostatica con sicurezza a riarmo manuale che interviene in caso di superamento dei valori di temperatura prestabiliti.

Versione a gas RAPID: riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in ghisa nichelati ad alto rendimento, posti sulla zona frontale dei tubi scambiatori passaggio fiamma situati all'interno delle vasche. Bruciatori con controllo elettronico della temperatura. Preriscaldamento iniziale intermittente fino a 100°C e successivo controllo di elevata precisione della temperatura di esercizio +/- 1° C. Allarme sonoro di avvertimento del raggiungimento della temperatura impostata.


Versione elettrica: riscaldamento ottenuto



FRG940N

**with the utmost
functionality in
the kitchen**

mediante resistenze corazzate, in acciaio inox, montate all'interno della vasca, e regolate da termostato di lavoro. Termostato di sicurezza a riarmo manuale che interviene in caso di superamento dei valori di temperatura prestabiliti. Le resistenze sono ruotabili di 90° per consentire una agevole e completa pulizia delle vasche.

 **Range of 20 models** gas and electric. Standard with mechanical controls. RAPID with electronic controls. External panelling in AISI 304 stainless steel. Moulded top and pan with rounded corners, in extra-thick AISI 304 stainless steel. Models with one or more independent pans (also in the 400/450 mm wide modules). Temperature can be regulated from 100°C to 190°C independently for each pan. Large cool zone. Safety thermostat. Oil drainage by means of ball tap directly into the stainless steel recovery pan housed in the unit.

Supplied: lids for the pans, chromium-plated steel mesh baskets and basin for filtering and collecting the oil. Adjustable height stainless steel feet.

Standard gas version: heating by means of high-yield nickel-plated cast iron burner, Flame passage exchanger tubes located inside the tubs. Temperature controlled by thermostatic valve with manual reset safety which is tripped if set temperature values are exceeded.

RAPID gas version: heating obtained by means of nickel-plated cast iron high performance burners. Flame passage exchanger tubes located inside the tubs.

Intermittent initial pre-heating, especially recommended when using solid fats.

Electronic control for high precision in operating temperature +/- 1° C.

Acoustic alarm signals when set temperature has been reached.

Electric version: heating by means of armoured resistors in stainless steel, fitted inside the pan and controlled by the work thermostat. Safety thermostat with manual resetting which trips if the preset temperature values are exceeded. The resistors can be rotated through 90° to allow easy and thorough cleaning of the pans.



Particolare gruppo resistenze
Detail of resistors unit
Détail groupe des résistances
Detail Widerstandseinheit



Particolare bruciatori a gas
detail of gas burners
Détail brûleurs à gaz
Detail Gasbrenner



FRG717N

...avec le maximum de fonctionnalité en cuisine

Gamme de 20 models à gaz ou électrique. Standard avec commandes mécaniques.

RAPID avec contrôle électronique.

Revêtement externe réalisé en acier inoxydable AISI 304. Plateau et cuve moulés aux angles arrondis, en AISI 304 très épais. Modèles à une ou deux cuves indépendantes (y compris sur les modules de 400/450mm de largeur). Température réglable de 100°C à 190°C indépendante pour chaque cuve. Vaste zone froide. Thermostat de sécurité. Vidange de l'huile par robinet à bille, directement dans la cuve de recueil en inox logée dans le meuble.

Fourniture: couvercles pour les cuves, paniers en fil d'acier chromé et bassine pour le filtrage et le recueil de l'huile. Pieds en inox réglables en hauteur.

Versión a gaz standard: chauffage obtenu par des brûleurs en fonte nickelés à fort rendement. Tubes échangeurs de passage de flamme placés à l'intérieur des cuves. Température contrôlée par soupape thermostatique avec sûreté à réarmement manuel qui se déclenche en cas de dépassement des valeurs de température programmées.

Versión à gaz RAPID: chauffe obtenue par brûleurs en fonte, nickelés et à haut rendement. Tubes échangeurs de passage de flamme placés à l'intérieur des cuves. Préchauffe initiale intermittente jusqu'à 100°C, particulièrement indiquée pour l'utilisation de graisses solides.

Contrôle électronique à haute précision de la température de fonctionnement +/- 1° C.

Avertisseur acoustique de l'atteinte de la température programmée.



FRG920R

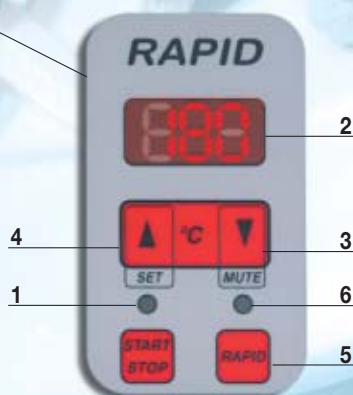
Versión électrique: chauffage obtenu par les résistances blindées, en acier inox, montées à l'intérieur de la cuve et réglées par le thermostat de travail. Thermostat de sécurité à réarmement manuel se déclenchant en cas de dépassement des valeurs de température prédéterminées. Les résistances pivotent de 90° pour permettre et faciliter le nettoyage complet des cuves.



Particolare aggancio cesto
Detail of basket hooking
Détail fixation panier
Detail Korbbefestigung



FRE7202N



...mit der höchsten Funktionalität in der Küche.

Eine Auswahl von 20 Modellen Elektro und Gas-Ausführung. Standard mit mechanischer Steuerung.

RAPID mit elektronischer Regelung.

Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Platte und Becken gedreht, mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 304 mit besonderer Stärke. Modell mit einem oder zwei unabhängigen Becken (auch bei Modulen mit 400/450 mm Breite).

Die Temperatur kann für jedes Becken unabhängig zwischen 100°C und 190°C geregelt werden.

Grosser Kaltbereich. Sicherheitsthermostat. Ölfluss durch Kugelventil direkt in das Edelstahl-Sammelbecken im Möbel. Zur Ausstattung gehören: Deckel für die Becken, Körbe aus verchromtem Stahlgitter und Becken zum Filtern und Sammeln des Öls. Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse.

Standard gas-version: Beheizung durch vernickelte Gusseisenbrenner mit hoher Leistung, Tauscherrohre mit Flammendurchlass im Innern der Wannen. Temperaturregelung durch Sicherheits-Thermostatventil mit manueller Rücksetzung, das beim Überschreiten der eingestellten Temperaturwerte ausgelöst wird.

Gasbetriebene Ausführung RAPID: Die Aufheizung erfolgt durch vernickelte, gusseiserne Brenner von hoher Leistungsfähigkeit. Tauscherrohre mit Flammendurchlass im Innern der Wannen.. Anfängliche Intervall-Vorheizung bis zu 100°C, besonders bei der Verwendung fester Fette angezeigt. Elektronische Regelung der Betriebstemperatur +/- 1° C mit grosser Genauigkeit. Hörbarer Alarm als Anzeige, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Elektro-version: Beheizung durch Panzerwiderstände, die im Becken montiert sind und durch einen Betriebsthermostat gesteuert sind. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, der bei Überschreiten der vorbestimmten Temperaturwerte einschreitet.

Die Widerstände können zur einfachen und kompletten Reinigung der Becken um 90° gedreht werden.

- 1 - LED luminoso indicante fonte di calore in funzione.
Luminous LED indicates heat source in operation.
Voyant lumineux indiquant la source de chaleur en fonction.
Beleuchtete Led-Anzeige, die eingeschaltete Wärmequellen anzeigt.
- 2 - Display digitale lettura temperatura (precisione +/-1°C)
Digital display temperature readout (precision +/-1°C).
Afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/-1°C).
Digitales Display zur Temperaturablesung (Genauigkeit +/-1°C.)
- 3 - Pulsante di impostazione temperatura in diminuzione ed esclusione dell'allarme acustico di temperatura di cottura raggiunta.
Temperature decrease setting button and bypass of alarm for cooking temperature reached.
Touche de réglage pour diminuer la température et exclure le signal acoustique de l'atteinte de la température de cuisson.
Einstelltaste zur Temperatursenkung und zur Ausschliessung des akustischen Temperaturalarms der erreichten Garung.
- 4 - Pulsante impostazione temperatura in aumento (precisione +/-1°C).
Temperature increase setting button (precision +/-1°C).
Touche de réglage pour augmenter la température (précision +/-1°C).
Einstelltaste zur Temperaturerhöhung (Genauigkeit +/-1°C).
- 5 - Pulsante attivazione/esclusione "RAPID".
"RAPID" activation /bypass button.
Touche activation/exclusion "RAPID".
Taste der Aktivierung/Ausschliessung "RAPID".
- 6 - LED luminoso indicante "RAPID" in funzione.
Luminous LED indicates "RAPID" in operation.
Voyant lumineux indiquant que "RAPID" est en fonction.
Beleuchtete Led-Anzeige, dass "RAPID" aktiviert ist.

STANDARD

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			
	Esterne External Externes Aussen	Capacità vasca Well capacity Capacite de la cuve Wanne kapazität	Dimensioni vasca Basin dimensions Dimens. de la cuve Beckenabmessungen	Tot.	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electric cable Cable alimentation Anschlussleitung	
									LxPxH mm.
S.900	FRG920N	450x900x900	20	310x345	16,5	14.190	-	-	-
	FRG940N	900x900x900	20 + 20	310x345	33	28.380	-	-	-
	FRG9202N	450x900x900	10 + 10	140x345	12	10.320	-	-	-
	FRE920N	450x900x900	20	310x345	-	-	16,5	3F/N/ \perp AC400V	5x4
	FRE940N	900x900x900	20 + 20	310x345	-	-	33	3F/N/ \perp AC400V	2x(5x4)
	FRE9202N	450x900x900	10 + 10	140x345	-	-	14	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
S.700	FRG717N	400x700x900	17	310x345	16,5	14.190	-	-	-
	FRG713N	400x700x900	13	240x345	11,5	9.890	-	-	-
	FRG734N	800x700x900	17 + 17	310x345	33	28.380	-	-	-
	FRG726N	800x700x900	13 + 13	240x345	23	19.780	-	-	-
	FRG714N	400x700x900	7 + 7	140x345	12	10.320	-	-	-
	FRE720N	400x700x900	20	310x345	-	-	16,5	3F/N/ \perp AC400V	5x4
	FRE715N	400x700x900	15	240x345	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FRE740N	800x700x900	20 + 20	310x345	-	-	33	3F/N/ \perp AC400V	2x(5x4)
	FRE730N	800x700x900	15 + 15	240x345	-	-	24	3F/N/ \perp AC400V	2x(5x4)
	FRE7202N	400x700x900	10 + 10	140x345	-	-	14	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5

RAPID

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			
	Esterne External Externes Aussen	Capacità vasca Well capacity Capacite de la cuve Wanne kapazität	Dimensioni vasca Basin dimensions Dimens. de la cuve Beckenabmessungen	Tot.	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electric cable Cable alimentation Anschlussleitung	
									LxPxH mm.
S.900	FRG920R	450x900x900	20	310x345	16,5	14.190	0,03	1F/N/ \perp AC230V	3x1,5
	FRG940R	900x900x900	20 + 20	310x345	33	28.380	0,03	1F/N/ \perp AC230V	3x1,5
S.700	FRG717R	400x700x900	17	310x345	16,5	14.190	0,03	1F/N/ \perp AC230V	3x1,5
	FRG734R	800x700x900	17 + 17	310x345	33	28.380	0,03	1F/N/ \perp AC230V	3x1,5



Griddle plates S.900-S.700

Grillades S.900-S.700

Grillplatten S.900-S.700



Per soddisfare cuochi più esigenti...

To satisfy the most demanding cooks...


Pour satisfaire les cuisiniers les plus exigeants...

Um die anspruchvollsten Köchen zu befriedigen...

Fry-tops S.900-S.700



...e palati più **raffinati** vi presentiamo le nostre diverse soluzioni

 **Gamma di 40 modelli** a modulo intero e mezzo modulo a gas ed elettrici in versione vano a giorno o armadiato con piastra liscia, rigata e 1/2 liscia 1/2 rigata in acciaio o acciaio rivestito al cromo duro.

Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304.

Piastra di cottura: in speciale acciaio levigato di grosso spessore ad alta conducibilità termica.

Piastre disponibili nelle versioni lisce, rigate e lisce/rigate.

In tutti i modelli è disponibile anche la versione cromata.

Alzatine paraspruzzi perimetrale su tre lati saldata ermeticamente, cassetto raccogli grassi estraibile in acciaio inox AISI 304.

Negli apparecchi a modulo intero i comandi sono sdoppiati per il riscaldamento differenziato della piastra.

Pannello comando facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia.


Piedini inox regolabili in altezza.

Versione gas: riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata controllati da rubinetto termostato con sicurezza regolabile da 100° a 300°C.

Versione elettrica: riscaldamento ottenuto mediante resistenze corazzate incoloy a diretto contatto della superficie inferiore della piastra e controllate da termostato regolabile da 100° a 300°C.

Dispositivo di sicurezza a riarmo manuale. Lampade spia segnalano l'inserimento tensione e l'intervento termostatico.

...for the most refined palates we introduce our various solutions

 **Range of 40 models** full and half module, gas and electric. Available with open cupboard or with doors, with smooth and ribbed top or half smooth/half ribbed, made in steel or with chromed steel plate. Structure in AISI 304 stainless steel.

Cooking plate in extra-thick and smoothed special steel with high heat conductivity. Plates available in smooth, scored and smooth/scored version. The chromium-plated version is also available in all models. Splashback hermetic weld perimetrical on the three sides and removable fat drawer in



FTG990LRC*



Particolare bruciatore gas
Detail of gas burner
Détail brûleur à gaz
Detail Gasbrenner

AISI 304 stainless steel. In the whole module appliances there are double controls for differentiated heating of the plate. Control panel easily removable for cleanliness and maintenance. Adjustable height stainless steel feet.

Gas version: heated by rugged burner with stabilised flame, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 300° C.



Particolare manopola graduata
Detail of graduated knob
Détail poignée graduée
Detail graduierter Drehschalter

Piezoelectric lighting at the pilot flame.

Electric version: heating by means of incoloy armoured heating elements in direct contact with the lower surface of the plate and controlled by a thermostat which can be regulated from 100° C. to 300° C. Safety device with manual resetting. Pilot lights indicate power supplied and tripping of thermostat.

Combinazione per **grandi cucine**



CFG924LLC*

CUCINA E FRY-TOP SU FORNO

Gamma di **12 modelli a gas** con dimensione frontale 900, 1800mm.

Piano di cottura: griglie in ghisa vetrificata. Bruciatori a doppia corona di 2 differenti potenzialità (5,5 - 8,5 KW), corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

Bacinelle raccogliogocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati.

Forno statico gastronorm 2/1 con suola in ghisa per un ottimo rendimento termico.

Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera.

Forno gas: riscaldato da bruciatore a fiamma stabilizzata controllato da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 340°C. accensione piezoelettrica al pilota.

Combinations for food-service kitchens

 **COOKING RANGE AND FRY TOP WITH OVEN**
*Range of **12 gas models** with frontal dimension 900, 1800 mm.*

Gas range: grilles in vitrified cast iron. Double crown burners with two different powers (5,5 - 8,5 KW), body in cast iron and cap in brass, of the vertical type with stabilised flame. Valve-fitted taps with pilot flame for lighting the burner. Removable AISI 304 stainless steel drip pan in the top, moulded with rounded corners. Static oven gastronorm 2/1 with base in cast iron for an excellent thermal output. Grille support runners with three positions which can be removed for thorough cleaning of the oven interior.

Gas oven: heated by burner with stabilised flame, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 340° C. Piezoelectric lighting at the pilot flame.


Combinaisons pour grandes cuisines

 **CUISINES ET GRILLADE SUR FOUR**
Gamme de **12 modèles à gaz** avec dimensions frontales de 900 et 1800 mm.

Plan de cuisson: grilles du plateau en fonte vitrifiée. Brûleurs à double couronnes à deux vitesses (5,5 - 8,5 kw) avec corps en fonte et chapeaux en laiton de type vertical à flamme stabilisée. Robinets à soupape et flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Bassines lèche-frites du plateau amovibles en acier inoxydable AISI 304, moulées avec angles arrondis. Four statique gastronorm 2/1 avec fond en fonte pour un parfait rendement thermique. Glissières pour grilles à trois positions amovibles pour le nettoyage complet de la chambre.

Four à gaz: chauffé par un brûleur à flamme stabilisée contrôlé par soupape thermostatique avec sécurité réglable de 100° à 340° C. Allumage piézo-électrique au pilote.

**...et palais plus raffinés,
nous vous présentons
nos différentes solutions**

 Gamme de **40 modèles** à module entier et demi-module, à gaz ou électrique, en version sur placard ouvert ou fermé, avec plaque lisses, rayées ou demi-lisses/demi-rayées, en acier ou en acier chromé.

Structure réalisée en acier inox AISI 304.
Plaque de cuisson: en acier spécial de forte épaisseur à haute conductibilité thermique. Plaques disponibles dans les versions lisses, rayées et lisses/rayées. La version chromée existe dans tous les modèles. Péri-métral rebord anti-éclaboussures sur les trois côtés soude hermétiquement, tiroir de recueil des graisses amovible en acier inox AISI 304. Dans les appareils à module interne, les commandes sont déboublées pour le chauffage différencié de la plaque. Panneau de commande facilement démontable pour faciliter les opérations de nettoyage. Pieds en inox réglables en hauteur.

Version a gaz: chauffage obtenu par un brûleur en acier inox robuste à flamme stabilisée contrôlé par un robinet thermostaté avec sécurité, réglable de 100° à 300° C.

Version électrique: chauffage obtenu par des résistances blindées incoloy en contact direct avec la surface inférieure de la plaque et contrôlées par un thermostat réglable de 100° à 300° C. Dispositif de sécurité à réarmement manuel. Des voyants témoins indiquent la présence de tension et le déclenchement du thermostat.




Particolare in vaso raccogli liquidi
Detail of liquids collection basin
Détail rainure de recueil des liquides
Detail Einkerbung zum Auffange von Flüssigkeiten



FTE945LC*

**...und raffinierte gaumen,
denen wir unsere verschiedenen
lösungen vorstellen**

 Palette aus **40 Modelle** mit Geräten aus ganzen und halben Modul, Elektro und Gas-Ausführung, mit offenen oder geschlossenen Unterbau, mit Platte glatt, gerillt oder glatt/gerillt, aus Stahl oder hartverchromten Stahl.

Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304.
Kochplatte: starke Platte aus Spezialstahl mit hoher Wärmeleitung.

Platten in den Ausführungen glatt, gerillt und glatt/gerillt verfügbar.

Für alle Modelle steht auch die Fettfangschale zur Verfügung. Leiste gegen Spritzer dreiseitig dichtgeschweisst, ausziehbare Fettfangscale aus Edelstahl AISI 304. Bei den Geräten us einem ganzen Modul sind die Bedienungsvorrichtungen für das differenzierte Beheizen der Platte doppelt ausgeführt. Steuerpanel leicht ausziehbar um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.

GAS-AUSFÜHRUNG Beheizung durch robusten Brenner mit stabilisierten Flamme und Steuerung Durch Sicherheitsthermostathahn mit Einstellung zwischen 100° und 300°. Piezozündung für die Zündflamme.

ELEKTRO-AUSFÜHRUNG: Beheizung durch Panzerwiderstände Incoloy mit direktem Kontakt

Mit unterem Plattfläche und Steuerung durch Thermostat mit Einstellung zwischen 100° und 300°.

Sicherheitsvorrichtung mit manueller Rückstellung.

Die Kontrolleuchten zeigen das Vorhandensein der Spannung und den Thermostatbetrieb an.




FTG990LRC*
(optional: PR9-10)



CFG910LLC*

Kombination für grossküchen

 KÜCHE UND FRY-TOP AUF BACKOFEN
Linie von **12 Gas-Modellen** Frontalaß 900,
1800 mm.

Kochplatte: Roste aus glasierten Gusseisen.

Doppelrings-Gasbrenner (5,5 - 8,5 KW),
Korpus aus Gusseisen und Flammenteiler
aus Messig, vertikale Ausführung mit
stabilisierten Flamme.


























Sicherheitshähne mit Pilotflamme.

Abnehmbare tiefgezogene Fettfangschale
aus Edelstahl AISI 304, mit
abgerundeten Ecken.

Backrohr GN 2/1 mit Boden aus Gusseisen
für beste Wärmeleistung.

Führungen für Gitter mit drei Stellungen
und wegnehmbar für bessere Reinigung
des Innenraums.

GASOFEN: Beheizung durch Gasbrenner
mit stabilisierten Flamme und Steuerung
durch Sicherheitsthermostatventil,
Einstellung von 100° bis 340°.
Piezozündung für die Zündflamme.

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE			 POTENZA TOTALE - POWER RATING PUISSANCE TOTALE - GESAMTLEISTUNG					
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori Fry-top Burners griddle Brûleur grillades Brenner grillplatten	Bruciatore forno Oven burner Brûleur four Backofen Brenner	Tot.	Tot.
				Kw 5,5	Kw 8,5				
L x P x H mm.	L x P x H mm.	L x P x H mm.							
CFG910LL 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG910LLC* 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG910RR 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG910RRC* 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG910LR 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG910LRC* 	900x900x900	 850x750	530x660x300	-	-	2	1	21,7	18.660
CFG924LL 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360
CFG924LLC* 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360
CFG924RR 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360
CFG924RRC* 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360
CFG924LR 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360
CFG924LRC* 	1800x900x900	 850x750	530x660x300	2	2	2	2	57,4	49.360

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE							
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Potenza totale Power rating Puissance totale Gesamtleistung		Potenza totale Power rating Puissance totale Gesamtleistung	Tensione aliment. Power supply Tension aliment. Spannung	Cavo aliment. Electics cable Cable aliment. Anschlussleitung	
	L x P x H mm.	L x P x H mm.	Kw	Kcal/h	Kw		Nr x mmq	
S.900	FTG945L	450x900x900	410x750	7	6020	-	-	-
	FTG945R	450x900x900	410x750	7	6020	-	-	-
	FTG945LC*	450x900x900	410x750	7	6020	-	-	-
	FTG945RC*	450x900x900	410x750	7	6020	-	-	-
	FTG990L	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTG990LC*	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTG990R	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTG990RC*	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTG990LR	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTG990LRC*	900x900x900	850x750	14	12040	-	-	-
	FTE945L	450x900x900	410x750	-	-	6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE945R	450x900x900	410x750	-	-	6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE945LC*	450x900x900	410x750	-	-	6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE945RC*	450x900x900	410x750	-	-	6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE990L	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE990LC*	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE990R	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE990RC*	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
FTE990LR	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5	
FTE990LRC*	900x900x900	850x750	-	-	12	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5	
S.700	FTG740L	400x700x900	360x570	6	5160	-	-	-
	FTG740R	400x700x900	360x570	6	5160	-	-	-
	FTG740LC*	400x700x900	360x570	6	5160	-	-	-
	FTG740RC*	400x700x900	360x570	6	5160	-	-	-
	FTG780L	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTG780LC*	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTG780R	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTG780RC*	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTG780LR	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTG780LRC*	800x700x900	755x570	12	10320	-	-	-
	FTE740L	400x700x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE740R	400x700x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE740LC*	400x700x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE740RC*	400x700x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE780L	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE780LC*	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE780R	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
	FTE780RC*	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5
FTE780LR	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5	
FTE780LRC*	800x700x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2,5	

 Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
 Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

 Piastra liscia - Smooth plate
 Plaque lisse - Plate glatt

 Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata - 1/2 smooth 1/2 ribbed plate
 Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée - Platte 1/2 glatt 1/2 gerillt

 Piastra rigata - Ribbed plate
 Plaque nervurée - Plate gerillt

 * Piastra cromata - Chrome plate
 Plaque en chrome - Chromplatte

m o d u l a r e - a f f i d a b i l e - i g i e n i c a



r e l i a b l e - c o m p o s i t e - h y g i e n i c • m o d u l a i r e - f i a b l e - h y g i è n i q u e



GOLD *line*

OFFCAR

Cucina sospesa

Cantilever range

Gamme suspendue

OFFCAR[®]
THE GREAT COOKING

modulare - affidabile - igienica • reliable - comp

"GOLD line" LA SOLUZIONE DELLA CUCINA SOSPESA

OFFCAR ha progettato la linea di cottura sospesa "GOLD line" dal design moderno con una serie di innovazioni tecnologiche senza alcun vincolo di posizionamento, sfruttando al massimo lo spazio disponibile.

Varie possibilità di abbinamento modulare dei TOP di cottura con dimensioni della linea variabili da 2000 mm a 3800 mm nella versione monofronte o bifronte che la rende molto pratica e professionale.

L'elevata accessibilità al vano tecnico consente di collocare al suo interno tutta l'impiantistica. La facilità di pulizia, la semplicità di installazione e manutenzione rendono "GOLD line" sicura e affidabile.

"GOLD LINE" THE SOLUTION CANTILEVER UNITS

OFFCAR has created "GOLD line" the range of cantilever units with technological innovations and a modern design without any restraints as far as positioning is concerned, exploiting all available space to the full.

We have various choices for matching the modular TOPS with sizes ranging from 2000 to 3800 mm in the single fronted or double fronted version which makes them very practical and highly professional.

Thanks to the ease with which the technical room can be accessed, all wiring and pipes can be housed inside it. "GOLD line" is a safe and reliable range thanks to the ease with which it can be installed, cleaned and serviced.

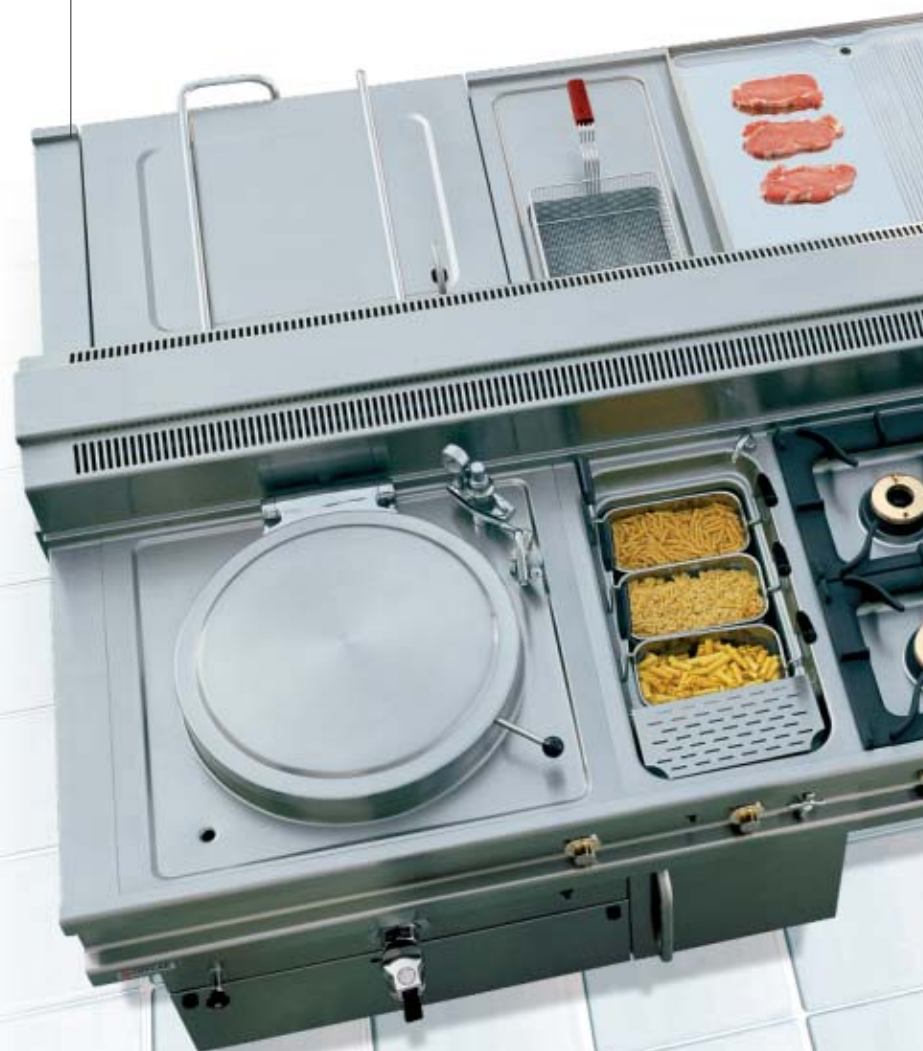


GOLD *line*
OFFCAR
THE REAL COOKING

Cucina sospesa

Cantilever range

Gamme suspendue



**"GOLD line" LA SOLUTION DE LA CUISINE SUSPENDUE**

OFFCAR a conçu la ligne de cuisson suspendue "GOLD line" caractérisée par un design moderne. Elle bénéficie de toute une série d'innovations technologiques, n'impose aucune contrainte de positionnement et permet d'exploiter au mieux l'espace disponible.

La ligne offre la possibilité de coordonner des plans de cuisson modulaires, dans des dimensions de ligne qui varient de 2000 à 3800 mm dans la version bi-front ou mono-front, caractéristique gage fonctionnalité et de qualité professionnelle.

La grande accessibilité du logement technique permet de placer à l'intérieur de celui-ci tous les composants nécessaires. La facilité de nettoyage, la simplicité d'installation et d'entretien font de la ligne "GOLD" une ligne à la fois sûre et fiable.



Ampio cruscotto comandi e manopole con chiara simbologia facilitano l'operatività del professionista.

A large control panel and knobs clearly marked with symbols make the cook's work even easier.

Tableau de commande de grandes dimensions et manettes pourvues de symboles d'une extrême clarté qui facilitent le travail du professionnel.

TUTTA PIASTRA A GAS



GL9TG90

Piastra di cottura in acciaio speciale di grosso spessore con zone a temperature differenziate.

Brucciatore circolare in acciaio inox di elevata potenzialità.

GAS HOT PLATE

Hot plate in extra thick special steel with differentiated temperature zones.

Stainless steel high power circular burner.

PLAQUE COUP DE FEU

Plaque de cuisson en acier spécial de grande épaisseur avec zones à températures distinctes.

Brûleur circulaire haute puissance en acier inox.

ELEMENTO NEUTRO



GL9EN45C

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore. Cassetto scorrevole su guide telescopiche inox.

NEUTRAL ELEMENT

Worktop in extra thick AISI 304 stainless steel 304. Drawer sliding on stainless steel telescopic runners.

ÉLÉMENT NEUTRE

Plan de travail en acier inox AISI 304 de grande épaisseur. Tiroir coulissant

BAGNOMARIA ELETTRICO



GL9BE45

Vasca in acciaio inox AISI 304 ad angoli arrotondati. Resistenza piatta isolata in materiale siliconico applicata al fondo esterno della vasca. Rubinetto di carico e scarico acqua. Controllo termostatico della temperatura con protezione termica della resistenza contro il surriscaldamento.

ELECTRIC BAIN MARIE

Basin with rounded corners in AISI 304 stainless steel. Insulated flat heating element in silicone material, on the outside bottom of the basin.

Taps for filling up and draining water.

Thermostatic temperature control with overheating protection of the heating element.

BAINS-MARIE ELECTRIQUE

Bac en acier inox AISI 304 à angles arrondis. Résistance plate isolée à l'aide de matériau siliconique appliquée au fond externe du bac.

Robinet de remplissage et d'évacuation d'eau.

Contrôle thermostatique de la température avec protection thermique de la résistance contre les surchauffes.

FRIGGITRICE



GL9FG2.. **GL9FE2..**

Piano stampato con zona di espansione per evitare tracimazioni. Vasca stampata in acciaio inox AISI 304. Versione a gas con bruciatori in ghisa ad alto rendimento. Versione elettrica con resistenze incoloy ruotabili di 90°.

FRYER

Pressed top with expansion area to avoid overflowing. Pressed basin in AISI 304 stainless steel. Gas version with high yield cast iron burners. Electric version with Incoloy heating elements that can turn 90°.

FRITEUSE

Plan moulé avec zone d'expansion pour prévenir les débordements. Bac moulé en acier inox AISI 304.

Version à gaz dotée de brûleurs en fonte à haut rendement.

Version électrique dotée de résistances incoloy orientables à 90°.

GRIGLIA A PIETRA LAVICA



GL9GG..

Grigliato di cottura in acciaio inox AISI 304 regolabile in altezza e contenitore raccogli grassi estraibile.

Brucciatori in acciaio inox AISI 304.

LAVA STONE GRILL

Grill in AISI 304 stainless steel, height adjustable and pull-out drip tray.

Burners in AISI 304 stainless steel.

GRILL A PIERRE LAVIQUE

Grill de cuisson en acier inox AISI 304 à hauteur réglable avec bac de récupération des graisses extractible.

Brûleurs en acier inox AISI 304.



CUOCIPASTA



GL9CG45 **GL9CE45**

Vasca stampata ad angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 GN 1/1. Rubinetto carico e scarico acqua. Cestelli stampati in acciaio inox AISI 304 Riscaldamento a gas. Riscaldamento elettrico tramite speciali resistenze incapsulate situate all'interno della vasca.

PASTA COOKER

Pressed basin with rounded corners in AISI 316 stainless steel, GN 1/1. Taps for filling up and draining water. Pressed baskets in AISI 304 stainless steel. Gas heating.

Electrical heating with special enclosed heating elements inside the basin.

CUISEURS À PÂTES

Bac moulé à angles arrondis en acier inox AISI 316 GN 1/1. Robinet de remplissage et d'évacuation d'eau. Paniers moulés en acier inox AISI 304 Chauffage au gaz. Chauffage électrique par l'intermédiaire de résistances spéciales encapsulées situées à l'intérieur du bac

BRASIERA



GL9BG90. **GL9BE90.**

Vasche in acciaio inox AISI 304 ad angoli arrotondati con fondo in acciaio termodiffusore di grosso spessore o in acciaio inox AISI 304. Rubinetto carico acqua. Sollevamento della vasca manuale o automatica. Riscaldamento a gas o elettrico controllato da doppio termostato di lavoro e di sicurezza.

BRATT-PAN

Basins with rounded corners in AISI 304 stainless steel, extra thick heat diffusing bottom either in steel or AISI 304 stainless steel. Water filling tap. Manual or automatic lifting of the basin.

Gas or electrically heated, controlled by a dual work and safety thermostat.

SAUTEUSE

Bac en acier inox Aisi 304 à angles arrondis avec fond en acier de grande épaisseur à diffusion thermique ou en acier Inox AISI 304. Robinet de remplissage d'eau. Levage du bac manuel ou automatique. Chauffage au gaz ou électrique contrôlé par un double thermostat de service et de sécurité.

FRY TOP



GL9FG* **GL9FE***
 GL9FG** **GL9FE****

Piastra di cottura in acciaio speciale di grosso spessore (liscia o rigata, cromata o normale) con paraspruzzi perimetrale in acciaio inox AISI 304 da 3 mm. Controllo termostatico della temperatura. Cassetto raccogligrassi. Versione a gas o elettrica.

FRY TOP

Cooking plate in extra thick special steel (plain or ribbed, chromed or normal) with perimeter splash guard in 3 mm thick AISI 304 stainless steel. Thermostatic temperature control. Grease drip tray. Gas or electric version.

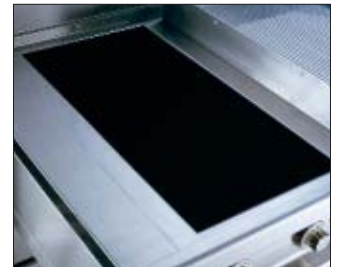
GRILLADE

Plaque de cuisson en acier spécial de grande épaisseur (lisse ou rainurée, chromée ou standard) avec parois de pourtour anti-éclaboussures en acier inox AISI 304 da 3 mm. Contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses. Version à gaz ou électrique.

TOP ELETTRICI



GL9CE.Q



INTRA **GL9CE.II** QUAD **GL9CE.IQ**



GL9CE.TV

Piano stampato in acciaio inox AISI 304, con vaso per contenimento liquidi per la versione Top con piastra quadre in ghisa. Top in vetroceramica e Top ad induzione Hob con piano unico resistente agli shocks termici. Protezione termica per ogni piastra contro il surriscaldamento.

ELECTRIC TOPS

Pressed top in AISI 304 stainless steel with rim to prevent liquids from spilling over for the Hob version, with square cast iron plates. Pyroceram hob and induction Hob with all-in-one top, thermal shock resistant. Thermal protection for each plate against overheating.

PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Plan moulé en acier inox AISI 304, avec espace à liquides pour la version Top, avec plaques carrées en fonte. Top en vitrocéramique et Top à induction avec plan unique résistant aux chocs thermiques. Protection thermique de chaque plaque contre les surchauffes.

Un pezzo **unico** nella vostra cucina

Il grosso spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 e le finiture di precisione permettono un perfetto accostamento dei moduli di cottura e rendono "GOLD line" un pezzo unico.

A **masterpiece** in your kitchen

The very thick worktops in AISI 304 stainless steel and the precision finishes make it possible to put several cooking modules together perfectly which makes "GOLD line" an all-in-one piece.

Un **pièce "unique"** dans votre cuisine

La grande épaisseur des plans de travail en acier inox AISI 304 et la précision des finitions assurent une parfaite juxtaposition des modules de cuisson et font de la ligne "GOLD" une pièce unique.



PENTOLA



GL9PG...

GL9PE...

Piano di lavoro stampato ad invaso per raccolta e scarico liquidi.

Recipienti in acciaio inox AISI 304 con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 2 mm.

Capacità 100 e 150 litri.

Coperchio normale o autoclave. Rubinetto carico acqua, rubinetto di scarico in ottone cromato da 2".

Riscaldamento a gas nelle versioni diretta e indiretta.

Riscaldamento elettrico nella versione indiretta.

BOILING PAN

Pressed worktop with rim for collecting and draining liquids.

Containers in AISI 304 stainless steel with bottom in 2 mm thick AISI 316 stainless steel. 100- and 150-litre capacity. Normal lid or autoclave. Water filling tap, 2" drain tap in chromed brass. Gas heating in the direct and indirect versions (with and without jacket). Electrical heating in the indirect version (without jacket).

MARMITE

Plan de travail moulé avec espace de collecte et d'évacuation des liquides. Récipients en acier inox AISI 304 avec fond en acier inox AISI 316 de 2 mm d'épaisseur.

Capacité 100 et 150 litres. Couvercle standard ou autoclave.

Robinet de remplissage d'eau, grand robinet d'évacuation d'eau en laiton chromé de 2". Chauffage au gaz dans les versions directe et indirecte. Chauffage électrique dans la version indirecte.

PIANO DI COTTURA A GAS



GL9CG.



Bruciatori in ghisa vetrificata e spariffiamma in ottone a doppia corona potenze da 3,5-5,5-8,5 Kw. Griglie in ghisa vetrificata. Bacinella sottobrucciatore estraibile in acciaio inox AISI 304 stampato.

GAS TOP

Vitrified cast iron burners and brass double crown caps, powers 3.5-5.5-8.5 kW.

Vitrified cast iron grilles.

Pull-out tray under the burners in pressed AISI 304 stainless steel.

PLAN DE CUISSON A GAZ

Brûleurs en fonte vitrifiée et chapeaux de flamme en laiton à double couronne (puissance 3,5 - 5,5-8,5 kW).

Grilles en fonte vitrifiée.

Bac sous brûleur extractible en acier Inox AISI 304 moulé.

Facilità e funzionalità

Vano tecnico interno alla struttura portante destinato a contenere i collegamenti e le alimentazioni gas, idriche ed elettriche dei singoli elementi. Facilità nel sistema di aggancio dei pannelli di tamponamento che permettono una rapida accessibilità e che garantiscono una perfetta chiusura per una facile pulizia.

Ease and functionality

The technical room inside the bearing structure houses the connections and the gas, water and electrical supplies for the various elements. The end panels are easily fastened, allowing quick access and guaranteeing accurate closing for easy cleaning.

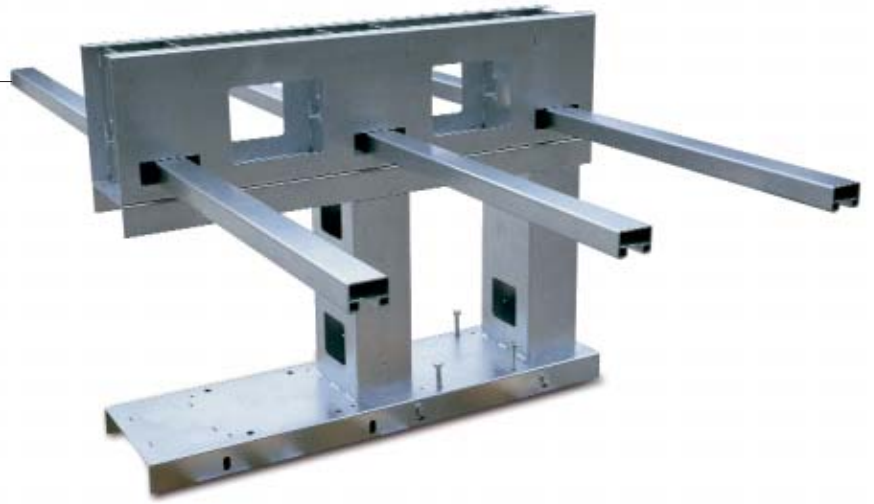
Facilité et fonctionnalité

Logement technique à l'intérieur de la structure portante, il permet de contenir tous les raccordements et les alimentations de gaz et eau et l'alimentation électrique de chacun des éléments. Grande simplicité du système de fixation des panneaux de tamponnement qui assurent une accessibilité rapide et qui garantissent une fermeture parfaite gage de simplicité de nettoyage.

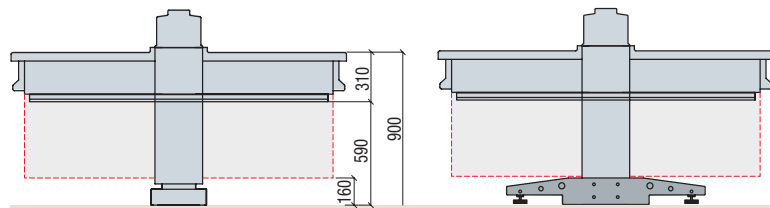


La **struttura portante** che fa la differenza

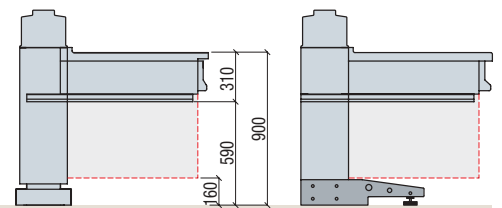
Speciale e robusta struttura portante di acciaio zincato, di facile montaggio e regolazione, consente il sostegno alle varie combinazioni dei moduli. Disponibile nella versione monofronte o bifronte fissata al pavimento (dove possibile) o appoggiata con apposite staffe regolabili.



Bifronte - Double fronted - Bi-front



Monofronte - Single fronted - Mono-front



*The **bearing structure** that makes the difference*

The special, heavy duty bearing structure in galvanised steel, easy to mount and adjust, supports the various module combinations.

Available in the single and double fronted versions, it is either fixed to the floor (where possible) or stands on it by means of adjustable brackets.

La **struttura portante** qui fait la différence

Structure portante spéciale et robuste en acier zingué. Facile à monter et à régler, elle assure le soutien des différentes combinaisons de modules. Disponible dans la version mono-fronte et dans la version bi-fronte fixée éventuellement au sol ou posée à l'aide de brides réglables spécialement prévues à cet effet.

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI-DIMENSIONS DIMENSIONS				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE					
	Esterne Exsternal Externes	Piastra Plate Plaque	Capacità vasca Well capacity Capacité da la cuve	Dimensioni vasca Basin dimensions Dimensions de la cuve	Kw 3,5	Kw 5,5	Kw 8,5	Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation	Kw 3	Kw 3,4	Kw 5	Tot. Kw
	LxP mm	LxP mm	Litri							Nr x mmq				
GL9CG2	450X900X310					1	1	14						
GL9CG4	900X900X310				1	2	1	23						
GL9CE2Q	450X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5	2			6
GL9CE4Q	900X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5	4			12
GL9CE2TV	450X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5		2		6,8
GL9CE4TV	900X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 4		4		13,6
GL9CE2II	450X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5			2	10
GL9CE4II	900X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 4			4	20
GL9CE2IQ	450X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5			2	10
GL9CE4IQ	900X900X310								3F/N \perp AC 400V	5 X 4			4	20
GL9TG90	900X900X310							13,9						
GL9FG*	450X900X310	410X750						7						
GL9FG**	900X900X310	850X750						14						
GL9FE*	450X900X310	410X750							3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5				6
GL9FE**	900X900X310	850X750							3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5				12
GL9FG20	450X900X740		20					16,5						
GL9FG202	450X900X740		10+10					12						
GL9FE20	450X900X740		20						3F/N \perp AC 400V	5 X 4				16,5
GL9FE202	450X900X740		10+10						3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5				14
GL9CG45	450X900X740		45	GN 1/1				13,9						
GL9CE45	450X900X740		45	GN 1/1					3F/N \perp AC 400V	5 X 2,5				8,4
GL9GG45	450X900X740	415X590						11						
GL9GG90	900X900X740	855X590						22						
GL9BE45	450X900X220			GN 1/1 + 1/3					1F/N \perp AC 230V	3 X 1,5				1,35
GL9PG10D	900X900X740		100					21						
GL9PG15D	900X900X740		150					21						
GL9PG10I	900X900X740		100					21						
GL9PG15I	900X900X740		150					21						
GL9PE10I	900X900X740		100						3F/N \perp AC 400V	5 X 4				16
GL9PE15I	900X900X740		150						3F/N \perp AC 400V	5 X 4				18
GL9BG90F	900X900X740		90					19,5						
GL9BG90I	900X900X740		90					19,5						
GL9BE90F	900X900X740		90						3F/N \perp AC 400V	5 X 4,2,5				10
GL9BE90I	900X900X740		90						3F/N \perp AC 400V	5 X 4,2,5				10
GL9EN45C	450X900X310													

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur

* L=liscia - R=Rigata - LC= Liscia Cromata - RC= Rigata Cromata

* L=Smooth - R=Scored - LC =Smooth Chromium-plated - RC=Scored Chromium-plated

* L=Lisse - R=Nervurée - LC=Chromée lisse - RC=Chromée Nervurée

**LL=Liscia - LLC=Liscia Cromata- RR=Rigata - RRC=Rigata Cromata - LR=Liscia Rigata - LRC=Liscia Rigata Cromata

**LL=Smooth - LLC=Smooth Chromium-plated -RR=Scored - RRC=Scored Chromium-plated - LR=Half Smooth-Half Scored - LRC= Half Smooth-Half Scored Chromium-plated

**LL= Lisse - LLC= Chromée lisse - RR= Nervurée - RRC= Chromée - Nervurée - LR=1/2 Lisse 1/2 Nervurée - LRC= Chromée 1/2 lisse 1/2 Nervurée



Lava stone grills S.900-700

Grilles a pierre lavique S.900-700

Lavastein grill S.900-700



Incandescente in cucina...

Incandescent in the kitchen...

Incandescente en cuisine...

Es glüht in der Küche...

**Griglia a pietra lavica
S.900-S.700**



...per cuocere con gusto con la massima praticità

 **Gamma di 4 modelli** con dimensione frontale di 400, 800 mm per la S.700 e 450, 900 mm per la S.900.

Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Grigliato di cottura sovrastante lo strato di lava, regolabile in altezza mediante leve anteriori. Alzatine paraspruzzi con grigliato di cottura e cassetto raccogligrassi, estraibili per una facile pulizia.

Il riscaldamento è ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox AISI 304, controllati da rubinetto valvolato, che irradiano uniformemente il calore allo strato di roccia vulcanica stesa su di un supporto a rete in acciaio inox speciale, rendendola incandescente.

Accensione piezoelettrica al pilota.

Negli apparecchi a modulo intero i comandi sono sdoppiati per il riscaldamento differenziato del grigliato di cottura. Piedini inox regolabili in altezza.

In dotazione: grigliato per carne

A richiesta: grigliato per pesce




GLG990



Particolare della pietra lavica
Detail of lavastone
Particulier de pierre lavique
Sonderheit des Lavasteingrills

...to cook with taste and the most in practicality

 **Range of 4 models**, with front dimensions of 400, 800 for the S.700 and 450, 900 mm for the S.900.


Made in AISI 304 stainless steel throughout. Cooking griddle above the layer of lava, with height adjustable by means of front levers. Splashbacks with cooking griddle and grease tray, which can be pulled out for easy cleaning. Heating is achieved by means of burners in AISI 304 stainless steel, controlled by a valve-fitted cock, which irradiate heat evenly over the layer of volcanic rock laid on a mesh support in special stainless steel, making it incandescent.

Piezoelectric lighting at the pilot. In the full-module appliances the controls are double for differentiated heating of the cooking griddle. Height-adjustable stainless steel feet.

Supplied: griddle for meat.

On request: griddle for fish.

...pour cuire avec goût et en toute commodité

 **Gamme de 4 Modèles** aux largeurs de 400, 800 mm pour la S.700 et de 450, 900 mm pour la S.900.

Entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Grille de cuisson au-dessus de la pierre lavique, à hauteur réglable à l'aide des deux manettes frontales. Grille de cuisson à dossier anti-éclaboussures et tiroir de récupération des graisses facilement extractible pour procéder au nettoyage. Le chauffage est assuré par des brûleurs en acier inox AISI 304 contrôlés par un robinet à vanne de sécurité. Les brûleurs assurent une distribution homogène de la chaleur sur la pierre lavique posée sur une grille de soutien en acier inox spécial de telle sorte qu'elle devienne incandescente.


Allumage piézoélectrique de la veilleuse.

Sur les appareils à module intégral, les commandes sont dédoublées pour assurer le chauffage différencié de la grille de cuisson. Pieds inox à hauteur réglable.

De série: grille pour viande

Sur demande: grille pour poisson.

...um in jedem Moment fertige Gerichte zu garantieren

 **Eine Auswahl von 4 Modellen** mit frontalen Abmessungen von 400, 800 mm für S.700 und 450, 900 mm für S.900.

Gehäuse komplett aus Edelstahl AISI 304. Der sich über der Lavasteinschicht befindliche Grillrost kann durch vordere Hebel in der Höhe verstellt werden. Die Spritzschutzleisten mit Grillrost und das Fettauffangbecken können zwecks leichter Reinigung herausgezogen werden.

Die Beheizung erfolgt über von einem Hahnventil gesteuerte Brenner aus Edelstahl AISI 304, durch die die Wärme gleichmäßig an die auf einem speziellen Edelstahlrost verteilte Lavasteinschicht übertragen und diese somit zum Glühen gebracht wird. Piezoelektrische Zündung.

Die als ganzes Modul erhältlichen Geräte sind mit Brennern mit doppelter Flamme ausgestattet, wodurch eine separate Beheizung des Grillrosts möglich ist. Höhenverstellbare Füßchen aus Edelstahl.

Zubehör: Grillrost für Fleisch

Wunsch: Grillrost für Fisch



Grigliato per pesce
Griddle for fish
Grille pour poisson
Grillrost für Fisch








Grigliato per carne
Griddle for meat
Grille pour viande
Grillrost für Fleisch



Solo per S.900, grigliato mezzo carne e mezzo pesce
Only for S.900, grill half meat and half fish
Seul pour la S.900 grille moitié viande et moitié poisson
Rost halb fleisch und halb fisch, nur für die 900-er Serie



GLG780

		DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE				
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL		Esterne <i>External</i> Externes <i>Aussen</i>	Grigliato utile di cottura <i>Usefull cooking surface</i> Surface utile de cuisson <i>Kochnutzfläche</i>	Bruciatori <i>Burners</i> Brûleur <i>Brenner</i>	POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG	
		LxPxHmm	LxP	Kw	Kw	Kcal/h
S.900	GLG945 	450x900x900	420x600	1	12	10320
	GLG990 	900x900x900	840x600	2	24	20640
S.700	GLG740 	400x700x900	390x450	1	9,3	8000
	GLG780 	800x700x900	780x450	2	18,6	16000

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten Können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



Washing

Lavage



Un grande aiuto in cucina...

A big help in the kitchen...

Une grande aide en cuisine...

Lavaggio

Lavaggio professionale

per ogni esigenza di spazio

“Ottenere stoviglie pulite e splendenti”, questo è l’obiettivo che la OFFCAR si è posta nel progettare e realizzare la linea di LAVAGGIO PROFESSIONALE per la ristorazione.

Dalla piccola lavabicchieri alla lavastoviglie a capotta realizzate in acciaio INOX AISI 304 con vasche stampate ad angoli arrotondati, porte bilanciate a doppia parete con microinterruttore di sicurezza.

Filtri integrali e troppopieno rendono semplici e veloci la pulizia e la manutenzione ordinaria.

L’uso dei comandi autoesplicativi rende intuitivo e semplice l’uso della macchina che si avvia premendo un solo pulsante di START. Cicli di lavaggio completamente automatici con programmi di risciacquo a caldo.

Dosatore del brillantante di serie su tutti i modelli.

Accessori ed optional completano tutte le attrezzature di lavaggio.

PROFESSIONAL WASHING whatever space you have available

“To have clean, brilliant crockery”, this is the target OFFCAR set itself when it designed and produced the

PROFESSIONAL WASHING line for catering.

From the small glass washer to the hood-type dishwasher made in AISI 304 stainless steel with pressed, rounded-corner baskets and double wall balanced doors with safety microswitch.

Integral filters and overflow make cleaning and routine maintenance quick and easy.

Using the self-explanatory controls makes use of the machine intuitive and easy, starting it simply by pressing the START button.

Completely automatic washing cycles with hot rinsing programmes.

Finishing liquid doser featured on all models.

Accessories and optionals complete all the washing equipment.

LAVAGE PROFESSIONNEL pour toute exigence d’espace

“Obtenir une vaisselle propre et éclatante”, c’est l’objectif que la OFFCAR s’est proposé lors de la conception et réalisation de la ligne de LAVAGE PROFESSIONNEL pour la restauration.

Du petit lave-verres au lave-vaisselle à capot construits en acier INOX AISI 304

avec bacs moulés aux bords arrondis, portes basculantes à double paroi et microinterruteur de sécurité.

Filtres intégraux et trop-plein facilitent et accélèrent le nettoyage et l’entretien ordinaire.

L’emploi des commandes auto-explicatives rend simple et intuitive l’utilisation de l’appareil qui se met en marche par simple pression de la touche START.

Cycles de lavage entièrement automatiques avec programmes de rinçage à chaud.

Doseur du brillanteur de série sur tous les modèles.

Accessoires et autres éléments en option complètent tous les équipements de lavage.



LBM 37M
450x480x550



Lavabicchieri: una gamma dalle eccellenti prestazioni

Le piccole dal cuore grande, con straordinarie caratteristiche di solidità, affidabilità e ottime prestazioni, costruite in acciaio inox aisi 304. Funzionamento della macchina completamente automatico.

Glass washer: a high performance range

Little but with a big heart, extraordinarily sturdy, reliable with an excellent performance, built in AISI 304 stainless steel. Fully automatic.

Lave-verres: une gamme aux excellentes performances

Les petites au grand cœur, aux caractéristiques extraordinaires de solidité, fiabilité et d’excellentes performances, construites en acier inox AISI 304. Fonctionnement de l’appareil entièrement automatique.



LBM 37
450x480x600




LBM 40
480x480x600




Lavapiatti: affidabilità e qualità al vostro servizio



 Lavapiatti e lav tazze di alta gamma con straordinarie caratteristiche di affidabilità e solidità. La particolare struttura a doppia parete in acciaio INOX 304 garantisce la massima silenziosità con la minima dispersione di calore.


Il funzionamento della macchina è completamente automatico e le funzioni operative sono controllate da un pannello comandi.

Dishwashers: Quality and reliability at your service

 High range dish and cup washer, extraordinarily sturdy and reliable. Its double-wall structure in 304 stainless steel guarantees low-noise when working with minimal heat dispersion.

Fully automatic, with a control panel for the functions.

Lave-assiettes: Fiabilité et qualité à votre service

 Lave-assiettes et lave-tasses haut de gamme aux caractéristiques extraordinaires de fiabilité et solidité. La structure particulière à double paroi en acier INOX 304 garantit le plus grand silence et une dispersion de chaleur minimale.

Le fonctionnement de l'appareil est entièrement automatique et les fonctions opérationnelles sont contrôlées par un tableau de commande.

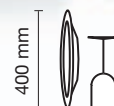
LSM 450 - LST 550
600x630x825



LST 900
600x600x1300



LST 1100
650x775x1450/1895



	LST1100 LST900	LST550	LSM450	LBM40	LBM37 LBM37M
Ciclo lavaggio/risciacquo Wash/rinse cycle Durée du lavage/rinçage	Sec. 60" / 120"	Sec. 120"	Sec. 120"	Sec. 120"	Sec. 120"
Cesto Rack Panier	mm 500x500	mm 500x500	mm 500x500	mm 400x400	mm 370x370
Alimentazione elettrica Electrical supply Tension d'alimentation	AC 230V ~ 50 Hz 3 AC 230 V ~ 50 Hz 3N AC 400 V ~ 50 Hz	AC 230V ~ 50 Hz 3 AC 230 V ~ 50 Hz 3N AC 400 V ~ 50 Hz	AC 230V ~ 50 Hz	AC 230V ~ 50 Hz	AC 230V ~ 50 Hz
Resistenza boiler Boiler heating element Résistance boiler	W 6000	W 4500	W 3000	W 2000	W 2000
Resistenza vasca Tank heating element Résistance de la cuve	W 3000	W 3000	W 2000	W 2000	W 2000
Elettropompa Wash pump Pompe de lavage	Hp 1,2	Hp 0,75	Hp 0,5	Hp 0,2	Hp 0,2
Totale assorbimento Total rating Puissance de raccordement	W 6900	W 5400	W 3600	W 2250	W 2250
Capacità boiler Boiler capacity Capacité du boiler	Lt 6	Lt. 6	Lt. 6	Lt 4	Lt 4
Capacità vasca Tank capacity Capacité de la cuve	Lt 27	Lt 21	Lt 21	Lt 6,5	Lt 6,5
Consumo acqua a 3 bar Water use at 3 bar Consommation eau a 3 bar	Lt/ciclo 3	Lt/ciclo 3	Lt/ciclo 3	Lt/ciclo 3	Lt/ciclo 3
Pressione acqua alimentazione Water supply pressure Pression eau d'alimentation	Bar min-max 3-5	Bar min-max 3-5	Bar min-max 3-5	Bar min-max 3-5	Bar min-max 3-5
Con pompa di scarico With drain pump Avec pompe de relevage	-	Option	Option	Option	Option
Con depuratore incorporato With built-in water softener Avec adoucisseur incorporé	-	-	-	Option	Option
	<p>Dotazione cesti: 1 cesto bicchieri 2 cesti piatti 22 posti 4 contenitori posate 1 tubo carico 3/4" gas 1 tubo scarico Ø 40</p> <p>Standard racks: 1 basket for glasses 2 racks 22 plattes 4 cutlery inserts 1 3/4" gas warer supply hose 1 40 mm Dia water drain hose</p> <p>Dotation paniers: 1 panier verres 2 paniers 22 assiettes 4 godets 1 tuyau d'alimentation eau de 3/4" gas 1 tuyau de vidange Ø 40</p>	<p>Dotazione cesti: 1 cesto bicchieri 1 cesto piatti 16 posti (LSM450) 1 cesto piatti 22 posti (LST550) 1 inserto piattini 2 contenitori posate 1 tubo carico 3/4" gas 1 tubo scarico Ø 30</p> <p>Standard racks: 1 basket for glasses 1 rack 16 plates (LSM450) 1 rack 22 plates (LST550) 1 insert for saucers 2 cutlery inserts 1 3/4" gas warer supply hose 1 30 mm Dia water drain hose</p> <p>Dotation paniers: 1 panier verres 1 panier 16 assiettes (LSM450) 1 panier 22 assiettes (LST550) 1 support soucoupes 2 godets 1 tuyau d'alimentation eau de 3/4" gas 1 tuyau de vidange Ø 30</p>	<p>Dotazione cesti: 2 cesti bicchieri 1 inserto piattini 1 contenitore posate 1 tubo carico 3/4" gas 1 tubo scarico Ø 30</p> <p>Standard racks: 2 baskets for glasses 1 insert for saucers 1 cutlery insert 1 3/4" gas warer supply hose 1 30 mm Dia water drain hose</p> <p>Dotation paniers: 2 paniers verres 1 support soucoupes 1 godet 1 tuyau d'alimentation eau de 3/4" gas 1 tuyau de vidange Ø 30</p>		

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur

Lavastoviglie a traino TR-130-REV

Rack conveyor dishwasher TR-130-REV



Lavastoviglie a tunnel con possibilità di ingresso del cesto sia dal lato destro che da quello sinistro in un tempo breve e con poche e semplici operazioni in fase di installazione.

Tunnel dishwasher where rack insertion could be configured from both the right-hand and the left-hand side with a few simple and fast operations during installation.

QUALITÀ DEI MATERIALI:

La TR-130-REV è costruita con materiali di alta qualità, le carrozzerie sono in acciaio AISI 304, il boiler è in acciaio AISI 316.

La vasca di lavaggio realizzata in AISI 316 con spigoli arrotondati, tipo stampaggio con ampi raggi e priva di interstizi che potrebbero trattenere lo sporco e con ampie pendenze per facilitare la pulizia e lo svuotamento.

QUALITY OF THE MATERIALS:

The TR-130-REV is constructed with high-quality materials, the bodywork is in AISI 304 steel and the boiler in AISI 316 steel.

The washing drum is made of AISI 316 steel with rounded corners, type moulded with wide radius and without gaps which might trap dirt and with ample slopes to facilitate cleaning and emptying.

CONSUMI:

La conformazione dei bracci di lavaggio e risciacquo ha permesso di portare il consumo d'acqua a meno di 3 litri d'acqua per cesto.

Economizzatore unico per risciacquo e pompa lavaggio di serie.

Il risciacquo è comandato da elettrovalvole servoassistite che realizzate in ottone sono resistenti a fluidi della temperatura di 90°C e sono in grado di funzionare anche a pressioni di rete bassissime.

Gli ugelli di risciacquo in inox sono dotati di un filtro a cupola che impedisce ad eventuali residui sabbiosi di andare a rovinare il ventaglio d'acqua.

CONSUMPTION:

The conformation of the washing and rinsing arms has allowed reducing water consumption to less than 3 litres of water per rack.

It is fitted with a unique rinsing economiser and standard washing pump.

Rinsing is controlled by servo assisted electrovalves made of brass, which can withstand a fluid temperature of 90°C and are also able to function at very low supply pressures.

The stainless steel rinsing nozzles are fitted with a dome filter which prevents any sandy residues from shattering the water fan.



- Bracci di lavaggio e risciacquo
- Washing and rinsing arms

VELOCITÀ DI LAVAGGIO:

La TR-130-REV è dotata di un particolare sistema di trascinamento a doppio traino laterale.

Il sistema così studiato permette una velocità di lavaggio oltre 80 cesti all'ora fino a 1550 piatti per ora, rispetto delle normative DIN. A richiesta due velocità, da 110 cesti l'ora, pari a oltre 1880 piatti l'ora.

WASHING SPEED:

THE AX151 is equipped with a special lateral double conveyor drive system.

This system allows a washing speed of over 80 racks an hour equal to 1550 dishes an hour in compliance with DIN standards.

On request a second speed can be provided to wash 110 racks an hour equal to 1880 dishes an hour.

PULIZIA E SISTEMI DI SICUREZZA:

La pulizia interna è resa agevole e sicura grazie alle pendenze e raggiature presenti sulla vasca. Il sistema di apertura delle porte è possibile con un minimo sforzo grazie al controbilanciamento interno effettuato da molle a nastro l'apertura risulta particolarmente agevole. La struttura a tutta porta permette all'operatore un agevole raggiungimento di ogni punto all'interno. Le molle sono protette contro l'urto accidentale di manici o di qualunque altra cosa che possa sporgere dai cesti all'interno del tunnel.

La pompa di lavaggio è autopulente e protetta da sovraccarichi elettrici: montata in posizione verticale con una altezza di aspirazione superiore a quella di scarico permettono una completa evacuazione di ogni eventuale residuo e sono protette da una doppia serie di filtri: un primo filtro di superficie inclinato che trattiene i residui alimentari più grossi ed eventuali posate cadute dai cesti mentre un secondo filtro di aspirazione pompa la protegge da altri eventuali residui solidi.

Frizione di serie contro inceppamento incorporata sul riduttore a bagno d'olio.



- Vasca
- Drum

CLEANING AND SAFETY SYSTEMS:

Interior cleaning is made easy and safe thanks to the slope and radius of the drum. Minimum force is required to open the doors thanks to the internal counterbalancing of the flat springs which make opening extremely easy. The full-door structure allows the operator to easily reach any point on the inside. The springs are protected against accidental knocking of handles or anything else which may project from the racks inside the tunnel.

The washing pump is self-cleaning and protected against electrical overloads: fitted in vertical position with the height of suction higher than that of drainage one any residue is completely evacuated, and two filters provide the appropriate protection: a first sloping filter which traps larger food particles and any cutlery that may have fallen from the racks, and a second pump suction filter which protects it from any other solid residues.

A standard clutch against jamming is incorporated in the oil-bath reduction unit.

FACILITÀ D'USO & LAVAGGIO PERFETTO:

Il caricamento ed il riscaldamento dell'acqua nella vasca avviene direttamente con l'accensione della macchina dopo il raggiungimento del livello d'acqua nella vasca che poi è sempre garantito da un sistema di ripristino automatico.

La temperatura vasca e boiler regolabili con appropriati termostati e verificabili da termometri digitali presenti nel quadro comandi.

Il notevole spazio che intercorre tra la zona lavaggio e la zona risciacquo (500 mm) ed il sistema a tendine mobili di particolare layout impediscono all'acqua del lavaggio di entrare nella zona risciacquo ed evitano ogni possibile inquinamento.

EASE OF USE & PERFECT WASHING:

When the machine is switched on the water is directly fed into the drum and heated after reaching the required level guaranteed by an automatic restore system.

The drum and boiler temperatures are adjustable with appropriate thermostats and can be checked on the digital thermometers on the control panel.

The large space between the washing and the rinsing area (500 mm) and the particular layout of the movable curtain system prevent the washing water from flowing into the rinsing area and prevent any possible contamination.

ASCIUGATURA (modulo optional):

La TR-130-REV è dotata alla fine di un potente dispositivo di asciugatura denominato OLC80.

Tale sistema consente, tramite un potente getto d'aria calda, l'asciugatura veloce di ogni cesto in uscita dalla macchina.

Dotato di una resistenza da 6 KW e di un ventilatore da 0,55 KW il getto d'aria calda esce alla velocità di 9,3 m/s e la sua rumorosità è di 70dB(A) alla distanza di un metro; il risultato è la perfetta asciugatura dei cesti.

Tale dispositivo può essere ordinato a parte e può essere installato in qualsiasi momento.

DRIER (optional module) :

The AX151 is equipped with a powerful drying device called LC80.

This system allows fast drying of every rack coming out of the machine by means of a powerful jet of hot air.

Fitted with a 6 kW heating element and a 0.55 kW fan, the jet of hot air exits at a speed of 9.3 m/s and the noise level is 70dB(A) at a distance of one metre; the result is perfect drying of the racks.

This device can be ordered separately and can be installed at any time.



- Asciugatura OLC80
- Drier OLC80

CONDENSA VAPORI (modulo optional):

L'utilizzo anche prolungato della TR-130-REV non crea la presenza di vapore nell'ambiente circostante grazie alla presenza del condensavapori OLC81, tale dispositivo preleva il vapore in uscita e lo condensa in acqua e lo scarica a parte. È in grado di condensare, grazie ad una superficie di scambio interna di 5mq, 1,06 litri al minuto, abbattendo l'umidità assoluta dell' 82,4%.

Nel caso di alimentazione ad acqua fredda, è possibile utilizzare l'acqua riscaldata dal recuperatore condensa per alimentare il boiler di risciacquo alzando così la temperatura dell'acqua al suo interno ed in questo modo si possono risparmiare fino a 7 KW/h.

STEAM CONDENSER (optional module):

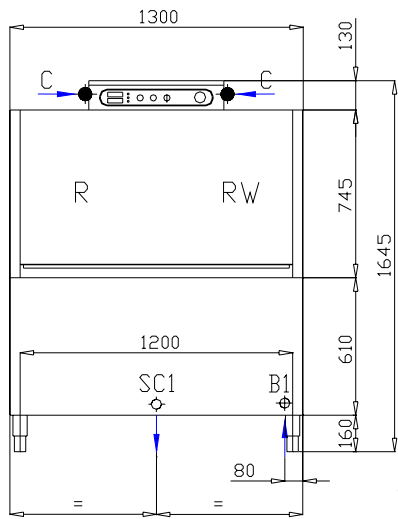
Even prolonged use of the AX151 does not create steam in the surrounding area thanks to the steam condenser LC81 which draws the outcoming steam, condenses it into water and discharges it separately. Thanks to an internal exchange surface of 5 m2 it is capable of condensing 1.06 litres a minute cutting down the absolute humidity by 82.4%.

In the case of cold water supply, the water heated by the condensate regenerator can be used to feed the rinsing boiler thus raising the water temperature inside the boiler and saving up to 7 kW/h. Also this device can be ordered separately and can be installed at any time.

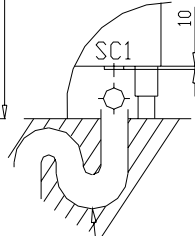


- Condensa vapori OLC81
- Steam condenser OLC81

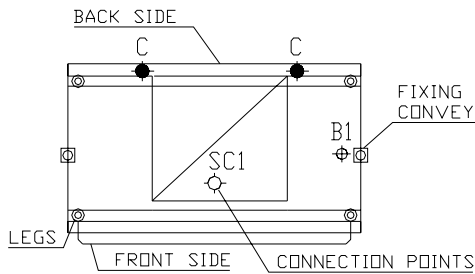
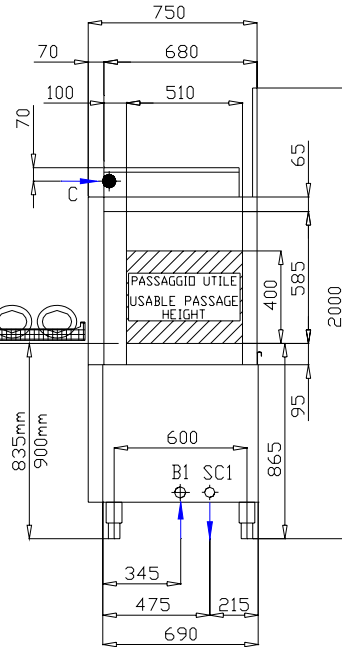
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL SPECIFICATIONS	UM	TR-130-REV
Dimensioni (l x p x h) – Dimensions (w x d x h)	mm	1300x750x1645
Passaggio utile (l x h) – Useful passage (w x h)	mm	510x400
Cesti/ora (2) – Baskets/hour (2)		83
Piatti/ora (2) – Plates/hour (2)		1500
Alimentazione STD (1) – Power suppli STD (1)	Vac	400/3
Frequenza - Frequency	Hz	50
Motore Traino – Driving motor	KW	0,18
Rapporto di riduzione – Gear ratio	1/X	80
Potenza totale – Total power	KW	25,7
Pressione idrica alimentaz. Min/Max – Min/Max washing pressare	KPa	150/400
Rumorosità a 1 m – 1 m noise	dB (A)	68,5
Peso netto – Net weight	Kg	211
Peso imballo - Netweight	Kg	95
PRIMO LAVAGGIO – I CHEMICAL WASH		
Pompa – Pump	KW	1,5
Capacità vasca – Tank capacity	Lt	90
Resistenza vasca – Tank heating element	KW – Kg/h	12
Temperatura lavoro – Operatine temperature	°C	63
RISCIACQUO - RINSING		
Consumo (alla pressione di taratura) – Comsumption (at pressare calibration)	Lt/h	245
Pressione di taratura – Pressare calibration	kPa	ND
Capacità boiler – Boiler capacity	Lt	10
Resistenza boiler – Boiler heating element	KW	12
Temperatura lavoro – Operatine temperature	°C	85
Supplemento 2° boiler (acqua a 15°) – Supplement 2° boiler (water to 15°C)	KW	12
ASCIUGATURA – DRYING		
Dimensioni (l x p x h) – Dimensions (w x d x h)	mm	600x680x450
Potenza resistenze – Power heating element	KW	6
Potenza ventilatore – Fan power	KW	0,55
Portata – Capacity	mc/h	750
Pressione tot. Alla mandata – Total pressare	Pa	800
Rumorosità a 1 m – 1 m LP noise	dB (A)	70
Velocità aria all'uscita – Speed exit air	m/s	9,3
Peso netto – Net weight	Kg	65
CONDENSA VAPORI – STEAM CONDENSER		
Dimensioni (l x p x h) – Dimensions (w x d x h)	mm	300x680x250
Potenza ventilatore – Fan power	KW	0,12
Superficie scambiatore – Exchange superficie	mq	5
Portata acqua – Water capacity	l/min	6
Portata aria – Air capacity	mc/h	650
Temperatura acqua ingresso – Temperature entrance water	°C	10
Umidità assoluta x max – Absolute humidity x max	gv/kg	28
Umidità relativa – Relative humidity	%	85
Umidità condensata – Sweat	l/min	1,06
Temperatura aria in uscita – Temperature air outgoing	°C	25
Abbattimento umidità assoluta – Breaking-down of absolute humidity	%	75,3%
Peso netto – Net weight	Kg	28



SLIDING BASKET
SCORRIMENTO CESTO
ÉCOULEMENT PANIERS



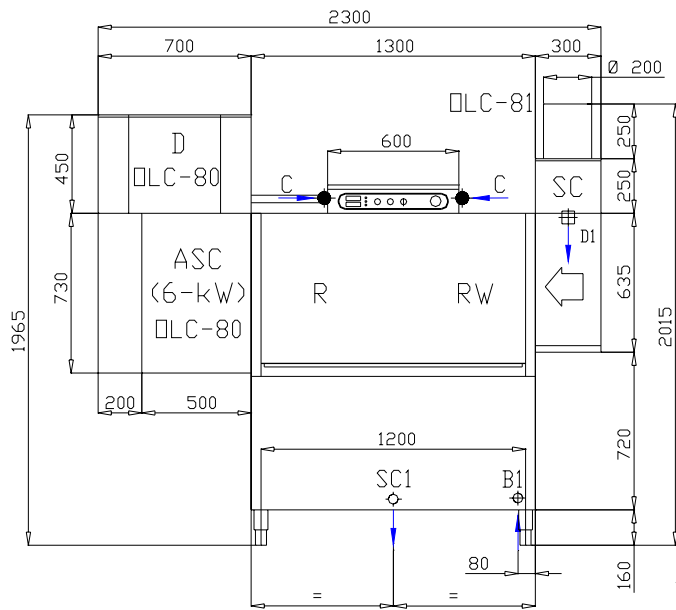
DRAIN
SCARICO
VIDANGE



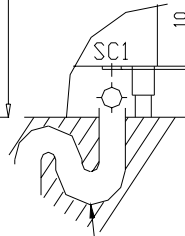
FIXING POINT FOR
CONVEYOR/TABLE CONNECTIONS

R_RINSE
RW_REINFORCED WASH
SC_STEAM CONDENSER

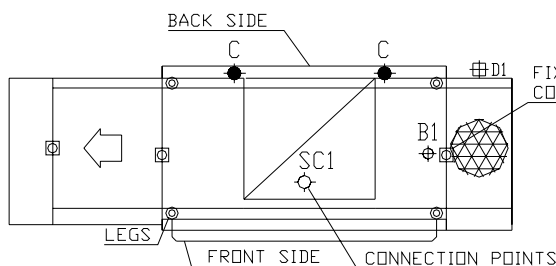
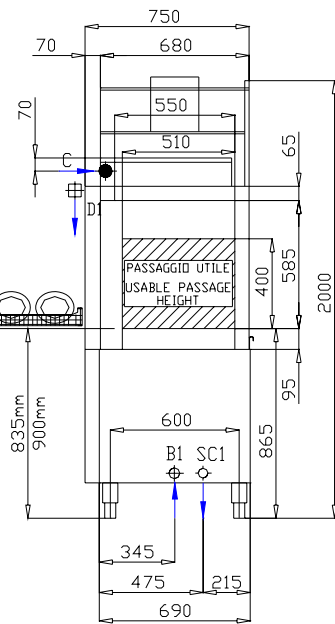
SC1	SCARICO VASCA LAVAGGIO WASHING TANK DRAIN VIDAGE CUVÉ DE LAVAGE WASCHTANKABFLUSS	1 1/4 G
B1	ENTRATA ACQUA CALDA MAX 55° WATER INLET MAX 55° TUYAU DE CHARGEMENT MAX 55° MAXIMALE 55° WARMWASSEREINTRITT	3/4" G
C	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION BRANCHEMENT ELECTRIQUE SCHALTPLAN	



SLIDING BASKET
SCORRIMENTO CESTO
ÉCOULEMENT PANIERS



DRAIN
SCARICO
VIDANGE



FIXING POINT FOR
CONVEYOR/TABLE CONNECTIONS

R_RINSE
RW_REINFORCED WASH
SC_STEAM CONDENSER

SC1	SCARICO VASCA LAVAGGIO WASHING TANK DRAIN VIDAGE CUVÉ DE LAVAGE WASCHTANKABFLUSS	1 1/4 G
B1	ENTRATA ACQUA CALDA MAX 55° WATER INLET MAX 55° TUYAU DE CHARGEMENT MAX 55° MAXIMALE 55° WARMWASSEREINTRITT	3/4" G
C	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION BRANCHEMENT ELECTRIQUE SCHALTPLAN	

Lavaverdure - centrifughe

Lavaverdure OVERD-1M - OVERD-2T - OVERD-3T

Struttura rivestita in acciaio inox 18/10 satinato. Vasca di lavaggio in acciaio inox 18/10 con vasca supplementare brevettata, per aspirazione acqua prefiltrata in modo da reimmetterla in vasca priva di elementi terrosi o di altro genere. Sviluppo interno della vasca con turbolenza progettata e calcolata per una maggiore resa della formazione del vortice, anche ad apertura minima del flusso. Regolazione manuale del flusso di lavaggio a seconda degli alimenti. Elettropompa, largamente dimensionata, a servizio continuativo. Cassetta comandi idroprotetta, pulsantiera a 24 Volt. Griglia di fondo vasca per separare gli eventuali depositi terrosi o di altro genere, dal normale ciclo di lavoro, apposito vano fondo vasca con scarico da 1"1/2, per un lavaggio in turbolenza il più possibile con acqua pulita. Valvola di troppo pieno per eventuali intoppi della griglia di scarico. Piedini regolabili.



Lavaverdure con centrifuga incorporata OLAV-2 - OLAV-2 PLC



Struttura rivestita in acciaio inox AISI 304 satinato. Vasca di lavaggio acciaio inox AISI 304. Due filtri facilmente asportabili a fondo vasca per separare gli eventuali depositi terrosi o di altro genere. Sistema manuale di regolazione del flusso d'acqua di lavaggio a seconda degli alimenti. Bassissimo consumo d'acqua: 20 litri per ciclo circa. Collettore di lavaggio di nuova concezione, con getti iperdimensionati, di struttura a ventaglio per meglio indirizzare il flusso d'acqua su tutta la superficie del panierino. Elettropompa largamente dimensionata a servizio continuo. Motore elettrico autofrenante, doppia polarità. Scarico di troppo pieno inserito, per l'espulsione di tutte le sostanze impure galleggianti, pulsante ad azionamento indipendente per selezione operazioni di lavaggio e centrifuga. Scarico manuale per OLAV-2 e elettropompa di scarico automatico a fine ciclo per OLAV-2 PLC. Il modello OLAV-2 PLC è inoltre dotato di: doccetta estraibile per lavaggio vasca con pulsante di azionamento. Pompa scarico indipendente. Pulsanti per inserimento o esclusione dei programmi della pompa per liquido disinfettante e della centrifuga asciugatrice.

Lavaverdure e centrifuga OLAVCEN

Struttura rivestita in acciaio inox 18/10 satinato. Vasca di lavaggio in acciaio inox 18/10 con vasca supplementare brevettata, per aspirazione acqua prefiltrata in modo da immetterla nuovamente in vasca priva di elementi terrosi o di altro genere. Sviluppo interno della vasca con turbolenza progettata e calcolata per una migliore resa della formazione del vortice, anche ad apertura minima del flusso. Regolazione manuale del flusso di lavaggio a seconda degli alimenti. Elettropompa a servizio continuativo. Cassetta comandi idroprotetta, pulsante a 24 Volt. Griglia di fondo vasca per separare gli eventuali depositi terrosi o di altro genere, dal normale ciclo di lavoro, apposito vano fondo vasca con scarico da 1"1/2, consentendo un lavaggio in turbolenza il più possibile con acqua pulita. Valvola di troppopieno per eventuali intoppi della griglia di scarico. Piedini regolabili. Centrifuga perfettamente inserita nella struttura solida e compatta. È dotata di motore elettrico autofrenante con protezione termica, montato su sinenblock autoequilibranti e antivibranti. Cestello estraibile in acciaio inox con foratura adeguata al settore d'impiego. Scarico della centrifuga raccordato allo scarico della vasca di lavaggio. Coperchio in materiale plastico trasparente con dispositivo di arresto del cestello ed apertura del coperchio. Consolle di comando dotata di interruttore luminoso per marcia e arresto lavaggio e timer per marcia e arresto centrifuga. Due manopole per regolare il lavaggio e lo scarico.



Centrifuga OCEN-68 - OCEN-88 - OCEN-128

Struttura esterna, coperchio, cestello e porta cesto in acciaio inox. Basamento in ghisa zincata. Motore elettrico autofrenante IP 55 di nostra produzione con albero maggiorato, montato su tassello ammortizzante in gomma speciale idoneo ad assorbire forti sollecitazioni. Blocco coperchio di sicurezza frontale. Consolle comandi in bassa tensione a V. 24 dotata di temporizzatore elettronico, per serie NS e QM, a molla per serie EX; interruttore generale, fungo emergenza, led di segnalazione. Quadro elettrico racchiuso in cassetta idroprotetta. Dispositivi di sicurezza secondo norme vigenti.



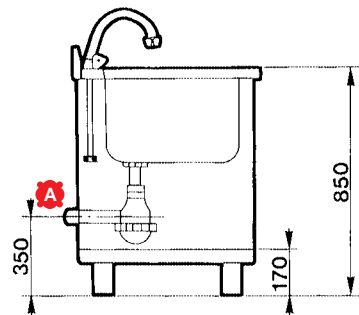
	LAVAVERDURE			LAVAVERDURE CON CENTRIFUGA INCORPORATA		LAVAVERDURE + CENTRIFUGA	CENTRIFUGHE		
	OVERD-1M	OVERD-2T	OVERD-3T	OLAV-2	OLAV-2 PLC	OLAVCEN	OCEN-68M/T	OCEN-88M/T	OCEN-128T
Dimensioni LxPxH	710x700x877	1200x710x856	1400x710x856	550x738x860	550x738x860	1050x700x852	Ø 423x822	Ø 527x832	Ø 586x869
Ingresso acqua	1"	1"	1"	3/4"	3/4"	1"			
Ø Scarico	1" 1/2	1" 1/2	1" 1/2	1"	1"	1" 1/2	70 mm	70 mm	70 mm
Tensione (V)	230/400	230/400	230/400	230	230	230/400	T=V.400 M=V.230	T=V.400 M=V.230	T=V.400
Potenza Kw	0,6	1,15	1,5	1	1	1,1	0,6	0,8	1,6
Capacità lavaggio verdure leggere (Kg)	5 ÷ 7	8 ÷ 10	11 ÷ 14	2 ÷ 3	2 ÷ 3	5 ÷ 7	-	-	-
Produzione oraria (Kg)	150 ÷ 200	240 ÷ 300	330 ÷ 400	60 ÷ 80	60 ÷ 80	150 ÷ 200	Cicli circa 30"	Cicli circa 30"	Cicli circa 30"
Capacità lavaggio verdure pesanti (Kg)	10 ÷ 20	30 ÷ 40	45 ÷ 60	12 ÷ 15	12 ÷ 15	10 ÷ 20	-	-	-
Produzione oraria (Kg)	300 ÷ 600	900 ÷ 1200	1300 ÷ 1600	260 ÷ 300	260 ÷ 300	300 ÷ 600	120 ÷ 240	240 ÷ 360	360 ÷ 480
Capacità vasca (l)	135	200	235	45,2	45,2	115	19,5	32	52
Capacità (Kg)							20	30	50
Centrifuga verdure leggere (Kg)	-	-	-	-	-	1,5	1 + 2	2 + 3	3 + 4
Centrifuga verdure pesanti (Kg)	-	-	-	-	-	6	1 + 2	1 + 2	1 + 2
Capacità cesto centrifuga (l)	-	-	-	-	-	13	19,5	32	52
Cesto ØxH (mm)						270x195	318x245	408x245	480x285

OVERD-1M - OVERD-2T - OVERD-3T				OLAV-2 - OLAV-2 PLC		OCEN			
		OVERD OLAVCEN	OLAV-2 OLAV-2 PLC	OLAVCEN		OCEN-68	OCEN-88	OCEN-128	
A	REGOLAZIONE SCARICO	•				822	832	869	
B	REGOLAZIONE LAVAGGIO	•				423	527	586	
C	REGOLAZ. INGRESSO ACQUA	•				680	780	840	
D	Ø INGRESSO ACQUA	1"	3/4" GAS			900	905	945	
E	Ø SCARICO	1" 1/2	1" GAS			445	445	445	
F	LINEA ELETTRICA		V. 230			70	70	70	
G	PULSANTE INGRESSO ACQUA		• OLAV-2						
H	REGOLAZ. TURBOLENZA LAV.		•						
I	SCARICO		• OLAV-2						
		OVERD1	OVERD2	OVERD3					
L	SCARICO	90	161	161					
M	INGRESSO ACQUA	624	1083	1283					
N	ALTEZZA INGRESSO ACQUA	427	491	491					
O	PROF. INGRESSO ACQUA	30	36	36					

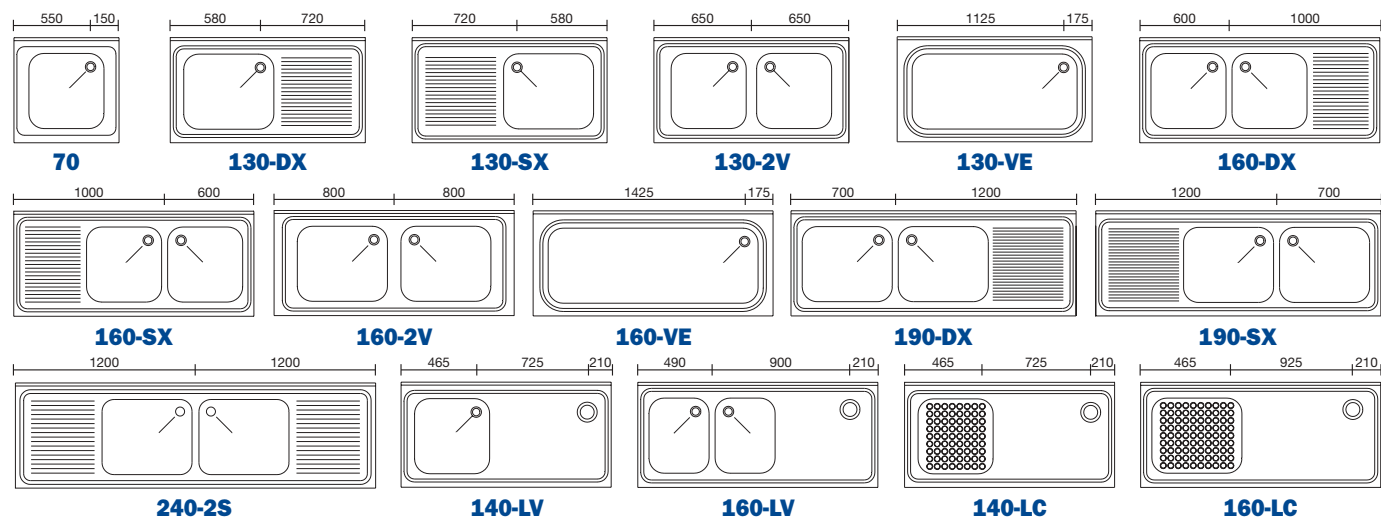
OFFCAR
 THE GREAT COOKING
 Via Antoniana, 87
 35011 Campodarsego (PD) Italy
 Tel. +39 049.9200660 - +39 049.9200716
 Fax +39 049.9200197 - +39 049.9218847
 Internet: www.offcar.com
 E-mail: offcar@offcar.com

LAVELLI - SINKS - PLONGES - SPÜLTISCHE

MODELLO MODEL MODÈLE MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN	N° VASCHE N° BASIN N° BACS ANZAHL DER WANNER	DIMENSIONI VASCHE DIMENSIONS OF BASIN DIMENSION DE LA CUVE ABMESSUNGEN DER WANNE
70	700x700x850	1	600x500x300
130-DX	1300x700x850	1	600x500x320
130-SX	1300x700x850	1	600x500x320
130-2V	1300x700x850	2	500x500x300
130-VE	1300x700x850	1	960x500x300
160-DX	1600x700x850	2	500x500x300
160-SX	1600x700x850	2	500x500x300
160-2V	1600x700x850	2	600x500x320
160-VE	1600x700x850	1	1460x500x375
190-DX	1900x700x850	2	600x500x320
190-SX	1900x700x850	2	600x500x320
240-2S	2400x700x850	2	600x500x320
140-LV	1400x700x850	1	500x500x300
160-LV	1600x700x850	2	400x500x300
140-LC	1400x700x850	1	500x500x100
160-LC	1600x700x850	1	600x500x100

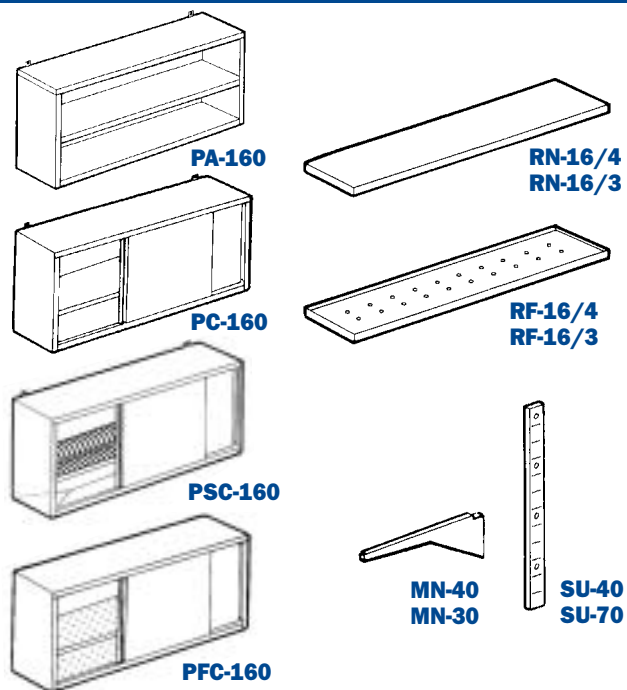


A Scarico acqua
Discharge of water
Vidange d'eau
Wasserastung



PENSILI - RIPIANI MENSOLA - WALL-UNITS - BRACKET SHELVES - ELEMENTS MURALEX - ETAGERÉS - HÄNGESCHRÄNKE - REGALBÖDEN

	MODELLO MODEL MODÈLE MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN MM
PENSILI	PA-160	1600x400x600
WALL UNITS	PC-160	1600x400x600
ELEMENTS MURALEX	PSC-160	1600x400x600
HÄNGESCHRÄNKE	PFC-160	1600x400x600
RIPIANI MENSOLA	RN-16/4	1600x400x40
BRACKET SHELVES	RN-16/3	1600x300x40
ETAGERÉS	RF-16/4	1600x400x40
REGALBÖDEN	RF-16/3	1600x300x40
MENSOLE	MN-30	300
BRACKETS		
ETAGERÉS	MN-40	400
TRAGMINKEL FÜR REGALE		
SUPPORTI	SU-40	400
SUPPORTS		
SUPPORTS	SU-70	700
HALTERUNGEN		



I modelli riprodotti nel depliant è solo una delle misure che l'OFFCAR produce di serie • The model illustrated in the brochure is only one of the many sizes from OFFCAR's mass production • Le modèle qui est reproduit dans la brochure de correspond qu'à une seule des mesures que OFFCAR produit en série • Das im Prospekt abgebildete Modell stellt nur eine der von OFFCAR serienmäßig hergestellten Abmessungen dar.

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

10/01 - 1000



Lavelli - Pensili - Ripiani mensola
Sinks - Wall-units - Bracket shelves
Plonges - elements muralex - Etagerés
Spültische - Hängeschränke - Regalböden



Via Antoniana, 87 - 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049.9200660 - +39 049.9200716
Fax +39 049.9200197 - +39 049.9218847
Internet: www.offcar.com - E-mail: offcar@offcar.com





Lavelli:

Struttura portante, rivestimento piano e vasche in acciaio inox 18/10. Piano di lavoro stampato e lucidato, dotato di bordo antigocciolante. Sgocciolatoi nervati e alzatine posteriore. Vasche con fondo inclinato verso lo scarico, insonorizzate mediante pannelli fonoassorbenti.

I lavelli sono forniti in tre versioni:

- Su gambe a mobile aperto
- Su gambe a mobile aperto con ripiano di fondo
- Su armadio con portine tamburate scorrevoli su cuscinetti di nylon.

Versioni speciali:

Utilizzati per la preparazione della carne, del pesce o della verdura. Piano in polietilene asportabile per la lavorazione del prodotto con foro smaltimento rifiuti, vasche di lavaggio o griglia forata per lo sgocciolamento dei cibi

Pensili:

Disponibili: Piano liscio- Forato- o inserto scolapiatti



Éviers:

Structure portante, revêtement plan et vasques en acier inox 18/10. Plan de travail moulé et poli avec rebord anti-goutte. Égouttoirs nervurés et dossierers postérieurs. Vasques à fond incliné vers l'évacuation, insonorisés avec panneaux phono-absorbants.

Les éviers peuvent être fournis dans trois versions:

- Sur pieds à meuble ouvert
- Sur pieds à meuble ouvert avec étagère de fond
- Sur armoire avec portes en contreplaqué coulissantes sur roulements en nylon.

Versioni speciali:

Utilisées pour la préparation des viandes, du poisson ou des légumes. Plan en polyéthylène amovible pour la préparation des produits avec ouverture à déchets, vasques de lavage ou grille d'égouttement des aliments.

Éléments hauts:

Disponibles: Plan lisse - Ajouré - ou élément égouttoir



Spültische:

Tragkonstruktion, Beschichtung der Abdeckplatte und Becken aus Edelstahl 18/10. Formgestanzte und glanzpolierte Abdeckplatte mit umlaufendem Wulstrand. Abtropfflächen mit eingepressten Rillen und hinteren Aufkantungen. Mit schalldämpfenden Paneelen verkleidete Becken mit Ablaufgefälle.

Die Spültische sind in drei Versionen erhältlich:

- mit offenen Unterbauten,
- mit offenen Unterbauten und unterem Fachboden,
- als Schrankteil mit auf Nylonlagern gleitenden doppelwandigen Schiebetüren.

Sonderausführungen:

Für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Abnehmbare Arbeitsplatte aus Polyäthylen mit Loch für die Entsorgung des Abfalls oder einem Lochblech für das Abtropfen der Lebensmittel.

Hängeschränke:

Erhältlich mit glattem Boden, gelochtem Boden oder Tellerabtropfgestell.



Sinks:

Bearing structure, surface cladding and basins in 18/10 stainless steel. Moulded and polished worktop with anti-drip edge. Ribbed drains and rear splashbacks. Basins with bottom slanting towards the drain, soundproofed by sound-absorbing panels.

The sinks are supplied in three versions:

- On legs with open unit
- On legs with open unit and bottom shelf
- On unit with veneered doors sliding on nylon bearings.

Special versions:

Used for preparing meat, fish or vegetables. Removable polyethylene top for product processing, with waste disposal hole, washing basins or perforated grille for draining foods.

Wall-mounted units:

Available as: smooth/perforated surface or with dish rack inserted.



Pentole ribaltabili

*La gamma di pentole ribaltabili **SPECIAL** è stata realizzata per soddisfare le esigenze più sofisticate e specialistiche della grande ristorazione, senza rinunciare a quei requisiti di flessibilità, economicità e semplicità di impiego, propri di questo tipo di apparecchiature.*

Il Mixer frantumatore incorporato a velocità programmabile, consente la preparazione dei componenti di base, necessaria in molti alimenti, direttamente in vasca, riducendo al minimo i tempi di manipolazione.

Essendo, inoltre, totalmente asportabile, consente l'utilizzo dell'intero volume della vasca, nelle operazioni di semplice bollitura.



Tutte le versioni

- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore minimo 20/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 20 – 15/10.
- Struttura portante interamente in acciaio inox spessore minimo 30/10.
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio coibentato bilanciato con ammortizzatori a gas e munito di sistema di sicurezza che impedisce il ribaltamento del recipiente a battente chiuso.
- Dispositivo di riempimento automatico della vasca.
- Controllo elettronico, con 2 display a 3 cifre e LED, per le seguenti funzioni:
 - riempimento automatico;
 - temperatura di lavoro, (misurata in vasca con sonda, tolleranza +/- 1°C e campo di regolazione 50°÷ 100°C);
 - tempo di cottura;
 - ritorno vasca;
 - velocità mixer;
 - inversione mixer;
 - programmazione ciclo mixer;
 - segnalazione fine cottura.

Indirette

- Intercapedine in acciaio AISI 304 spessore variabile da 20 a 40/10 mm.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine.
- Mixer frantumatore incorporato a richiesta, interamente asportabile, con velocità variabile da 15÷80 rpm e possibilità di programmazione in memoria dei cicli di lavoro.

Elettriche

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy-800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli "Apparecchi a cottura rapida" (vedi tabella).
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico al raggiungimento della temperatura selezionata.

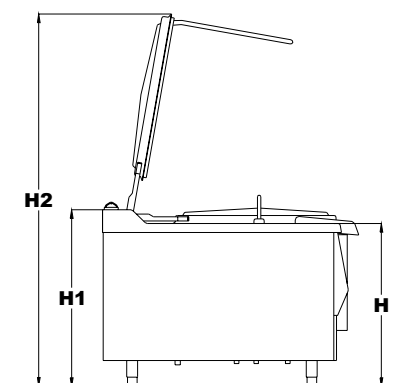
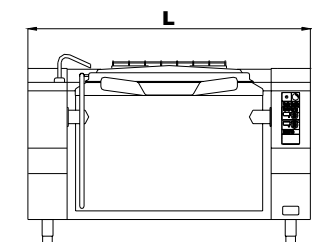
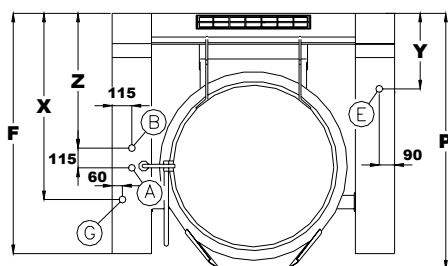


Gas

- Riscaldamento con bruciatori in acciaio ad alto rendimento.
- Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.

PSG...D – Alimentazione gas diretta PSG...I – Alimentazione gas indiretta PSE...I – Alimentazione elettrica indiretta
 PSG...IM – Alimentazione gas indiretta con Mixer PSE...IM – Alimentazione elettrica indiretta con Mixer

MODELLO				PS..... – PS.....M						
				070	105	130	180	250	320	500
Dimensioni	L	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	1255	1355	1355	1455	1555	1655	1755
	P	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	1150	1200	1250	1310	1390	1490	1590
	H	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	950	950	950	950	950	950	1100
	H1	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1180
	H2	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	1825	1875	1875	1920	2015	2230	2325
	F	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	900	900	1133	1253	1300	1400	1400
	X	<i>G...I • E...I</i>	mm	585	585	815	935	985	1085	1085
	Y	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	360	360	440	440	440	440	440
	Z	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	290	290	460	460	685	785	785
Diametro recipiente	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	500	600	600	700	800	900	1000	
Altezza recipiente	<i>G...D</i>	mm	415	430	520	530	560	565	700	
	<i>G...I • E...I</i>	mm	445	465	555	565	575	575	700	
Volume totale	<i>G...D</i>	Lt	80	120	145	200	275	355	545	
	<i>G...I • E...I</i>	Lt	80	120	145	200	262	325	498	
Volume utile	<i>G...D</i>	Lt	70	105	130	180	250	320	500	
	<i>G...I • E...I</i>	Lt	70	105	130	180	242	301	467	
Velocità mixer	<i>G...I • E...I</i>	Rpm	15 ÷ 80							
Potenza elettrica con mixer	<i>G...I</i>	Kw	0,8	1	1	1,2	2	2	-	
	<i>E...I</i>	Kw	14,5	18,5	24,6	33	37,5	37,5	-	
Potenza elettrica senza mixer	<i>G...I</i>	Kw	0,4							
	<i>E...I</i>	Kw	14	18	24	32	36	36	36	
Potenza gas	<i>G...D • G...I</i>	Kw	18,5	25	30	40	48	48	48	
Collegamento elettrico	<i>G...D • G...I</i>	V/Hz	230/50 • AC • 1N + PE							
	<i>E...I</i>	V/Hz	400/50 • AC • 3N + PE							
Temperatura	<i>G...D • G...I • E...I</i>	°C	50 ÷ 100							
Pressione intercapedine	<i>G...D • G...I • E...I</i>	Bar	0,5							
Collegamento acqua calda/fredda	<i>G...D • G...I • E...I</i>	Ø	3/4"							
Collegamento gas	<i>G...D • G...I</i>	Ø	3/4"							



- | | | |
|---|---|--|
| <p>(E) Collegamento elettrico
 Electric connection
 Connexion électrique
 Elektrische verbindung</p> | <p>(G) Collegamento gas
 Gas connection
 Connexion gaz
 Gasanschluss</p> | <p>(A) Collegamento acqua calda/fredda
 Hot and cold water connection
 Connexion eau chaude/froide
 (B) Warm und kaltwasseranschluss</p> |
|---|---|--|

Pentole ribaltabili manuali

Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità ne garantiscono elevate prestazioni.

Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.

Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo ed alle pareti del recipiente.

Tutte le versioni

- Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 20 – 15/10.
- Ribaltamento manuale su asse anteriore con molla di riscontro e vite senza fine comandata da volantino. A richiesta versioni con ribaltamento motorizzato.
- Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica.
- Struttura portante in acciaio inox AISI 304 (spessore 30/10).
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rubinetto manuale (acqua calda/fredda) per riempimento vasca.
- Ribaltamento e ritorno manuale del recipiente di cottura.
- Interruzione riscaldamento in fase di ribaltamento vasca.

PME100I



Indirette

- Intercapedine in acciaio AISI 304 spessore variabile da 20 a 40/10.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico acqua intercapedine tramite sistema di rubinetti che garantiscono il livello ideale di acqua.
- Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Elettriche

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy-800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli "Apparecchi a cottura rapida".
- Interruttore generale.
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max.
- Segnalazione visiva riscaldamento in funzione.
- Interruzione riscaldamento con segnalazione visiva per mancanza acqua intercapedine.

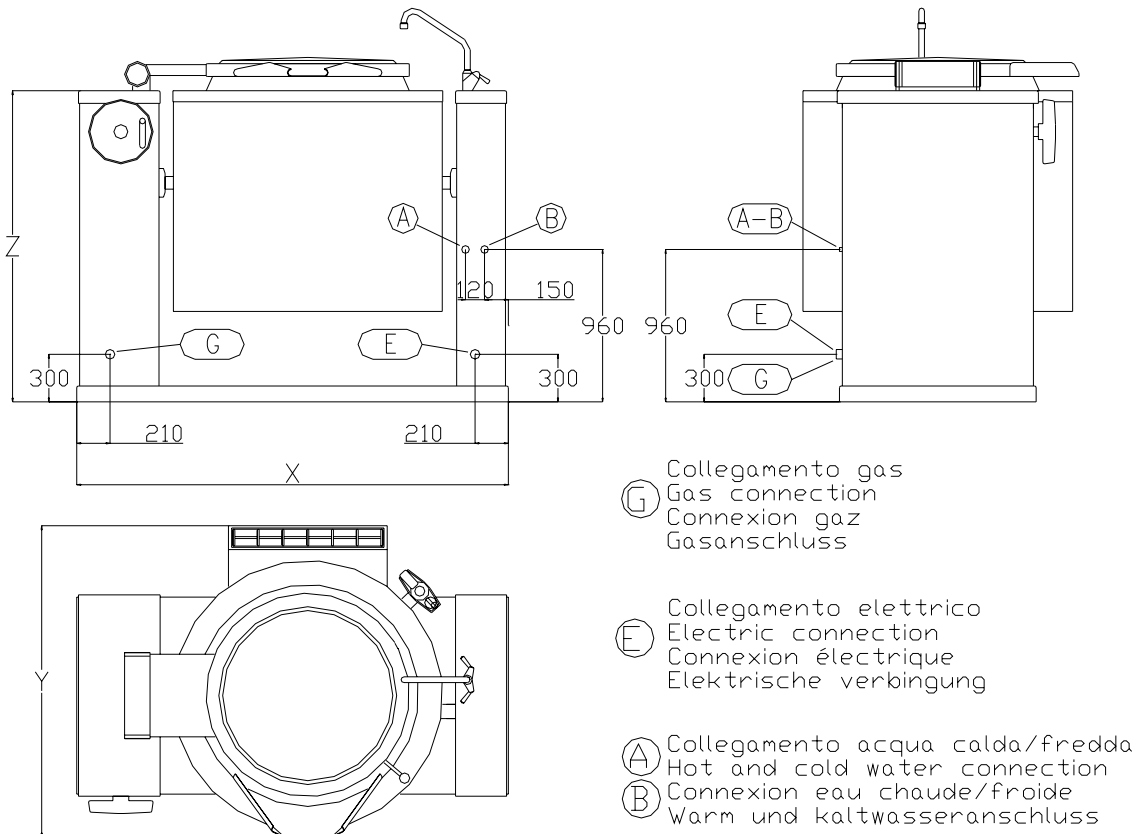


PMG100I con sollevamento motorizzato

Gas

- Riscaldamento con bruciatori tubolari in acciaio inox ad alto rendimento.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

MODELLO			PM.....			
			100	150	200	300
Dimensioni (X,Y,Z)	<i>G...D • G...I</i>	mm	1360x970x980	1360x970x980	1510x1120x1050	1660x1280x1050
	<i>E...I</i>	mm	1360x850x980	1360x850x980	1510x1000x1050	1660x1030x1050
Diametro recipiente	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	600	600	750	900
Altezza recipiente	<i>G...D • G...I • E...I</i>	mm	415	540	520	520
Volume totale	<i>G...D • G...I • E...I</i>	Lt	110	150	215	330
Volume utile	<i>G...D • G...I • E...I</i>	Lt	100	140	200	300
Potenza elettrica	<i>E...I</i>	Kw	16	18	32	36
Potenza gas	<i>G...D • G...I</i>	Kw	21	21	34,5	48
Pressione intercapedine	<i>G...I • E...I</i>	Bar	0,5			
Collegamento acqua calda/fredda	<i>G...D • G...I • E...I</i>	Ø	½"	½"	½"	½"
Collegamento gas	<i>G...D • G...I</i>	Ø	½"	½"	½"	½"





Boiling pans S.900 - S.700

Marmites S.900 - S.700

Kochkessel S.900 - S.700



Grandi capacità di servizio...

Great serving capacity...

Grandes capacités de service...

Grosse Leistungsfähigkeit...

Pentole S.900 - S.700



...con estrema facilità nella **pulizia**

Gamma di 10 modelli a gas ed elettrici, con dimensioni frontali di 900 mm per la S.900 e 800 mm per la serie S.700.

Struttura in acciaio inox. Rivestimento e piano di lavoro stampato ad invaso per raccogliere possibili gocciolamenti, vasca coibentata con coperchio incernierato posteriormente con maniglia atermica (bilanciato a molla solo S.900), in acciaio inox AISI 304. Fondo della vasca in acciaio inox AISI 316.

Nei modelli a riscaldamento indiretto il recipiente è costituito da una intercapedine con acqua per impedire in fase di cottura che i cibi attacchino al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione

nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar.

Rubinetto con imbuto per il ripristino dell'acqua nell'intercapedine, rubinetto per il controllo del livello. Gruppo riempimento vasca e rubinetto di scarico in ottone cromato. Nei modelli autoclave (solo serie 900) il coperchio è bloccato da una serie di morsetti con volantino di serraggio; la tenuta è garantita da una guarnizione in gomma al silicone, il controllo della pressione nel recipiente avviene tramite valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.

Piedini inox regolabili in altezza.

Accessori a richiesta: cesti colapasta e colariso a 1, 2 o 3 settori in acciaio inox AISI 304.

Versione gas: riscaldamento gas diretto ed indiretto ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata controllati da rubinetto valvolato con accensione piezoelettrica al pilota. Nei modelli a riscaldamento indiretto, dispositivo di sicurezza a riarmo manuale.

Versione elettrica: riscaldamento solo indiretto mediante resistenze corazzate incoloy installate all'interno dell'intercapedine, comandate da interruttore e termostato regolabile da 30° a 110°C. Dispositivo di sicurezza a riarmo manuale



PQG915I

...with easy cleaning

Range of 10 gas and electric models, with front dimensions of 900 mm for the S.900 and 800 mm for the S.700.

Structure in stainless steel. Panelling and work top moulded to collect any drips, insulated pan with lid hinged at the rear and insulated handle (only S.900 spring-balanced), in AISI 304 stainless steel. Base of the pan in AISI 316 stainless steel. In models with indirect heating the recipient is formed by a cavity with water to prevent the food from sticking to the base and walls during cooking. Pressure display in the cavity by means of a pressure gauge, and safety unit with valve set to 0.5 bar. Tap with funnel for topping up water in the cavity, and tap for level control. Unit for filling pan and drain tap in chromium-plated brass. In the autoclave models (900 series only), the lid is locked by a set of clamps with tightening handwheel. Watertightness is guaranteed by a silicone rubber seal and the pressure in the recipient is controlled by means of a safety valve set to 0.05 bar. Adjustable height stainless steel feet.

Accessories available on request: pasta and rice colanders with 1, 2 or 3 sectors in AISI 304 stainless steel.

Gas version: direct and indirect gas heating by means of stainless steel burners with stabilised flame which are controlled by a valve-fitted tap with piezoelectric light at the pilot flame. The models with indirect heating have a safety device with manual resetting.

Electric version: only indirect heating by means of incoloy armoured resistors installed in the cavity, controlled by a switch and thermostat which can be regulated from 30° to 110°C. Safety device with manual resetting.



PQG750D

...avec facilité de nettoyage.

Gamme de 10 Modèles à gaz et électriques, aux largeurs de 900 mm pour la S.900 et de 800 mm pour la S.700.

Structure en acier inoxydable. Revêtement et plan de travail moulé avec rainure pour recueillir les écoulements possibles, cuve calorifugée avec couvercle fixé à l'arrière par charnière avec poignée athermique (équilibrée par ressort seulement sur S.900), en acier inoxydable AISI 304. Fond de la cuve en inox AISI 316.

Sur les modèles à chauffage indirect, le récipient est constitué d'une gaine contenant de l'eau pour empêcher que les aliments n'attachent au fond et aux parois pendant la cuisson. Affichage de la pression dans la gaine par manomètre, groupe de sécurité avec soupape étalonnée à 0,5 bar.

Robinet avec entonnoir pour le remplissage de la gaine, robinet pour le contrôle du niveau. Groupe de remplissage de la cuve et robinet de vidange en laiton chromé. Sur les modèles autoclaves (série 900 uniquement),

le couvercle est bloqué par une série d'étaux avec volant à main de serrage; l'étanchéité est assurée par un joint en caoutchouc siliconé et le contrôle de la pression par une soupape de sécurité étalonnée à 0,05 bar. Pieds en inox réglables en hauteur.

Accessoires en option: paniers pour égoutter les pâtes et le riz à 1, 2 ou 3 secteurs en acier inox AISI 304.

Versión a gaz: chauffage à gaz direct et indirect obtenu par des brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée contrôlés par un robinet à soupape avec allumage piézo-électrique au pilote. Sur les modèles à chauffage indirect, dispositif de sécurité à réarmement manuel.

Versión eléctrica: chauffage indirect seulement avec résistances blindées incoloy installées à l'intérieur de la gaine, commandées par un interrupteur et un thermostat réglable de 30° à 110°C. dispositif de sécurité à réarmement manuel.

...mit einfacher Reinigung

Eine Auswahl von 10 Modellen mit Gas und Strom betrieben, mit frontalen Abmessungen von 900 mm für S.900 und 800 mm für S.700.

Struktur aus Edelstahl. Die Verkleidung und Arbeitsplatte sind mit einer Einkerbung gepresst, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Der Kochtopf ist isoliert, verfügt über einen Deckel mit hinterem Scharnier und hitzeisoliertem Griff (nur bei Modell S.900 mit Feder versehen) aus Edelstahl AISI 304. Kochtopfboden aus Edelstahl AISI 316. Bei den Modellen mit indirekter Beheizung ist der Behälter mit einem mit Wasser gefüllten Zwischenraum versehen, um zu vermeiden, dass die Speisen während des Garens am Boden und an den Wänden festhaften. Druckanzeige des Zwischenraums über ein Manometer, Sicherheitseinheit mit auf 0.5 bar geeichtem Ventil. Hahn mit Trichter zum Wassereinfüllen in den Zwischenraum, Hahn zur Standkontrolle. Einheit zum Anfüllen des Kochtopfs und Abflusshahn aus verchromtem Messing. Bei den Autoklav-Modellen (nur Serie 900) wird der Deckel durch eine Reihe von Klemmen einschließlich Sperr-Handrad geschlossen; die Dichtigkeit wird durch eine Silikon-Gummidichtung gewährleistet und die Druckkontrolle innerhalb des Behälters erfolgt durch das auf 0.05 bar geeichte Sicherheitsventil. Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse.

Zubehör auf Anfragen: Sieb für Nudel und Reis mit 1, 2 oder 3 Abteilungen aus Edelstahl AISI 304.

Gas-version: die direkte und indirekte Gasbeheizung erfolgt durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, die durch einen Ventilhahn mit Piezozündung für den Zündbrenner gesteuert werden. Bei den Modellen mit indirekter Beheizung: Sicherheitsvorrichtung mit manueller Rückstellung.

Elektro-version: nur indirekte Beheizung durch Panzerwiderstände Incoloy, die innerhalb der Zwischenwand installiert sind und durch einen Schalter und zwischen 30° und 110°C einstellbaren Thermostat gesteuert sind. Sicherheitsvorrichtung mit manueller Rückstellung

Accessori a richiesta Accessories available on request Accessoires en option Zubehör auf Anfragen



CP051
CP101
CP151

CP102
CP152
CP202

CP103
CP153
CP203

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MASSE		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG		 POTENZA - POWER PUISSANCE - LEISTUNG			
	Esterne External Externes Aussen	Capacità vasca Well capacity Capacite de la cuve Wanne kapazität	Tot.	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electric cable Cable alimentation Anschlussleitung	
	L x P x H mm.	Litri	Kw	Kcal/h	Kw		Nr x mmq	
S.900	PQG910D	900x900x900	100	21	18.060	-	-	-
	PQG910I	900x900x900	100	21	18.060	-	-	-
	PQE910I	900x900x900	100	-	-	16	3F/N ⊥ AC400V	5x4
	PQG915D	900x900x900	150	21	18.060	-	-	-
	PQG915I	900x900x900	150	21	18.060	-	-	-
	PQE915I	900x900x900	150	-	-	18	3F/N ⊥ AC400V	5x4
	PQG920D	900x900x950	200	32	27.520	-	-	-
S.700	PQG750D	800x700x900	50	15,5	13.330	-	-	-
	PQG750I	800x700x900	50	15,5	13.330	-	-	-
	PQE750I	800x700x900	50	-	-	9	3F/N ⊥ AC400V	5x2,5

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten Können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

Produttori di ghiaccio / Ice makers

Cubetto pieno

Produttori di ghiaccio di alta qualità costruiti completamente in acciaio inox, deposito ghiaccio isolato in poliuretano, sono disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria che ad acqua.

La formazione dei cubetti avviene tramite acqua spruzzata su un evaporatore di rame che, raffreddandosi forma dei cubetti di ghiaccio cristallini, con una compatta superficie raffreddante che, un'inversione di ciclo, fa ricadere nel deposito sottostante.

Full ice cube

Icemakers of high quality equipments completely in stainless-steel, bin insulated with polyurethane, they are available in two versions of cooling, both air and water.

The ice is produced by water sprayed on the copper evaporator which by freezing creates pure and crystalline icecubes. A cycle inversion let the icecubes fall in the bin.



FCP025 - FCP035
FCP045 - FCP055
FCP075



FCP115



FCC026 - FCC036 - FCC046
FCC066 - FCC096

Cubetto cavo

Produttori di ghiaccio con carrozzeria in acciaio inox, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio, è dotato, su richiesta di dispositivo automatico di controllo (D.A.C.) che garantisce il perfetto funzionamento della macchina e ne segnala le eventuali anomalie.

Hollow cube

Icemakers with stainless steel body and reentering door which assures an easier accessibility to ice. Upon request, it is provided with electromechanical control device (D.A.C.) which guarantees the machine perfect working and indicates its possible defects.

Ghiaccio granulare

Produttori di ghiaccio con carrozzeria in acciaio inox, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio, adottano un innovativo concetto della meccanica interna: riduttore posto nella parte superiore dell'evaporatore e dispositivo elettromeccanico di controllo (D.A.C.). Ventilazione frontale per modello FGG220.

Granular ice

Icemakers are provided with stainless steel body, reentering door which assures an easier accessibility to ice and they adopt an innovative concept of the internal mechanics: reducer placed on the evaporator upper part and electromechanical control device (D.A.C.). Frontal ventilation for model FGG220.



FGG060 - FGG080
FGG110

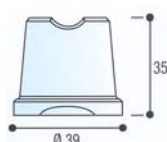


FGG220

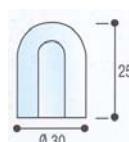
	Cubetto pieno - Full ice cube						Cubetto cavo - Hollow cube						Ghiaccio granulare - Granular ice			
Modello con condensazione ad aria Air cooled model	FCP025	FCP035	FCP045	FCP055	FCP075	FCP115	FCC026	FCC036	FCC046	FCC066	FCC096		FGG060	FGG080	FGG110	FGG220
Produzione nelle 24 ore kg Ice output per 24 hours kg	22	30	40	52	74	110	24	32	42	60	88		50	72	100	200
Capacità di serbatoio kg Storage bin kg	6,5	13	13	27	35	60	6,5	13	13	22	35		12	17	25	47
Numero cubetti per ciclo Cubes per cycle	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-		-	-	-	-
Durata media del ciclo di produzione Average duration of production cycle	22'						17'						-			
Refrigerante Refrigerant	R404a						R404a						R404a			
Peso netto kg Net weight kg	33	41	41	52	62	133	34	41	41	52	63		52	61	76	135
Peso lordo kg Gross weight kg	38	48	48	59	70	143	39	48	48	59	71		61	70	84	145
Volume m ³ Volume m ³	0,19	0,25	0,25	0,43	0,45	0,69	0,12	0,16	0,16	0,23	0,36		0,18	0,24	0,38	0,53
Dimensioni mm Dimensions mm																
L	380	435	435	615	645	930	420	420	420	500	630		420	500	630	930
P	480	600	600	640	640	560	515	615	615	615	655		600	600	640	560
H	580	695	695	830	860	1050	620	675	675	760	910		720	810	960	1090

Per i modelli con condensazione ad acqua la produzione giornaliera va aumentata del 10% circa.

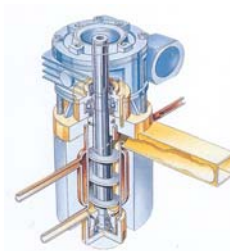
For watercooled units daily output increases about 10%



Peso cubetto gr 22≅
Cube weight gr 22≅



Peso cubetto gr 20≅
Cube weight gr 20≅





Tutta la freschezza che vuoi
a portata di mano...

...creando spazi di lavoro unici grazie alla vasta gamma di elementi

Tutta la gamma è realizzata con rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite. Particolare attenzione nelle finiture con angoli interni arrotondati che permettono una facile e profonda pulizia secondo le normative igieniche vigenti. Dispositivo anticondensa con riscaldamento cornice porta su versioni a temperatura negativa.

PIEDINI: in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm, regolabili in altezza.

ISOLAMENTO: in poliuretano ad alta densità esente da CFC, con 60 mm di spessore.

DIMENSIONI INTERNE CELLA: per alloggiamento griglie GASTRONORM 1/1; dotazione di serie 1 griglia di tipo rilsan per porta con relativa coppia guida per porta (non previste dove ci sono i cassetti al posto delle porte), cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304.

PORTE: reversibili autochiudenti con fermo a 105°, maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304.

GUARNIZIONE: del tipo magnetico sui 4 lati a doppia camera di isolamento per una perfetta chiusura.

PIANO: di robusta costruzione, tamburato; con

bordo frontale raggato 10 mm, con e senza alzatine.

GRUPPO FRIGORIFERO: gruppo condensante tropicalizzato estraibile per manutenzione, vano motore insonorizzato con aerazione esclusivamente frontale; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione doppio evaporatore su versioni a temperatura negativa 3 e 4 porte.

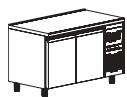
SBRINAMENTO: automatico a gas caldo con sonda evaporatore.

GAS REFRIGERANTE: R404A (ecologico)

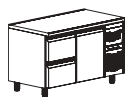
FUNZIONAMENTO: termostato elettronico programmabile con sportellino in plexiglass per protezione tastiera; con visualizzazione della temperatura in cella sul display digitale; allarme visivo di alta temperatura, bassa temperatura; memorizzazione temperatura massima e minima; tasto sbrinamento manuale; sistema di programmazione rapida con chiave HOT-KEY; porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio (a richiesta).



TRTN330A
TRBT330A



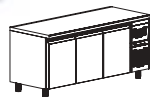
TRTN220
TRBT220



TRTN212



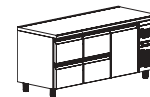
TRTN204



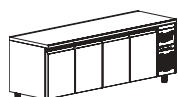
TRTN330
TRBT330



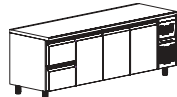
TRTN322



TRTN314



TRTN440
TRBT440



TRTN432



TRTN424

Modello	Dimensioni esterne L x P x H mm	Capacità litri	Griglia	Temperatura d'esercizio C°	Potenza massima assorbita W	Capacità refrigerante W	Tensione di alimentazione V
TRTN220	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN220A	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN212	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN212A	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN204	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN204A	1300x700x850	260	GN 1/1	-2 +8	369	317	AC 230V - 50Hz
TRTN330	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN330A	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN322	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN322A	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN314	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN314A	1780x700x850	415	GN 1/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
TRTN440	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRTN440A	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRTN432	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRTN432A	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRTN424	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRTN424A	2260x700x850	560	GN 1/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
TRBT220	1300x700x850	260	GN 1/1	-18 -22	425	413	AC 230V - 50Hz
TRBT220A	1300x700x850	260	GN 1/1	-18 -22	425	413	AC 230V - 50Hz
TRBT330	1780x700x850	415	GN 1/1	-18 -22	425	413	AC 230V - 50Hz
TRBT330A	1780x700x850	415	GN 1/1	-18 -22	425	413	AC 230V - 50Hz
TRBT440	2260x700x850	560	GN 1/1	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz
TRBT440A	2260x700x850	560	GN 1/1	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz

TRTN...A con alzata 100mm

TRBT...A con alzata 100 mm

Tutta la gamma è realizzata con rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite. Particolare attenzione nelle finiture con angoli interni arrotondati che permettono una facile e profonda pulizia secondo le normative igieniche vigenti. Dispositivo anticondensa con riscaldamento cornice porta su versioni a temperatura negativa.

PIEDINI: in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm, regolabili in altezza.

ISOLAMENTO: in poliuretano ad alta densità esente da CFC, con 60 mm di spessore.

DIMENSIONI INTERNE CELLA: per alloggiamento griglie GASTRONORM 2/1 (modelli AF70 e AF140); per alloggiamento

griglie mm 530x530 nei modelli AF60 e AF120 (profondità 700 mm); dotazione di serie 3 griglie di tipo rilsan per porta, cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304.

PORTE: reversibili autochiudenti con fermo a 105°, maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304; serratura di serie con chiave. Nelle versioni con porte a vetro sono presenti vetri doppi (per armadi TN) o vetri tripli (per armadi BT), anticondensa con illuminazione interna verticale con neon.

GUARNIZIONE: del tipo magnetico sui 4 lati a doppia camera di isolamento per una perfetta chiusura.

GRUPPO FRIGORIFERO: gruppo condensante posto sulla parte superiore, progettato per funzionare in ambienti tropicalizzati. Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione (1 su 700 lt., 2 su 1400 lt.), funzionamento ventilato sia per la gamma positiva -2 +8°C, sia per la gamma negativa -18 -22°C, sia nella gamma servizio ittico -6 +4°C.

SBRINAMENTO: automatico con sonda evaporatore, evaporazione automatica della condensa.

GAS REFRIGERANTE: R404A (ecologico)

FUNZIONAMENTO: termostato elettronico programmabile con sportellino in plexiglass per protezione tastiera; con visualizzazione della temperatura in cella sul display digitale; blocco ventilatori ad apertura porta; allarme sonoro e visivo di alta temperatura, bassa temperatura; allarme sonoro e visivo porta aperta; memorizzazione temperatura massima e minima; tasto illuminazione; tasto sbrinamento manuale; sistema di programmazione rapida con chiave HOT-KEY; porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio.



AF70/1M
AF70/1B



AF70/1MV
AF70/1BV



AF140/3M
AF140/3B



E' possibile allestire gli armadi con cassetti inox (h. 120 mm) estraibili



AF70/1M
AF70/1B
AF70/1P

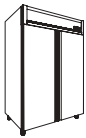


AF70/1MV
AF70/1BV
AF70/1PV



AF70/2M
AF70/2B
AF70/2P

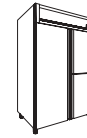
Modello	Dimensioni esterne L x P x H mm	Capacità		Temperatura d'esercizio °C	Potenza massima assorbita W	Capacità refrigerante W	Tensione di alimentazione V
		lt	Griglia				
AF70/1M	710x800x2050	610	GN 2/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
AF70/1B	710x800x2050	610	GN 2/1	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz
AF70/1P	710x800x2050	610	GN 2/1	-6 +4	503	433	AC 230V - 50Hz
AF70/1MV	710x800x2050	610	GN 2/1	-2 +8	503	433	AC 230V - 50Hz
AF70/1BV	710x800x2050	610	GN 2/1	-18 -22	753	648	AC 230V - 50Hz
AF70/1PV	710x800x2050	610	GN 2/1	-6 +4	530	433	AC 230V - 50Hz
AF70/2M	710x800x2050	610	GN 2/1	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
AF70/2B	710x800x2050	610	GN 2/1	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz
AF70/2P	710x800x2050	610	GN 2/1	-6 +4	503	433	AC 230V - 50Hz



AF140/2M
AF140/2B



AF140/2MV
AF140/2BV



AF140/3M
AF140/3B

Modello	Dimensioni esterne L x P x H mm	Capacità		Temperatura d'esercizio °C	Potenza massima assorbita W	Capacità refrigerante W	Tensione di alimentazione V
		lt	Griglia				
AF140/2M	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF140/2B	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-18 -22	912	784	AC 230V - 50Hz
AF140/2MV	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF140/2BV	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-18 -22	1198	970	AC 230V - 50Hz
AF140/3M	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF140/3B	1420x800x2050	1325	GN 2/1	-18 -22	912	784	AC 230V - 50Hz



AF70/2MB
AF70/2MP
AF70/2BP

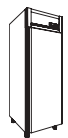


AF140/2MM
AF140/2MB
AF140/2MP



AF140/3MBL
AF140/3MPL

Modello	Dimensioni esterne L x P x H mm	Capacità		Temperatura d'esercizio °C	Potenza massima assorbita W	Capacità refrigerante W	Tensione di alimentazione V
		lt	Griglia				
AF70/2MB	710x800x2050	305+305	GN 2/1	-2 +8 / -18 -22	850	317+413	AC 230V - 50Hz
AF70/2MP	710x800x2050	305+305	GN 2/1	-2 +8 / -6 +4	738	317+317	AC 230V - 50Hz
AF70/2BP	710x800x2050	305+305	GN 2/1	-6 +4 / -18 -22	956	317+413	AC 230V - 50Hz
AF140/2MM	1420x800x2050	610+610	GN 2/1	-2 +8 / -2 +8	868	373+373	AC 230V - 50Hz
AF140/2MB	1420x800x2050	610+610	GN 2/1	-2 +8 -18 -22	1021	373+505	AC 230V - 50Hz
AF140/2MP	1420x800x2050	610+610	GN 2/1	-2 +8 / -6 +4	937	373+433	AC 230V - 50Hz
AF140/3MBL	1420x800x2050	1020+305	GN 2/1	-2 +8 / -18 -22	1235	649+413	AC 230V - 50Hz
AF140/3MPL	1420x800x2050	1020+305	GN 2/1	-2 +8 / -6 +4	1123	649+317	AC 230V - 50Hz



AF60/1M
AF60/1B



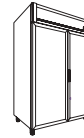
AF60/1MV
AF60/1BV



AF60/2M
AF60/2B



AF120/2M
AF120/2B



AF120/2MV
AF120/2BV



AF120/3M
AF120/3B

Modello	Dimensioni esterne L x P x H mm	Capacità		Temperatura d'esercizio °C	Potenza massima assorbita W	Capacità refrigerante W	Tensione di alimentazione V
		lt	Griglia				
AF60/1M	710x700x2050	525	530x530	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
AF60/1B	710x700x2050	525	530x530	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz
AF60/1MV	710x700x2050	525	530x530	-2 +8	503	433	AC 230V - 50Hz
AF60/1BV	710x700x2050	525	530x530	-18 -22	753	648	AC 230V - 50Hz
AF60/2M	710x700x2050	525	530x530	-2 +8	434	373	AC 230V - 50Hz
AF60/2B	710x700x2050	525	530x530	-18 -22	587	505	AC 230V - 50Hz
AF120/2M	1420x700x2050	1135	530x530	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF120/2B	1420x700x2050	1135	530x530	-18 -22	912	784	AC 230V - 50Hz
AF120/2MV	1420x700x2050	1135	530x530	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF120/2BV	1420x700x2050	1135	530x530	-18 -22	1128	970	AC 230V - 50Hz
AF120/3M	1420x700x2050	1135	530x530	-2 +8	754	649	AC 230V - 50Hz
AF120/3B	1420x700x2050	1135	530x530	-18 -22	912	784	AC 230V - 50Hz



Free Flow



Pronto e servito...

Come and get it...

Self Service

... con un **servizio ottimale** nel più breve tempo possibile

PIANI • in acciaio inox 18/10

- Finitura Scotch-brite • Bordi anteriore e posteriore inclinati. • Vasche con angoli arrotondati nelle tre dimensioni per permettere una facile pulizia.

FACCIATA • Rivestita in acciaio inox. Optional laminato plastico, colori a richiesta.

ELEMENTI CALDI • Resistenze esterne estraibili per una facile manutenzione

- Carico acqua con elettrovalvola, scarico con troppopieno (optional carico automatico con sonda di livello).

ELEMENTI REFRIGERATI • Celle con angoli arrotondati per una facile pulizia • Pannello di aerazione rimovibile per l'accesso all'unità condensatrice • Liquido refrigerante R 404, a norma europea.

PIEDINI • Piedini inox regolabili in altezza.

SOVRASTRUTTURE • Ripiani in vetro temperato spessore 6 mm • Struttura portante in acciaio inox 18/10, tubo Ø 40 mm.

SCORRIVASSO • 3 tubi Ø 32 mm in acciaio inox 18/10.

...great service in the shortest time possible

TOPS • in 18/10 stainless steel • Scotch-brite-finish • Sloping front and rear edges

- Tanks with all corners rounded for easy cleaning.

FRONT PANELS • Clad in stainless steel.

- Plastic laminate optional, colours to customer requirements.

HEATED UNITS • External removable heating elements for easy maintenance • Water filling electrovalve, water drainage with overflow (automatic filling with level sensor optional).

REFRIGERATED UNITS • Cabinets with rounded corners for easy cleaning

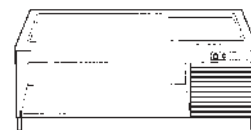
- Removable ventilation panel for access to condenser unit. • Refrigerating liquid R 404 to European standards.

FEET • Adjustable height stainless steel feet.

UPPER ELEMENTS • Shelves in 6 mm thick toughened glass • Load-bearing frame in Ø 40 mm tubular 18/10 stainless steel.

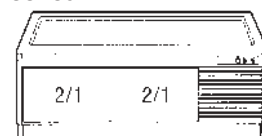
TRAY SLIDES • 3 bars in Ø 32 mm tubular 18/10 stainless steel.

OCRPG....



Elemento con piano refrigerato. Vano a giorno. Abbassamento 25/110 mm. Unit with refrigerated top. Open below 25/110 mm sunken top.

OCRCG....



Elemento con piano e cella refrigerati. Abbassamento 25/110 mm. Unit with refrigerated top and cell. 25/110 mm sunken top.

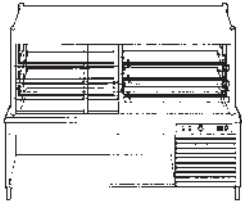
OCVGS....



Vetrina refrigerata. Refrigerated display counter.

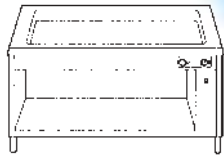


OCVPG....



Elemento con vetrina e piano refrigerati.
Vano a giorno. Abbassamento 25/110 mm.
*Unit with display counter and refrigerated top.
Open compartment. 25/110 mm sunken top.*

OCCP....



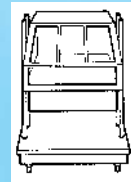
Elemento bagnomaria con vano a giorno.
Bain-Marie unit, open compartment.

OXDVI....



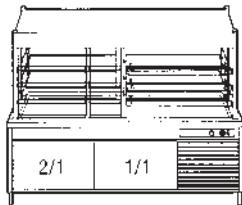
Tramoggia da banco
per pane e posate.
*Counter-top bin for
bread and cutlery.*

OXDVT....



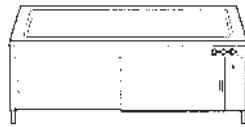
Elemento per la distribuzione di vassoi, pane
e coperti, completo di tramoggia pane inox.
*Tray, bread and cutlery dispenser,
complete with stainless steel bread bin.*

OCVCG....



Elemento con vetrina, piano e cella refrigerati.
Abbassamento 25/110 mm.
*Unit with refrigerated display counter,
top and cell. 25/110 mm sunken top.*

OCCA....



Elemento bagnomaria con armadio caldo.
Bain-Marie unit with heating cupboard.

OXDVS....



Sovrastuttura per la distribuzione
di pane e coperti.
*Upper dispenser
unit for bread and cutlery.*

OXDVB....



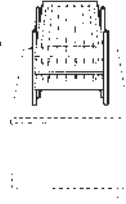
Elemento per la distribuzione
di vassoi, pane, coperti e bicchieri.
*Dispensers for trays,
bread, cutlery and glasses.*

OCN....



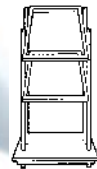
Elemento neutro con vano a giorno.
Neutral unit with open compartment.

OXDBS....



Sovrastuttura per la
distribuzione di bicchieri.
Upper dispenser unit for glasses.

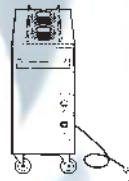
OXDV....



Elemento per la distribuzione
di vassoi, pane e coperti.
*Dispenser for trays,
bread and cutlery.*



OXCPR....



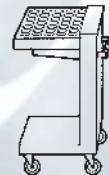
Carrello caldo con due distributori
automatici piatti.
Capacità: 110 piatti Ø 24÷26
*Trolley hot with two automatic dish dispenser.
Capacity: 110 dishes Ø 24÷26.*

OXCV....



Carrello porta-vassoi (53x37).
Capacità: 150 vassoi.
*Tray (53x37) trolley.
Capacity: 150 trays.*

OXCC....



Carrello porta-cestelli bicchieri (50x50).
Capacità: 6-10 pezzi.
*Glass basket trolley (50x50). Capacity: 6-10
pieces.*

OCZCD....

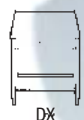
OCZCS....



Elemento cassa con braccio laterale.
Cash-register unit with side arm.

OCZCD....

OCZCS....



Elemento cassa terminale.
End cash-register unit.

OCZAE....



Elemento ad angolo esterno.
External corner unit.

OCZAI....



Piano ad angolo interno.
Bottom shelf for corner top.

MODELLO MODEL	Descrizione Description	Dimensioni Dimensions	Cella Unit	Temperatura - Temperature			Potenza totale Power rating	Tensione alimentazione Power supply
				Vasca Well	Cella Storage	Vetrina Display case		
		L x P x H mm.	-	°C	°C	°C	Kw	
OCRPG1225		1200x820x870	-	0 +2	-	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRPG1625	Elemento con piano refrigerato. Vano a giorno. Abbassamento 25/110 mm.	1600x820x870	-	0 +2	-	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRPG2025		2000x820x870	-	0 +2	-	-	0,8	AC 230V/50 Hz
OCRPG12110	Unit with refrigerated top.	1200x820x870	-	0 +2	-	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRPG16110	Open below 25/110 mm sunken top.	1600x820x870	-	0 +2	-	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRPG20110		2000x820x870	-	0 +2	-	-	0,8	AC 230V/50 Hz
OCRCG1225		1200x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRCG1625	Elemento con piano e cella refrigerati. Abbassamento 25/110 mm.	1600x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRCG2025		2000x820x870	2xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,8	AC 230V/50 Hz
OCRCG12110	Unit with refrigerated top and cell.	1200x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRCG16110	25/110 mm sunken top.	1600x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,7	AC 230V/50 Hz
OCRCG20110		2000x820x870	2xGN2/1	0 +2	0 +6	-	0,8	AC 230V/50 Hz
OCVPG1625	Elemento con vetrina e piano refrigerati. Vano a giorno. Abbassamento 25/110 mm.	1600x820x870	-	0 +2	-	+5 +10	2,1	AC 230V/50 Hz
OCVPG2025		2000x820x870	-	0 +2	-	+5 +10	2,4	AC 230V/50 Hz
OCVPG16110	Unit with display counter and refrigerated top. Open compartment. 25/110 mm sunken top.	1600x820x870	-	0 +2	-	+5 +10	2,1	AC 230V/50 Hz
OCVPG20110		2000x820x870	-	0 +2	-	+5 +10	2,4	AC 230V/50 Hz
OCVCG1625	Elemento con vetrina, piano e cella refrigerati. Abbassamento 25/110 mm.	1600x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	+5 +10	2,1	AC 230V/50 Hz
OCVCG2025		2000x820x870	1xGN2/1+1xGN1/1	0 +2	0 +6	+5 +10	2,4	AC 230V/50 Hz
OCVCG16110	Unit with refrigerated display counter, top and cell. 25/110 mm sunken top.	1600x820x870	1xGN2/1	0 +2	0 +6	+5 +10	2,1	AC 230V/50 Hz
OCVCG20110		2000x820x870	1xGN2/1+1xGN1/1	0 +2	0 +6	+5 +10	2,4	AC 230V/50 Hz
OCVGS1600	Vetrina refrigerata.	1500x760x1250	-	-	-	+5 +10	1,4	AC 230V/50 Hz
OCVGS2000	Refrigerated display counter.	1900x760x1250	-	-	-	+5 +10	1,6	AC 230V/50 Hz
OCCP08180	Elemento bagnomaria con vano a giorno. Con vasca prof. 180 mm.	800x820x870	-	+30 +90	-	-	1,2	3N AC 400V/50 Hz
OCCP12180		1200x820x870	-	+30 +90	-	-	2,2	3N AC 400V/50 Hz
OCCP16180	Bain-Marie unit, open compartment.	1600x820x870	-	+30 +90	-	-	2,4	3N AC 400V/50 Hz
OCCP20180	With tank dept. 180 mm.	2000x820x870	-	+30 +90	-	-	3,6	3N AC 400V/50 Hz
OCCA08180	Elemento bagnomaria con armadio caldo con vasca prof. 180 mm.	800x820x870	-	+30 +90	-	-	2,8	3N AC 400V/50 Hz
OCCA12180		1200x820x870	-	+30 +90	-	-	3,7	3N AC 400V/50 Hz
OCCA16180	Bain-Marie unit with heating cupboard with tank dept. 180mm.	1600x820x870	-	+30 +90	-	-	4,0	3N AC 400V/50 Hz
OCCA20180		2000x820x870	-	+30 +90	-	-	6,7	3N AC 400V/50 Hz
OCN0800		800x820x870	-	-	-	-	-	-
OCN1200	Elemento neutro con vano a giorno.	1200x820x870	-	-	-	-	-	-
OCN1600		1600x820x870	-	-	-	-	-	-
OCN2000	Neutral unit with open compartment.	2000x820x870	-	-	-	-	-	-
OCZAE4500	Elemento ad angolo esterno.	670x820x870	-	-	-	-	-	-
OCZAE9000	External corner unit.	820x820x870	-	-	-	-	-	-
OCZAI4500	Piano ad angolo interno.	670x820x870	-	-	-	-	-	-
OCZAI9000	Internal corner top.	820x820x870	-	-	-	-	-	-
OCZCD1200	Elemento cassa con braccio laterale	1200x820x870 DX	-	-	-	-	-	-
OCZCS1200	Cash-register unit with side arm	1200x820x870 SX	-	-	-	-	-	-
OCZCD0500	Elemento cassa terminale	500x820x870 DX	-	-	-	-	-	-
OCZCS0500	End cash-register unit	500x820x870 SX	-	-	-	-	-	-
OXCPR0002	Carrello con 2 distributori automatici piatti. Cap. 110 piatti Ø24-26. Trolley with two automatic dish dispenser. Cap. 110 dishes Ø24-26	450x800x900	-	-	-	-	1,5	AC 230V/50 Hz
OXCC0600	Carrello porta-cestelli bicchieri (50x50). Capacità: 6-10 pezzi. Glass basket trolley (50x50). Capacity: 6-10 pieces.	540x800x900	-	-	-	-	-	-
OXCV0600	Carrello porta-vassoi (53x37). Capacità: 150 vassoi. Tray (53x37) trolley. Capacity: 150 trays.	540x800x900	-	-	-	-	-	-
OXDVB1400	Elemento per la distribuzione di vassoi, pane, coperti e bicchieri. Dispensers for trays, bread, cutlery and glasses.	1400x800x1650	-	-	-	-	-	-
OXDV0800	Elemento per la distribuzione di vassoi, pane e coperti.	800x800x1500	-	-	-	-	-	-
OXDV1200	Dispensers for trays, bread and cutlery.	1200x800x1500	-	-	-	-	-	-
OXDVT0800	Elemento per la distribuzione di vassoi, pane e coperti, completo di tramoggia pane inox. Tray, bread and cutlery dispenser, complete with stainless steel bread bin.	800x800x1500	-	-	-	-	-	-
OXDVS0800	Sovrastruttura per la distribuzione di pane e coperti.	700x650x630	-	-	-	-	-	-
OXDVS1200	Upper dispenser unit for bread and cutlery.	1100x650x630	-	-	-	-	-	-
OXDVI0800	Tramoggia da banco per pane e posate. Counter-top bin for bread and cutlery.	670x650x550	-	-	-	-	-	-
OXDBS0800	Sovrastruttura per la distribuzione di bicchieri	750x750x780	-	-	-	-	-	-
OXDBS1200	Upper dispenser unit for glasses	1150x750x780	-	-	-	-	-	-

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice



Snack S.600



Combiniamo gli ingredienti in cucina...


We blend the ingredients in the kitchen...

Nous combinons les ingrédients en cuisine...

Snack S.600



...creando spazi di **lavoro unici** grazie alla vasta gamma di elementi

 Serie di apparecchiature di cottura interamente costruite in acciaio INOX con piani stampati e giunzioni con coprigiunto, resistenze basculanti sulle friggitrici elettriche, sono solo alcuni punti forti della nuova Serie.

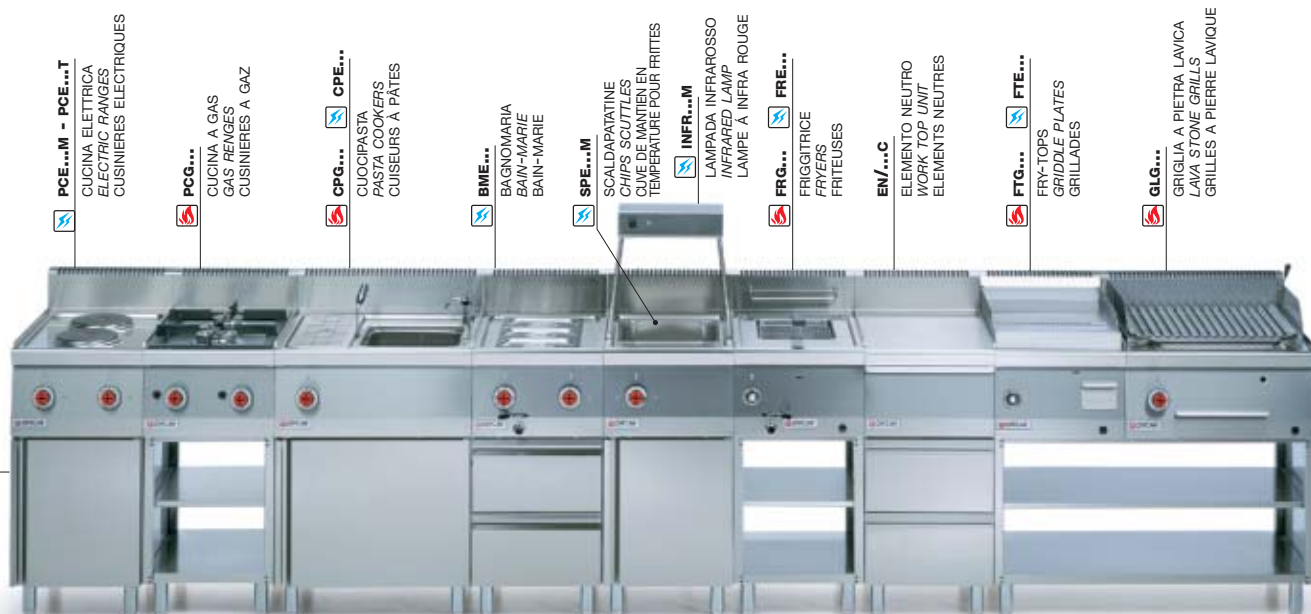
La S.600 Snack con la sua vasta gamma è ideale per organizzare una piccola/media cucina di ristoranti, fast-food, pizzerie ecc. con il concetto della ristorazione professionale.

La modularità frontale di 400mm e 600mm, con profondità di 600mm, e la disponibilità di basi accessoriate permettono la componibilità in orizzontale e in verticale trovando facile inserimento in piccoli spazi.

La particolare cura nella scelta dei componenti costruttivi innalzano il grado di affidabilità delle macchine, riducendo la necessità di intervento e dei costi di manutenzione.



Modularità per garantire infinite soluzioni
Modularity to achieve endless solutions
Modularité pour garantir des solutions infinies



 **PCE...M - PCE...T**
CUCINA ELETTRICA
ELECTRIC RANGES
CUSINIERES ELECTRIQUES

 **PCG...**
CUCINA A GAS
GAS RANGES
CUSINIERES A GAZ

 **CPG...**
CUOCIPASTA
PASTA COOKERS
CUISEURS A PÂTES

 **BME...**
BAGNOMARIA
BAIN-MARIE
BAIN-MARIE


 **SPE...M**
SCALDAPASTINA
CHIPS SCUTTLER
CUVE DE MANTEN EN
TEMPERATURE POUR FRITES

 **INFR...M**
LAMPADA INFRAROSSO
INFRARED LAMP
LAMPE A INFRA ROUGE

 **FRG...**
FRIGGITRICE
FRYERS
FRITEUSES

 **EN/...C**
ELEMENTO NEUTRO
WORK TOP UNIT
ELEMENTS NEUTRES

 **FTG...**
FRY-TOPS
GRIDDLE PLATES
GRILLADES

 **GLG...**
GRIGLIA A PIETRA LAVICA
LAVA STONE GRILLS
GRILLES A PIERRE LAVIQUE



Creating **work areas unique** for their functionality, with a vast range

🇬🇧 Series of cooking equipment made entirely in stainless steel with pressed tops and covered joints, oscillating heating elements on the electric fryers – just to mention a few of the strong points of this new Series.

S.600 Snack with its wide range is ideal for organising a small to medium kitchen in restaurants, fast-foods, pizzeria, etc., with the professional catering concept.

With its front modularity of 400 mm and 600 mm, 600 mm in depth, and the availability of accessorised base units, horizontal and vertical modular compositions can be created to fit easily into small spaces.

The particular care that has been taken in choosing the construction components makes for even better reliability of the machines, reducing the need for intervention and minimising maintenance costs.

Large gamme pour créer des **espaces de travail uniques** pour leur fonctionnalité

🇫🇷 Série d'appareils de cuisson construits entièrement en acier INOX avec dessus emboutis et jonctions munies de couvre-joints, résistances basculantes sur les friteuses électriques, sont seulement quelques uns des points forts de la nouvelle Série.

La S.600 Snack avec sa large gamme est l'idéal pour l'aménagement de petite/moyenne cuisine de restaurants, fast-foods, pizzerias, etc., avec la conception de la restauration professionnelle.

La modularité en largeurs de 400 mm et 600 mm par 600 mm de profondeur, ainsi que la disponibilité de bases équipées, permet une modularité horizontale et verticale en s'intégrant facilement même dans les petits espaces.

Le choix attentif réservé aux éléments de construction en augmente le degré de fiabilité des appareils en réduisant ainsi les besoins d'interventions et de coûts d'entretien.



MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS		 POTENZA - POWER RATING - PUISSANCE			 POTENZA - POWER RATING - PUISSANCE			
	Esterne External Externes	Capacità vasca Well capacity Capacité de la cuve	Bruciatori Burners Brûleur	Tot.	Tot.	Resistenze Elements Résistances	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation
	LxPxHmm	Litri	Nr	Kw	Kcal/h		Kw	Nr.	Nr. x mmq
PCG602	400x600x290	-	2	6,5	5.590	-	-	-	-
PCG604	600x600x290	-	4	11,25	9.680	-	-	-	-
PCE602M	400x600x290	-	-	-	-	2	4	1F/N/ \perp AC230V	3x2.5
PCE602T	400x600x290	-	-	-	-	2	4	3F/N/ \perp AC400V	4x1.5
PCE604M	600x600x290	-	-	-	-	4	8	1F/N/ \perp AC230V	3x6
PCE604T	600x600x290	-	-	-	-	4	8	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTG640L	400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-
FTG640R	400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-
FTG640LC*	400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-
FTG660L	600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-
FTG660LC*	600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-
FTG660LR	600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-
FTE640ML	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
FTE640TL	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTE640MR	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
FTE640TR	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTE640MLC*	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
FTE640TLC*	400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTE660TL	600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTE660TLC*	600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FTE660TLR	600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FRG610	400x600x290	10	2	6,7	5.760	-	-	-	-
FRG620	600x600x290	10+10	4	13,4	11.520	-	-	-	-
FRE610	400x600x290	8	-	-	-	3	6,3	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
FRE620	600x600x290	8+8	-	-	-	6	12,6	3F/N/ \perp AC400V	5x2.5
SPE640M	400x600x290	-	-	-	-	1	1,38	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
INFR640M	400x390x410	-	-	-	-	1	0,4	1F/N/ \perp AC230V	3x1
GLG640	600x600x290	-	1	7,3	6.280	-	-	-	-
BME640	400x600x290	-	-	-	-	1	1,4	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
BME660	600x600x290	-	-	-	-	2	2,8	1F/N/ \perp AC230V	3x1.5
CPG626	600x600x850	26	1	10	8.600	-	-	-	-
CPE626	600x600x850	26	-	-	-	-	5,5	3F/N/ \perp AC400V	5x1.5
EN/640C	400x600x290	-	-	-	-	-	-	-	-
EN/660C	600x600x290	-	-	-	-	-	-	-	-

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur

Piastra liscia - smooth plate - plaque lisse
 Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata - 1/2 smooth 1/2 ribbed plate - plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
 Piastra rigata - ribbed plate - plaque nervurée

* Cromata - Chromium-plated - Chromée



Sterilizzatore per coltelli - Lavamani - Armadietto spogliatoio

Knife Sterilizer - Wash basin - Locker

Sterilisateur Pour Couteaux - Lave-mains - Armoire vestiaire

Messer-sterilisiergerät - Waschbecken - Kleiderspind

STERILIZZATORI PER COLTELLI

VERSIONE AUTOMATICA:

Costruiti in acciaio inox 304. Vasca con spigoli arrotondati completa di tubo troppo pieno a sfiorare, griglia portacoltelli in polietilene atossico e falsofondo di protezione resistenza. Riscaldamento elettrico mediante resistenza corazzata della potenza di 2 Kw a 230V. comandata da termostato preparato a 85°C. Carico automatico dell'acqua. Cruscotto comandi con termometro per la visualizzazione della temperatura. Spia verde funzionamento resistenza, interruttore luminoso verde di accensione e interruttore luminoso arancione per il riciclo automatico dell'acqua con il conseguente drenaggio dal tubo troppo pieno. Si consiglia l'alimentazione con acqua calda addolcita. Dimensioni: mm. 220x550x525h.

VERSIONE MANUALE:

Vasca completa di tubo troppo pieno a sfiorare, griglia porta coltelli in polietilene atossico. Riscaldamento elettrico mediante resistenza corazzata della potenza di 1.5 Kw a 230 V. Comandata da termostato preparato. Termometro per la temperatura. Carico manuale dell'acqua. Dimensioni: mm 475x135x395h. Si consiglia l'alimentazione con acqua calda addolcita.

LAVAMANI

Realizzato interamente in acciaio Inox AISI 304 dal disegno e funzionalità al servizio dell'igiene, completi di gruppo miscelatore regolabile con la pressione del piede sulla pedaliera nella versione a colonna e con il pulsante nella versione a ginocchio. Getto in ottone cromato corredato dei relativi raccordi per l'allacciamento alla rete idrica.

ARMADIETTO SPOGLIATOIO

Costruito in acciaio verniciato. Adatto per spogliatoio in locali mense, cucine ristoranti, gastronomie. Ogni posto è suddiviso in vano per abiti normali e da lavoro con scomparto per scarpe e ripiano porta oggetti, portaombrelli. Ogni porta è dotata di chiusura a chiave. Disponibile a 2 posti mm. 800x350x1800h. A richiesta tetto inclinato.

KNIFE STERILIZER

AUTOMATIC VERSION:

Made of stainless steel AISI 304. Tank with rounded edges with overflow up to water level, knife rack grill in non toxic polyethylene and protected heating element. Heavy duty electric heating element with 2 KW a 230V. of power controlled by thermostat preregistered at 85 °C. Automatically water filled. Dash-board with thermometer for temperature control, green light indicating function of heating element, green switch for on and orange light for automatic recycling of water and drainage from overflow. Dimensions: mm. 220x550x525h.

MANUAL VERSION:

Tank with overflow pipe, and knife rack in non-toxic polyethylene. Electrical heating by armoured resistor with capacity of 1.5 kW at 230 V. Controlled by preset thermostat. Thermometer for temperature. Manual water feed. Dimensions: 475 x 135 x 395 h. mm.

HAND WASHER

Made in AISI 304 stainless steel throughout, with design and functions for maximum hygiene; with a mixer tap unit which can be adjusted by pressing down with your foot on the pedal in the column version, and with the pushbutton in the knee version. Chrome-plated brass tap equipped with couplings for connection to the water mains.

LOCKER

Made of lacquered steel. Suitable for use as a locker in canteens, restaurant kitchens, delicatessen stores. Each place is divided into a compartment for normal and working clothes, with another compartment for shoes, a shelf for various items and an umbrella holder. Each door is fitted with a lock. Available with two places mm. 800x350x1800h. On request with slanting top.

STERILISATEUR POUR COUTEAUX

VERSION AUTOMATIQUE:

Costruit en acier Inox AISI 304. Cuve à angles arrondis complète de tuyau trop plein à effleurer, grille porte-couteaux en polyéthylène atoxique et faux-fond de protection de résistance. Chauffage électrique au moyen de résistance cuirassée de puissance de 2 KW à 230V. commandé par thermostat pré-réglé à 85°C. Tableau de commandes avec thermomètre pour la visualisation de la température. Espion vert pour le fonctionnement de la résistance, interrupteur lumineux vert d'allumage et interrupteur lumineux orangé pour le recyclage automatique de l'eau avec drainage conséquent du tuyau de trop plein. Dimensions: mm. 220x550x525h.

VERSION MANUELLE:

Vasque avec tuyau de trop-plein anti-débordement, grille porte-couteaux en polyéthylène atoxique. Chauffage électrique assuré par une résistance blindée de 1,5 kW de puissance alimentée sur 230V. Commandée par thermostat pré-réglé. Thermomètre. Remplissage d'eau manuel. Dimensions: mm 475x135x395h.

LAVE-MAINS

Entièrement réalisés en acier inox AISI 304, design et fonctionnalité au service de l'hygiène, groupe mitigeur réglable par l'intermédiaire d'une pédale sur la version à colonne et par l'intermédiaire d'un bouton sur la version de type genoux. Robinet en laiton chromé avec raccords nécessaires au branchement hydrique.

ARMOIRE VESTIAIRE

Construite en acier laqué. Idéal pour les vestiaires des cantines, cuisines de restaurants, charcutiers-traiteurs. Chaque emplacement comprend un espace pour les vêtements normaux et pour la tenue de travail, un compartiment pour les chaussures, une étagère porte-objets et un porte-parapluie. Chaque porte dispose d'une serrure avec clé. Disponible à deux places mm. 800x350x1800h. Sur demande à couverture inclinée.

MESSER-STERILISIERGERÄT

AUSFÜHRUNG MIT AUTOMATIKBETRIEB:

Gefertigt aus Inox-Edelstahl 304. Wanne mit abgerundeten Kanten, komplett mit Überlaufrohr, Messerhalter aus Polyethylen, Zwischenboden für Heizungsschutz. Erhitzung durch elektrischen Heizkörper von 2 KW Leistung, 230 V., gesteuert durch ein voreingestelltes Thermostat. Automatischer Wasserzulauf. Armaturenblende mit Anzeigethermometer, grün beleuchtetem Betriebsschalter und orange beleuchtetem Schalter für automatisches Wasserrecycling mit Ablauf über Überlaufrohr. Abmessungen: mm. 220x550x525h.

AUSFÜHRUNG MIT HANDBETRIEB:

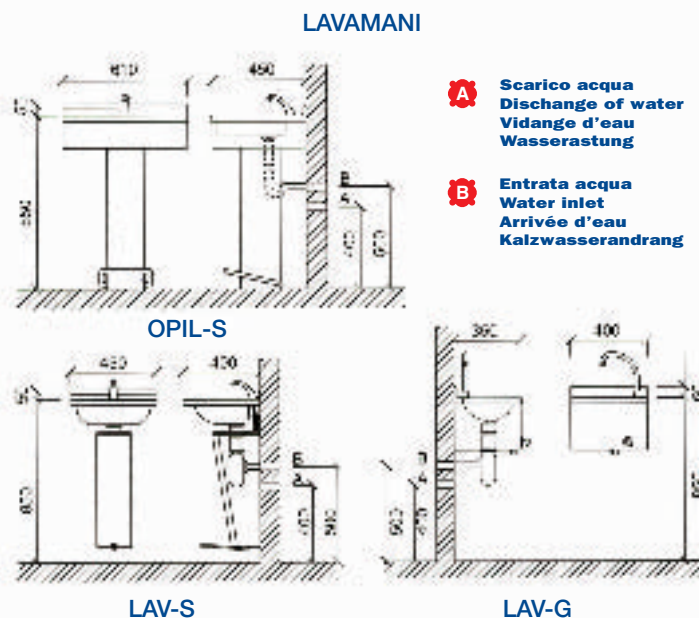
Becken mit Überlaufrohr, Messerkorb aus ungiftigem Polyäthylän. Elektrische Beheizung durch einen gekapselten Heizkörper mit einer Leistung von 1.5 kW bei 230 V. Steuerung durch einen vorgeeichten Thermostat. Thermometer zum Messen der Temperatur. Manuelle Wasserzufuhr. Maße: 475x135xH395 mm.

HANDWASCHBECKEN

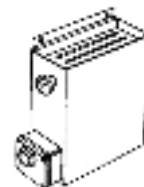
Vollkommen hergestellt aus Edelstahl AISI 304 mit funktionellem Design zur Gewährleistung der Hygiene, mit Mischbatterie, die durch Betätigen eines Fußpedals (Standmodell) oder durch Betätigen einer auf Kniehöhe installierten Drucktaste eingestellt werden kann. Hahn aus verchromtem Messing, komplett mit Anschlußstücken für den Anschluß an das Wassernetz.

KLEIDERSPIND

Aus lackiertem Stahl konstruiert. Für Umkleieräume in Kantinen, Restaurantküchen, Gastronomiebetrieben geeignet. Jedes Schrankabteil verfügt über abgeteilte Räume für Zivil- und Arbeitskleidung, Schuhfach und Ablage. Alle Türen mit Schloß und Schlüssel. Ausführungen verfügbar: mit zwei Abteilen mm. 800x350x1800h. Auf Wunsch mit geneigter Abdeckplatte.



STERILIZZATORI

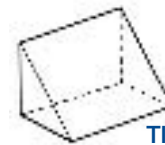


STR-SI



STR-DS

ARMADIETTI



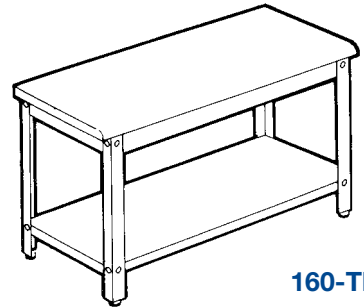
TI



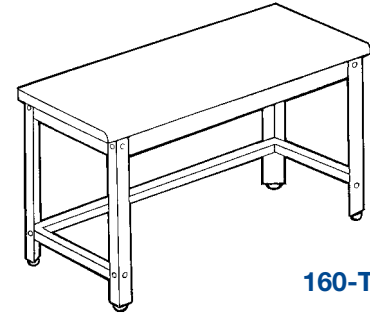
ARM-2PD

TAVOLI DA LAVORO - TABLES - TABLES DE TRAVAIL - ARBEITSTISCHE

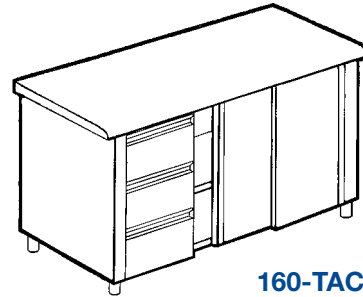
MODELLO MODEL MODÈLE MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN MM	POTENZA NOMINALE ELETTRICA ELECTRIC RATED POWER PUISSANCE NOMINALE ÉLECTRIQUE NENNLEISTUNG ELEKTROASTÜHRUNG KW	ALIMENTAZIONE SUPPLY ALIMENTATION SPEISUNG VOLT
TAVOLI DA LAVORO TABLES	160-TLP	1600x700x850	-
TAVOLI DA LAVORO TABLES	160-TLS	1600x700x850	-
TAVOLI DE TRAVAIL ARBEITSTISCHE	160-TPS	1600x700x850	-
TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI	160-TAC	1600x700x850	-
TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI	160-TA	1600x700x850	-
TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI	160-TAD	1600x700x850	-
TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI	160-TR	1600x700x850	2 220/230 V



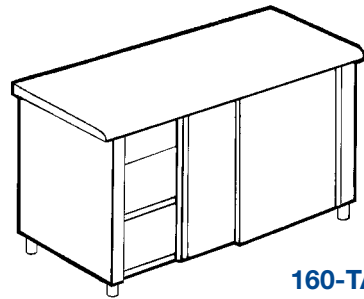
160-TLP



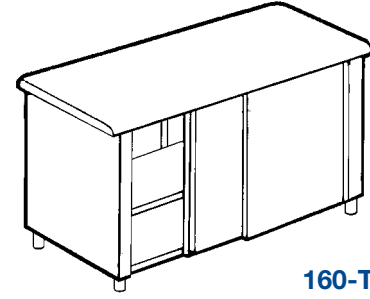
160-TLS



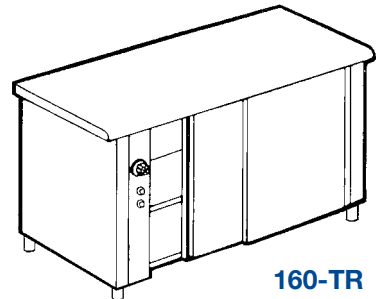
160-TAC



160-TA



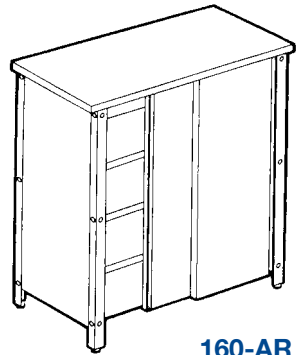
160-TAD



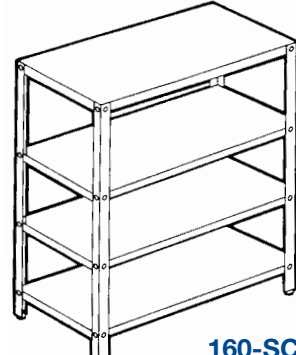
160-TR

**ARMADI - CUPBOARDS - ARMOIRES - SCHARANKE
SCAFFALI - SHELVES - RAYONNAGES - REGALGESTELLE**

MODELLO MODEL MODÈLE MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN MM	MODELLO MODEL MODÈLE MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN MM
160-AR-8	1600x800x2000	160-SCAF-6	1600x600x1800
160-AR-7	1600x700x2000	160-SCAF-5	1600x500x1800



160-AR



160-SCAF

I modelli riprodotti nel depliant è solo una delle misure che l'OFFCAR produce di serie • The model illustrated in the brochure is only one of the many sizes from OFFCAR's mass production
• Le modèle qui est reproduit dans la brochure de correspond qu'à une seule des mesures que OFFCAR produit en série • Das im Prospekt abgebildete Modell stellt nur eine der von OFFCAR serienmäßig hergestellten Abmessungen dar.

STUDIOVERDE
Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

10/01 - 1000



Tavoli - Armadi - Scaffali
Tables - Cupboards - Shelves
Tables - Armoires - Rayonnages
Arbeitsische - Scharanke - Regalgestelle



Via Antoniana, 87 - 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049.9200660 - +39 049.9200716
Fax +39 049.9200197 - +39 049.9218847
Internet: www.offcar.com - E-mail: offcar@offcar.com





Tables

Made in 18/10 stainless steel throughout, with Scotch-brite finish. Worktop reinforced by an extra-thick under-top in stainless steel, with or without rear splashback, with rounded edges. Height-adjustable feet. On request, worktop in polyethylene, and rotary and self-locking castors.

WORK TABLES available:

With shelves, side panels, back panels, drawers, hole for waste disposal with rubber ring, basin insertion.

NEUTRAL CUPBOARD TABLES

Veneered doors, sliding on nylon bearings on one side only or of the through type. Drawer units in stainless steel on full-pullout telescopic runners.

WARM CABINET TABLES

Heating by resistance and fan for forced diffusion of heat. Temperature can be regulated from 30 to 90° C.



Tables

Entièrement réalisées en acier inox 18/10 finition scotch brite. Plan de travail renforcé par un sous-plan en acier de grande épaisseur, avec ou sans dossier postérieur, bords arrondis. Pieds à hauteur réglable. Sur demande plan de travail en polyéthylène, roues pivotantes et autobloquantes.

TABLES DE TRAVAIL. Disponibles:

avec étagères, flancs, fonds, tiroirs et ouverture à déchets avec anneau en caoutchouc, logement vasque.



Tavoli

Costruiti interamente in acciaio inox 18/10 con finitura scotch brite. Piano di lavoro rinforzato da un sottopiano in acciaio di grosso spessore, con o senza alzatine posteriore, bordi arrotondati. Piedini regolabili in altezza. A richiesta piano di lavoro in polietilene, ruote girevoli e autobloccanti.

TAVOLI DA LAVORO Disponibili:

con ripiani, fianchi, schiene, cassetti, foro per scarico rifiuti con anello in gomma, inserimento vasca.

TAVOLI ARMADI NEUTRI

Portine tamburate, scorrevoli su cuscinetti di nylon su un solo lato oppure di tipo passante. Cassettiere in acciaio inox su guide telescopiche interamente estraibili.

TAVOLI ARMADI CALDI

Riscaldamento ottenuto a mezzo di resistenza e ventola per la diffusione forzata del calore. Temperatura regolabile da 30 a 90° C.

TABLES ARMOIRES NEUTRES

Portes en contreplaqué coulissantes sur roulements en nylon sur un seul côté ou bien de type passantes. Élément à tiroirs en acier inox sur guides télescopiques entièrement extractibles.

TABLES ARMOIRES CHAUFFANTES

Chauffage assuré par une résistance et par un ventilateur pour la diffusion forcée de la chaleur. Température réglable de 30 à 90°C.



Tische

Vollkommen hergestellt aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish. Arbeitsplatte, verstärkt durch eine starke untere Platte aus Stahl, mit oder ohne hintere Aufkantung, gerundete Ecken. Höhenverstellbare Füße. Auf Wunsch: Arbeitsplatte aus Polyäthylen, schwenkbare und selbsthemmende Räder.

ARBEITSTISCHE

Erhältlich mit Fachböden, Seitenwänden, Rückwänden, Schubkästen, Loch für die Entsorgung des Abfalls mit Gummiring, Wanneneinsatz.

SCHRANKTISCHE

In durchgehender Ausführung oder mit doppelwandigen Schiebetüren, die auf nur einer Seite auf Nylonlagern gleiten. Vollkommen ausziehbar und auf teleskopischen Führungsschienen gleitende Schubkästen aus Edelstahl.

WÄRMESCHRÄNKE

Beheizung durch einen Heizkörper und Lüfterrad für die Zwangsverteilung der Wärme. Temperaturregelung von 30°C bis 90°C.



Armadi:

adatti a contenere grandi quantità di stoviglie, chiusi con porte scorrevoli, possibilità di ulteriori ripiani.

Scaffali:

montanti stampati con viti in inox, regolazione ripiani a più posizioni.

Struttura portante, rivestimento e piani in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza



Schränke:

mit großen Fassungsvermögen für Geschirr, und Schiebetüren, eventuellen zusätzlichen Einlegeböden.

Regalgestelle:

Forgestanzte Ständer mit Schrauben aus rostfreiem Stahl, Regulierung der Regalböden in mehreren Positionen.

Tragende Struktur - Verkleidung und Böden aus rostfreiem AISI 304 - Stahl, Höhenverstellbare Füße.



Cupboards:

large crockery storage capacity, sliding doors, extra shelves available.

Shelves:

pressed uprights with stainless screws, adjustable shelves.

Supporting structure, finish and tops in AISI 304 stainless steel. Adjustable height feet.



Armoires:

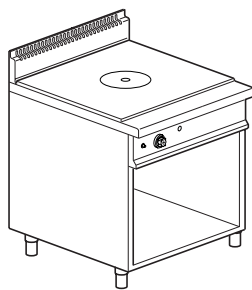
pouvant contenir de grandes quantités de vaisselle, fermées par des portes coulissantes, possibilité d'étagères supplémentaires.

Rayonnages:

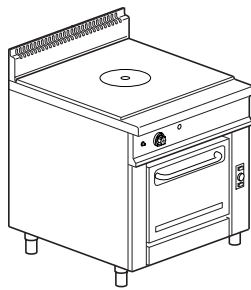
montants estampés avec vis inox, réglage des étagères sur plusieurs positions.

Structure portante, revêtement et étagères en acier inox AISI 304. Pieds réglable on hauteur.

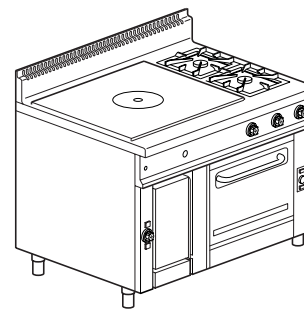
TUTTAPIASTRA S900/S700 - HOTPLATE RANGES - PLAQUES COUP-DE-FEU - GLÜHPLATTENHERDE



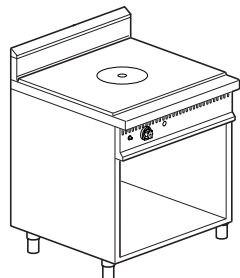
TPG900



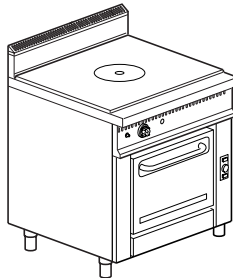
TPG910 - TPG910FE



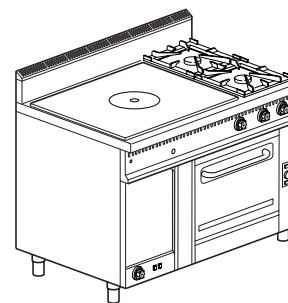
TPG922 - TPG922C
TPG922CFE



TPG700

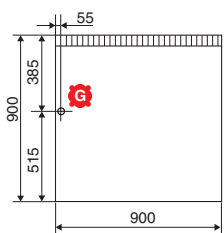


TPG710

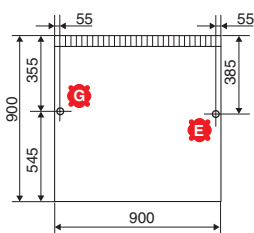


TPG722 - TPG722C

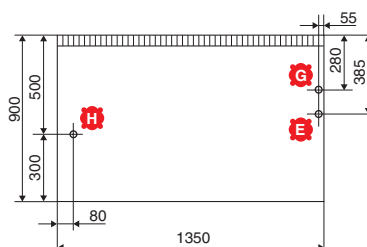
MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		 Potenza / Power rating / Puissance / Leistung								 Potenza / Power rating Puissance / Leistung			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electric cable Cable alimentation Anschlussleitung	
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner				Bruc. Forno Oven burner Brûleur four Backofen Brenner	Tot.	Tot.	Forno Oven Four Backofen	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.				
			L x P x H mm.	L x P x H mm.	kW 3,5	kW 5,5							kW 7,5			kW 11,7
TPG900	900x900x900	-	-	-	-	-	1	-	-	13,9	11.950	-	-	-	-	-
TPG910	900x900x900	530x660x300	-	-	-	-	1	1	-	21,6	18.580	-	-	-	-	-
TPG910FE	900x900x900	530x660x300	-	-	-	-	1	-	-	13,9	11.950	5,5	-	5,5	3 F/N ↓ AC 400 V	5x2,5
TPG922	1350x900x900	530x660x300	-	1	1	-	1	1	-	34,6	29.760	-	-	-	-	-
TPG922C	1350x900x900	530x660x300	-	1	1	-	1	1	-	34,6	29.760	-	0,8	0,8	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5
TPG922CFE	1350x900x900	530x660x300	-	1	1	-	1	-	-	26,9	23.130	5,5	0,8	6,3	3 F/N ↓ AC 400 V	5x2,5
TPG700	800x700x900	-	-	-	-	-	1	-	-	11,7	10.060	-	-	-	-	-
TPG710	800x700x900	530x550x300	-	-	-	-	1	-	1	17,7	15.220	-	-	-	-	-
TPG722	1200x700x900	530x550x300	1	1	-	1	-	-	1	26,7	22.960	-	-	-	-	-
TPG722C	1200x700x900	530x550x300	1	1	-	1	-	-	1	26,7	22.960	-	0,8	0,8	1 F/N ↓ AC 230 V	3x1,5



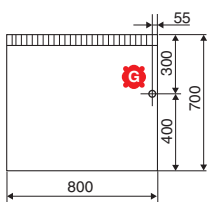
Mod.
TPG900



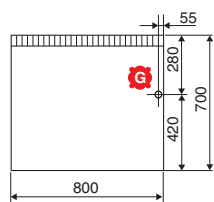
Mod.
TPG910 - TPG910FE



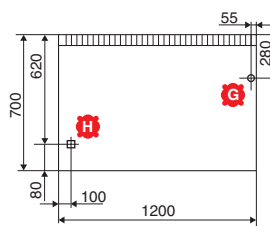
Mod.
TPG922 - TPG922C - TPGCFE



Mod.
TPG700



Mod.
TPG710



Mod.
TPG722 - TPG722C

G Entrata gas ø 3/4"
Gas inlet ø 3/4"
Arrivée gaz ø 3/4"
Gaseingang ø 3/4"

E Entrata cavo elettrico 400 V.
Electric cable input 400 V.
Arrivée câble d'alimentation 400 V.
Elektrokabeleintritt 400 V.

H Entrata cavo elettrico 230 V.
Electric cable input 230 V.
Arrivée câble d'alimentation 230 V.
Elektrokabeleintritt 230 V.



Tuttapiastra S900/S700
Hotplate ranges
Plaques coup-de-feu
Glühplattenherde



External panelling, extra-thick work top with radial corners, made in AISI 304 stainless steel. Grilles of the top in vitrified cast iron. Burners with two different powers, body in cast iron and cap in brass, of the vertical type with stabilised flame. Valve-fitted taps with pilot flame for lighting the burner. Removable AISI 304 stainless steel drip pan in the top, moulded with rounded corners. Extra-thick cooking plate in special steel with central insert which can be removed by means of a hook in chromium-plated rod. Heating of the cooking plate by circular gas burner in stainless steel with high power, controlled by a tap with safety device. Piezoelectric lighting at the pilot flame. Gas or electric stainless steel oven with grille support runners which have three positions and can be extracted for thorough cleaning of the oven interior.

Gas oven: heated by rugged burner with stabilised flame, controlled by a thermostatic valve with safety device, which can be regulated from 100° to 300°C. Piezoelectric lighting at the pilot flame. Removable oven base in cast iron.

Electric oven: heated by independent incoloy armoured resistors, installed above and below the oven interior and controlled by thermostats which can be regulated from 100° to 300°C. Safety thermostat with manual resetting. Possible warm cabinet heated by a resistor, controlled by a thermostat which can be regulated from 30° to 90°C. Easily removable control panels. Adjustable height stainless steel feet.



Rivestimento esterno e piano di lavoro di grosso spessore ad angoli raggiati, realizzati in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bruciatori di due differenti potenzialità con corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Bacinella raccogliocce del piano estraibile in acciaio inox AISI 304 stampata ad angoli arrotondati. Piastra di cottura di grosso spessore in acciaio speciale con inserto centrale estraibile mediante gancio in tondino cromato. Riscaldamento della piastra di cottura con bruciatore circolare a gas in acciaio inox di elevata potenzialità comandato da rubinetto con sicurezza.

Accensione piezoelettrica al pilota. Forno inox a gas o elettrico con guide reggigriglie a tre posizioni estraibili per la completa pulizia della camera.

Forno a gas: riscaldato da robusto bruciatore a fiamma stabilizzata controllato da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 300°C. Accensione piezoelettrica al pilota. Suola del forno in ghisa estraibile.

Forno elettrico: riscaldato da resistenze corazzate incoloy indipendenti installate sopra e sotto la camera, controllate da termostati regolabili da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Eventuale armadietto caldo riscaldato da resistenza controllata da termostato regolabile da 30° a 90°C. Pannelli comandi facilmente estraibili.

Piedini inox regolabili in altezza.



Revêtement externe, plan de travail très épais à angles rayonnés, réalisés en acier inoxydable AISI 304. Grilles du plateau en fonte vitrifiée. Brûleurs à deux vitesses avec corps en fonte et chapeaux en laiton de type vertical à flamme stabilisée. Robinets à soupape avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Bassine lèchefrite du plateau amovible en acier inoxydable AISI 304 moulée aux angles arrondis. Plaque de cuisson très épaisse en acier spécial avec insert central amovible à l'aide d'un crochet chromé. Chauffage de la plaque de cuisson par brûleur circulaire à gaz en acier inoxydable à fort potentiel commandé par un robinet avec sécurité. Allumage piézo-électrique au pilote. Four inox à gaz ou électrique avec glissières pour grilles à trois positions amovibles pour le nettoyage complet de la chambre.

Four à gaz: chauffé par un brûleur robuste à flamme stabilité contrôlé par soupape thermostatique avec sécurité, réglable de 100° à 300°C. Allumage piézo-électrique au pilote. Sole du four en fonte amovible.

Four électrique: chauffé par des résistances blindées incoloy indépendantes installées au-dessus et au-dessous de la chambre, contrôlées par des thermostats réglables de 100° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Eventuelle armoire chaude chauffée par une résistance contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90°C. Panneaux de commandes facilement amovibles. Pieds en inox réglables en hauteur.



Außenverkleidung und Arbeitsplatte mit besonderer Stärke und abgerundeten Ecken, hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Roste der Platte aus glasiertem Gusseisen. Brenner mit zwei verschiedenen Leistungen mit Gusseisenkörper und vertikalem Flammteiler aus Messing mit stabilisierter Flamme. Ventilhähne mit Zündbrenner zum Zünden des Brenners. Fettfangschale der ausziehbaren Platte aus gedrucktem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken. Besonders starke Kochplatte aus Spezialstahl mit zentralem Einsatz, der durch den Haken aus verchromtem Rohr abgenommen werden kann. Heizung der Kochplatte durch runden Gasbrenner aus Edelstahl mit hoher Leistung und Steuerung durch Sicherheitshahn. Piezozündung für den Zündbrenner. Gas- oder Elektro-Backofen aus Edelstahl einschließlich Rostführungen mit drei Stellungen, die zur vollständigen Reinigung des Backraums komplett herausgezogen werden können. **Gasbackofen:** durch einen robusten Brenner mit stabilisierter Flamme geheizt, mit Steuerung durch Sicherheits-Thermostatventil und Einstellung zwischen 100° und 300°C. Piezozündung für den Zündbrenner. Abnehmbare Backofensohle aus Gusseisen. **Elektro-Backofen:** durch unabhängige Panzerwiderstände Incoloy, die unter und über dem Backraum installiert sind, geheizt, Steuerung durch Thermostate mit Einstellung von 100° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Eventueller beheizter Schrank mit Beheizung durch einen Widerstand, der von einem von 30° bis 90° einstellbaren Thermostat gesteuert wird. Bedienblende einfach abnehmbar. Höhenverstellbare Edelstahl-Stellfüsse.



Bruciatore doppia corona
Double crown burner
Brûleur à double couronne
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar



Bruciatore circolare
Circular burner
Brûleur circulaire
Runde brenner

