



Linda

The Linda logo is centered on a red rectangular background. The word "Linda" is written in a white, flowing cursive script font. A thin white horizontal line extends from under the letter "L" across the width of the word.

free creative



LINDA



Il blocco cottura come non l'avete mai visto

The single cooking unit as you've never seen before

L'unité de cuisson unique comme vous ne l'avez jamais vue



designed for you



Linda ti offre la libertà di creare il tuo piano unico di cottura scegliendo tra le moltissime combinazioni di prodotto presenti nella nostra gamma. Disponibile con profondità di 850 mm per elementi serie STILE 700 o di 1000 mm per elementi serie STILE 900.

Linda gives you the freedom to create your unique cooking worktop.
Choose your combinations from all our products range. It is available with depth of 850 mm for STILE 700 series or 1000 mm for series STILE 900.

LINDA vous offre la possibilité de créer votre piano en un clin d'œil. Choisissez vos combinaisons de cuisson parmi toutes nos gammes de produits. Une profondeur de 850 mm pour les modules de la série STILE 700, et une profondeur de 1000 mm pour la série STILE 900.

Linda

LINDA

RENDIMENTI ELEVATI
SENZA COMPROMESSI

HIGH PERFORMANCES
WITHOUT COMPROMISES

HAUTES PERFORMANCES
SANS COMPROMIS

▼



▲

PIANO DI LAVORO
IN ACCIAIO INOX AISI 304
SPESORE 3 MM.

WORKTOP IN STAINLESS
STEEL AISI 304,
3 MM THICKNESS.

PLAN DE TRAVAIL EN DESSUS
UNIQUE À VOS MESURES,
ÉPAISSEUR 30/10ÈME, INOX AISI
304.



designed for you

SOLUZIONI TECNICHE STUDIATE
PER GARANTIRE LA MASSIMA
FLESSIBILITÀ ED OPERATIVITÀ

-
TECHNICAL SOLUTIONS DESIGNED
TO GUARANTEE MAXIMUM
FLEXIBILITY AND RELIABILITY

SOLUTIONS TECHNIQUES
CONÇUES POUR GARANTIR UNE
FLEXIBILITÉ ET UNE FIABILITÉ
MAXIMALE

▼



^

ELEMENTI DI COTTURA
GAS O ELETTRICI
DI GAMMA.

-
GAS OR ELECTRIC
COOKING ELEMENTS
FROM OUR RANGE.

ÉLÉMENS DE CUISSON
ÉLECTRIQUES OU GAZ DE
NOS GAMMES SELON VOS
BESOINS.

Linda

LINDA

Componi il tuo piano!

Compose your piano!

Composez votre piano!



Disponibile in tutte le possibili sfumature di colore.

Available in all possible shades of color.

Vaste gamme de couleurs à votre choix.



designed for you



LIBERTÀ DI COMPOSIZIONE E REALIZZAZIONE

Possibilità di applicare tutti gli elementi di cottura Offcar sia a gas che elettrici, secondo le tue esigenze.

FREE DESIGN AND REALIZATION

Possibility to apply all Offcar cooking elements both gas and electric, according to your needs.

LIBERTÉ DE COMPOSITION ET RÉALISATION

Application de tous les éléments de cuisson (GAZ ou ELE) selon vos exigences.



Linda

Tradizione e innovazione

Tradition and innovation

Tradition et innovation



Le nostre realizzazioni sono frutto di una storia industriale che, da oltre 40 anni, trasmette la passione per le cose fatte bene. Componenti tecnologici innovativi e tradizione si fondono in un unico masterpiece. L'acciaio, sinonimo di forza e resistenza, di pulizia e luminosità, diventa il trait d'union tra passato e futuro.

Our achievement is the result of an industrial history that, for four generation has conveyed the passion for doing things the best way. Innovative technological components and tradition merge into a single masterpiece. Steel, synonymous of strength and solidity, cleanliness and luminosity, becomes the union between the past and the future.

Notre réussite est le résultat d'une histoire industrielle qui, depuis 4 générations, a transmis la passion et l'excellence du métier. Les composants technologiques innovants et les méthodes de constructions traditionnelles se fondent dans un chef d'œuvre unique. L'acier inox, synonyme de solidité, de propreté et de luminosité devient l'union entre passé, présent et futur.



designed for you



LINDA



Soluzioni tecniche innovative per facilitare le operazioni di pulizia senza penalizzare le performance. Puoi decidere sia la posizione degli elementi di cottura sul piano, sia la tipologia dei vani nella parte inferiore.

*Innovative and technical easy cleaning solution which enhance the performance.
Possibility of choice both for top and bottom elements.*

Possibilité de positionner les éléments de cuisson sur le plan unique et choix des sousbassements chauds, froids et neutres.



Gli spessori si toccano

Touch the thickness

Touchez l'épaisseur

Materiali di elevata qualità per
spessore e robustezza
sapiamente lavorati secondo
le più moderne tecnologie con la
cura artigianale che solo
un'azienda storica può
offrire, caratterizzano lo stile delle
nostre realizzazioni.

*High quality and heavy-gauge
materials characterize the design
of our project. The unmistakable
elegance of essential forms and
lines guarantees strength over
time to the creation.*

*Notre outil industriel de haute qualité
caractérise le style de nos produits. Nos
gammes de matériels sont pensées en
robustesse grâce à des technologies
actuelles alliées à l'art de l'artisanat
moderne que seule une entreprise
historique peut offrir.*



Linda

LINDA

Eleganza e professionalità

Elegance and efficiency

Elégance et efficacité



designed for you

Tutti i nostri progetti sono realizzati per ottenere un perfetto incontro tra design e tecnologia senza tralasciare quelle componenti che rendono prezioso il vostro strumento di lavoro: ergonomia, sicurezza, pulibilità e affidabilità.

All of our projects are designed to provide a perfect match between design and technology without neglecting the components that make your work tool valuable: ergonomics, safety, cleanliness and reliability.

Tous nos projets sont conçus pour offrir une parfaite adéquation entre le design et la technologie sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux, ergonomique, fiable et facile à nettoyer.

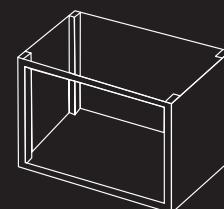


Linda

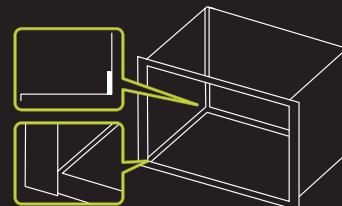
LINDA



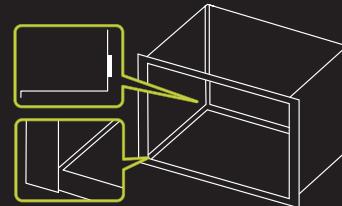
A. ► Standard



B. ► H0



C. ► H1



Nella parte inferiore Linda dispone di cassettiere e vani caldi o refrigerati, forni elettrici o gas, vani inferiori ST, igienici "H0" o "H1" a giorno o con porte.

In the lower part Linda has hot or cold drawers and compartments, gas or electric ovens, lower compartments ST can be hygienic "H0" or "H1" open or with doors.

Dans la partie inférieure, LINDA peut être équipée de tiroirs, de compartiments chauds, froids ou neutres et des fours gaz ou électriques. Ces compartiments inférieurs peuvent être hygiéniques « H0 » ou « H1 » ouverts ou avec portes.



designed for you

Un blocco unico di cottura senza saldature con il massimo della flessibilità. Può essere trasportato in diversi pezzi e in pochi semplici passaggi assemblato direttamente sul posto, anche in ambienti che sembrano inaccessibili.



*A single unit cooking solution without welding with maximum flexibility.
It can be carry "piece by piece" and in a few simple steps assembled directly on the destination place, also in places that seem inaccessible.*



LINDA peut être transportée « pièce par pièce » et assemblée de façon simple directement sur place, ce qui permet un montage facile dans des endroits d'accès difficiles.

Linda



Designed for Your
great Cooking moments



Via Antoniana, 89 | 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel.+39.049.9203511 | Fax +39.049.9203551/61
offcar@offcar.com | www.offcar.com

