



650 Unico

Soluzioni modulari per grandi cucine

Modular solutions for industrial kitchens
Solutions modulaires pour de grandes cuisines
Soluciones modulares para grandes cocinas

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING





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: Unico en el diseño y en los detalles
Una combinación refinada entre el acabado y la tradición.
La nueva línea 650 UNICO recopila elementos que la hacen inconfundible.*

Modularità 350 mm e 700 mm
Modules 350 mm and 700 mm
Modularité 350 mm et 700 mm
Modularidad 350 mm y 700

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.

Cuba estampada: Diseño y materiales para la máxima higiene



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.

Opcional soportes inox: Disponibles en tubular o armario con puerta

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.

Amplia superficie de cocción: Plancha de trabajo que aprovecha toda la encimera.

Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento.

High performance - High performance cast iron burners.

Performances élevées - Brûleurs en fonte à rendement élevé.

Elevadas prestaciones: Quemadores en fundición y de alto rendimiento



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.

Horno inox 4xGN 1/1: Versión a gas o eléctrico ventilado



650 UNICO

Cucine gas ed elettriche su forno



Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four
Cocinas a gas o electrica sobre horno

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. Forni gas 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.

Encimera de gas: Estampada. Con quemadores de fundición con de 3,5 y 6 kw. Grifos con sistema de seguridad por termocopia. Encendido automático del quemador, por pila, opcional. Horno a gas GN4 1/1 con termostato.

Encimera eléctrica estampada disponible con placas redondas en fundición de 180 mm de diámetro y 2 Kw cada una conmutador de 6 posiciones horno eléctrico ventilado 4 X GN 1/1 con resistencias acorazadas controlada per termostato.



Modello con forno
Model with oven

Top elementi a gas



Top with Gas elements | Plan de travail Éléments à gaz | Cocinas a gas de sobremesa

Top cottura a gas con piano stampato ad invaso antirabocciamento. 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.

Encimera de gas, estampada con anti desbordamiento. Disponible con 2 ó 4 quemadores en fundición, de alto rendimiento, con 90 mm de diámetro/ 3,5 kw y 120 mm de diámetro/ 6 kw. Grifos con válvula de seguridad por termocopia. Encendido automático del quemador, por pila, opcional.



Top 2 Fuochi
2-Ring Top



Top 4 Fuochi
4-Ring Top

650 UNICO

Top elementi elettrici

Top with Electric elements | Plans de travail Éléments électriques
Cocinas electricas de sobremesa



650 Unico

Top cottura elettrici con piano stampato ad invaso antirabocciamento. 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.

Encimera eléctrica, estampada con anti desbordamiento. Disponible con 2 ó 4 placas redondas en fundición, de 180 mm de diámetro y 2 kw cada una. Conmutador de 6 posiciones



Top 2 piastre elettriche
2- Electric plate Top



Top 4 piastre elettriche
4- Electric plate 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
Frytop de sobremesa a gas y electricos



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.

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 Plan de travail Plaque lisse

Frytop tanto a gas como eléctricos, con plancha de acero en versión lisa o lisa rizada. Los de gas tienen con quemadores de llama estabilizada y grifo termostático que regula la temperatura de 100°C a 300°C. Encendido automático por pila. Los eléctricos calientan por contacto de las resistencias blindadas a la plancha. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.



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
Freidoras a gas y electricas sobremesa

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.

Freidoras de sobremesa de 1 o 2 cubas, estampadas, con amplia zona fría para la recogida de residuos de la fritura y con grifo de vaciado por esfera. Versión a gas, con quemadores tubulares externos a la cuba, regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto mediante chispero por pila. Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias blindadas, giratorias para fácil limpieza y regulación termostática de la temperatura.



Top Friggitrice
Fry-top

Top elementi cuocipasta elettrici



Top with electric Pasta cooker elements | Plan de travail Éléments Cuiseurs à pâtes électriques
Cuecepastas electricos sobremesa

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.

Los cuecepastas eléctricos están adaptados para cocer pasta, arroz, verduras, gracias a la rápida ebullición del agua. Calentamiento a través de resistencias externas a la cuba, con selector de 3 posiciones y piloto espía que indica su funcionamiento. Cestillos inox que permiten la cocción de diversos tipos de pasta a la vez. Grifo de vaciado.



Top Cuocipasta
Pasta cooker top

650 UNICO

Top elementi bagnomaria elettrici

Top with electric Bain-Marie elements | Plan de travail Éléments Bain-marie électriques
Baño maria electricos sobremesa



650 Unico

IT Top bagnomaria elettrici con vasca GN ½ + ¼ 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.

FR Plans de travail Bain-marie électriques avec cuve GN ½ + ¼ 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.

EN Electric Bain-Marie tops with GN ½ + ¼ 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.

ES Los baño maría eléctricos, con cuba GN ½ + ¼ permiten mantener caliente todo tipo de alimentos, en sus correspondientes cubetas de 150 mm de profundidad. Calor producido mediante resistencia adhesiva pegada al fondo exterior de la cuba, gestionada por termostato regulable de 30°C a 90 °C. Piloto luminoso que indica su funcionamiento.

Certificazioni - Certified



Top Bagnomaria
Bain-Marie Top

Top elementi scaldapatate elettrici

Top with electric Chip warmer elements | Plan de travail Éléments chauffe-frites électriques
Calientapatatas electricos sobremesa

IT Top scaldapatatine 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 termstatica 30° a 90° C.

EN 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.

FR 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.

ES Los calientapatatas eléctricos son ideales para mantener la temperatura de productos fritos. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria e inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C



Top Scaldapatatine + infrarosso
Chip warmer Top + infrared



650 UNICO



650 - Cucine gas ed elettriche su forno

Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four
Cocinas a gas o electrica sobre horno



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES										
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA				
					Tot.	Tot.			Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW4	KW	Kcal/h	KW2	KW3	KW		Nr x mmq	
6UCBG14FG	700X630X900	2	2	1	23	19780	-	-	-	-	-
6UCBG14FV	700X630X900	2	2	-	19	16340	-	1	3	1F/N/⊥AC230	3X2,5
6UCTE14FV	700X630X900	-	-	-	-	-	4	1	11	3F/N/⊥AC400	5X2,5



650 - Top elementi a gas ed elettrici

Top with gas and electric elements | Plan de travail Éléments à gaz et électriques
Cocinas de sobremesa a gas y electricos

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES								
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA			
				Tot.	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW	Kcal/h	KW2	KW		Nr x mmq	
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 | Frytop de sobremesa a gas y electricos



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES						
			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
	L x P x H mm	L x P mm	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
			KW	Kcal/h	KW		Nr x mmq
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 | Freidoras a gas y electricas sobremesa



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES							
				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
	L x P x H mm	Litri	L x P mm	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
				KW	Kcal/h	KW		Nr x mmq
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 Cuiseurs à pâtes électriques | Cuecepastas electricos sobremesa



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	Litri	GN	KW		Nr x mmq
6UCPE12	350X630X285	12	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
Baño maria electricos sobremesa

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	L x P 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
Calientapatatas electricos sobremesa

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	L x P mm	GN	KW		Nr x mmq
6USPE35	350X630X285	300x225	1XGN2/3	0,8	1F/N ⏚ AC230V	3X1,5