



OFFCAR®
THE GREAT COOKING



Stile
700 - 900

Modular solutions for industrial kitchens





YOUR GREAT COOKING MOMENTS...

La cottura Offcar è costruita con il cuore e con la passione per le cose fatte bene

Offcar products are designed with the heart and the passion for things well made

La cuisson Offcar est obtenue avec le coeur et la passion pour les choses bien faites

Offcar küchen sind mit herz und leidenschaf gebaut

Stile
700 - 900



ELEVATE PRESTAZIONI

Rendimenti elevati nei singoli moduli

FLESSIBILE E VERSATILE

Potenza e affidabilità in spazi ridotti

FACILITÀ DI PULIZIA E MANUTENZIONE

Pannello comandi push/pull senza viti per funzionale
accessibilità frontale

DESIGN

Installazione su piedi in acciaio con zoccolatura inox
o in muratura su richiesta

HIGH PERFORMANCE

High performance in individual modules

FLEXIBLE AND VERSATILE

Power and reliability in small spaces

EASY CLEANING AND MAINTENANCE

The push-pull control panel without screws allows
functional frontal access

DESIGN

Installation on stainless steel feet also
with stainless steel toekick or on masonry



LA COTTURA CHE NASCE DALL' ESPERIENZA... COOKING BORN OF EXPERIENCE...



HAUTES PERFORMANCES

Haute performance de chaque module

FLEXIBLE, POLYVALENTE

puissance et fiabilité dans de petits espaces

NETTOYAGE ET ENTRETIEN RAPIDE

Bandeaux de commandes extractibles sans vis, accessibilité facile aux organes techniques

DESIGN

Installation sur piétement en acier inox, avec plinthes en acier inox ou sur socle maçonner.

HÖHE LEISTUNG

Höhe Leistung in einzelnen Modulen

FLEXIBEL UND VIELSEITIG

Volumen und Raum Optimierung

EINFACHHEIT BEI REINIGUNG UND WARTUNG

Drücken-Ziehen Bedienfeld - schnell ohne Schrauben abzunehmen für bessere Zugänglichkeit

DESIGN

Installation mit Füßen aus Edelstahl oder aus Mauerung

Stile 700 - 900

Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie "Stile". Gli ampi pannelli di controllo con profilo arrotondato ed il pratico sistema push/pull senza viti permettono un facile accesso frontale garantendo una manutenzione più rapida e conseguenti ridotti costi di pulizia. Manopole ergonomiche atermiche con anello di comando antinfiltrazione.

Functionality, robustness, ergonomic design and flexibility are the outstanding features of the "Style" project. The large control panel with rounded profile and the handy push-pull system (without screws) guarantees a fast-acting mainenence and cleaning. Athermic and ergonomics knobs with anti-infiltration control ring.



Compact, solide et puissante

Kompakt, solide und leistungsstark



Compatta, Solida e potente Compact, Solid and powerful



Fonctionnalité, robustesse, ergonomie et flexibilité de composition, caractérisent le projet de la série "Stile". Les larges bandeaux de commandes arrondis et la praticité du système d'extraction des bandeaux sans vis, permettent un accès frontal facile en assurant un entretien rapide et, par conséquent, la diminution du coût de nettoyage. L'ergonomie des manettes et la résistance à la chaleur équipées de bagues de contrôle anti filtration permettent un usage en toute sécurité.

Funktionsfähigkeit, Solidität, Ergonomie und Flexibilität der Zusammenstellung charakterisieren das Projekt der Serie "Stile". Die breiten und abgerundeten Profilbedienfelder und das praktische schraubenlose Push-Pull-System ermöglichen einen einfachen Zugang von vorne. Das sorgt für eine schnellere und einfachere Wartung und folglich geringere Reinigungskosten. Wärmeisolierende und ergonomische Knöpfe mit Antifiltrations-Kontrollring.

Stile

700 - 900

SOLUZIONI MODULARI

Modularità 400 mm - 800 mm
1200 mm
Profondità 730 - 900 mm

MODULAR SOLUTIONS

Modularity 450 mm - 800 mm
1200 mm
Depth 730 - 900 mm

LA SCELTA TRA
LE MOLTEPLICI
ATTREZZATURE
MODULARI
DISPONIBILI
CONSENTE
LA COMPLETA
PERSONALIZZA-
ZIONE DEL
BLOCCO CUCINA

THE CHOISE
AMONG A WIDE
VARIETY OF
MODULAR
EQUIPMENT
PERMITS A WHOLE
CUSTOMIZATION
OF THE COOKING
RANGE



SÉRIE TRAVERSANTE

Modularité 400 mm - 800 mm
1200 mm
Profondeur 730 -900 mm

DURCHLAUFENDES KOCHEN

Modularität 400 mm - 800 mm-
1200mm
Tiefe 730 - 900mm



LE CHOIX DE
MULTIPLES
ELEMENTS
MODULAIRES
DISPONIBLES
PERMET LA
PERSONNALISATION
DU BLOC DE
CUISSON

VOLLSTÄNDIGE
PERSONALISIERUNG DANK DER
AUSWAHL VON
VERSCHIEDENEN
MODULAREN
AUSSTATTUNGEN

Stile

700 - 900



Cucine a gas

Spadellare e cucinare
direttamente sulla fiamma



Gas range

Toss and cook directly
on the flame

Bruciatori **alto rendimento** in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona da 4,5 e 7 kW (S.700) 4,5 e 10kW (S.900). Bacinelle sottobruciatori in acciaio inox AISI 304 stampati con bordi raggiati e asportabili per il lavaggio.

Le **griglie in ghisa** in fusione unica rendono possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza. **La completa asportabilità del piano** di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

High-yield burners in cast iron with burner cap in brass with double ring, power 4,5 to 7 kW (S.700) 4,5 to 10kW (S.900). AISI 304 stainless steel drip bowls, molded with rounded corners, removable and dishwasher washables. The single fusion **cast iron pan supports** make it possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance. **The cooking top** with rounded edges is **completely removable** so that maintenance and cleaning can

Più affidabile di sempre
More reliable than ever





Cuisinieres a gaz

Sauter et cuire directement
sur la flamme

2,4 o 6 bruciatori,
con vano
armadiato, con
forno a gas o forno
elettrico.

2,4 or 6 burners,
with cabinet,
or with gas or
electric oven.

2,4 ou 6 brûleurs
ouverts avec
placard fermé ou
four à gaz ou
électrique.

2,4 oder 6 Brenner,
mit Schrank, mit
Gas oder Elektro-
Backofen.

Gas herde

Zum Schwenken und Kochen direkt
an der Flammen



Brûleurs haut rendementen en fonte avec chapeau de laiton à double couronne. Puissances de 4,5 kW à 7 kW (S.700) 4,5 à 10kW (S.900) Boules au-dessous des brûleurs, moulées en acier inoxydable AISI 304 amovibles pour le nettoyage. **Les grilles** en seule fusion de fonte permettant de déplacer facilement les casseroles. **L'épaisseur élevée** garantit une longue durée et une grande résistance. **La complète amovibilité** des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile.

Effizientes Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke haben 4,5 oder 7 kW (S.700) 4,5 oder 10kW (S.900) Abnehmbare gestanzte Wanne unter der Brennern, aus Edelstahl 304 mit abgerundeten Ecken. **Gusseisenroste** ein einzigen Fusion machen es möglich leicht die Töpfe bewegen. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig und robust. **Das vollständig abnehmbare Kochfeld** mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.

Plus fiable que jamai
Zuverlässiger als je zuvor

Stile

700 - 900

COTTURA MODULARE

Modularità 400 mm - 800 mm
1200 mm
Profondità 730 -900 mm

MODULAR COOKING

Modularity 400 mm - 800 mm - 1200 mm
Depth 730 - 900mm

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica.

Elevato Isolamento termico, regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia.

Reggi-griglie estraibili, controporta in acciaio inox stampato e cerniere a molla bilanciata.

Forno Maxi con ampie dimensioni
interne (97,5x65x36,5cm)
per cuocere notevoli quantità
e cibi di grandi dimensioni.

ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection

High thermal insulation, thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple.

Removable shelf runners, outer door in pressed stainless steel and spring-balanced hinges.

Maxi Oven with its wide internal dimensions (97,5x65x36,5cm) allow chefs to cook big quantities and large-sized food items.



CUISSON MODULAIRE

Modularité 400 mm - 800 mm - 1200 mm

Profondeur 730 - 900mm



FORNO XL , COTTURE EXTRALARGE!

XL OVEN, EXTRA-LARGE COOKING!

XL FOUR, CUISSONS EXTRA-LARGES!

XL OFEN, EXTRA GROSSES GARGUT!

MODULARES KOCHEN

Modularität 400 mm - 800 mm - 1200 mm

Tiefe 730 - 900 mm

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation gaz et électrique.

Haute isolation thermique, Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C avec soupape de sécurité et thermocouple.

Glissières porte-grilles extractibles, contre-porte en acier inox moulé et charnières à ressort équilibré.

MAXI FOUR avec amples dimensions
internes (997,5x65x36,5cm) qui permettent de cuisiner des grandes quantités et des aliments volumineux.

Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung.

Hohe Wärmedämmung, Temperaturregelung von 100° bis 340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.

Windfangtür aus gestanztem rostfreiem Stahl, Scharniere mit ausbalancierter Feder.

Maxi-Ofen mit großzügigem Interner Garraum von 97,5 x 65 x 36,5 cm für bereiten Sie große Mengen von Lebensmitteln

Stile

700 - 900



Cucine elettriche

Cotture di mantenimento
con controllo diretto della temperatura

Electric stoves

Keeping food warm with direct
temperature control system

2 o 4 zone di
cottura, con vano
armadiato o con
forno elettrico.

2 or 4 cooking
zones with cabinet,
or with electric
oven.

2 ou 4 zones de cuisson
ouverts avec placard
fermé ou four
électrique.

2 oder 4 Kochzonen,
mit Schrank oder
Elektro-Backofen.



Controllo facile
e diretto della
temperatura.

Easily direct
temperature
control system.

Piastre tonde in ghisa
diametro 220 mm da 2,6 kW ciascuna (S.700)
oppure piastre quadre 300x300 mm. 4 kW
ciascuna (S.900) regolabili grazie al selettori che
attiva 6 diverse combinazioni di potenza.

Piastre fissate ermeticamente
al piano stampato

Invaso di contenimento liquidi
integrazione sul piano per assicurare
una pulizia facile e veloce.

Cast iron round
diameter 220 mm plates 2,6 kW each
(S.700) or square plates 300x300 mm. 4
kW each (S.900) adjustable thanks to the
selector that activates 6 different
concentric areas of power.

Plates are fixed to the
top in a unique hygienic piece.

Recessed spillage well integrated on top
to ensure a easy and quick cleaning.





Cuisines électriques

Maintien au chaud par contrôle direct de la température



Lektrische küchen

Garen mit konstanter die direkte Temperaturkontrolle



Système de contrôle facile et direct de la température

Leicht direkte Temperaturkontrolle

Plaques rondes en fonte de 220 mm de diamètre, de 2,6 kW chacune (S.700) ou plaques carrées 300x300 mm 4 kW (S.900) facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes.

Les plaques chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce

Rainure anti-débordement incorporée au plan pour assurer un nettoyage rapide et impeccable.

Kochplatten aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW mit Durchmesser 220 mm (S.700) oder quadratische Platten 300 x 300 mm 4 kW (S.900) Heizregelung durch Schalter mit 6 Stellungen.

Hermetisch an der tiefgezogenen Platte befestigt.

Tiefgezogene Deckplatte mit Mulde für eine schnelle und leichte Reinigung.

Stile

700 - 900



Cucine elettriche vetroceramica

Cottura rapida a riscaldamento indiretto



2 o 4 zone di cottura con vano armadiato o versione top.

2 or 4 cooking zones with cabinet, or top version.

Electric vitroceramic range

Indirect heating for rapid cooking

2 ou 4 zones de cuisson ouverts avec placard fermé ou top version.

2 oder 4 Kochzonen, mit Schrank oder Top-Version.

Il piacere di cucinare con un piano facile da pulire

The pleasure of cooking on an easy-to-clean worktop

Le plaisir de cuire sur un plan de travail facile à nettoyer

Die Freude, auf einer leicht zu reinigenden Arbeitsplatte zu kochen

Notevole
facilità di pulizia
e superficie antigraffio

Bassa richiesta
di manutenzione

Elevate prestazioni in
poco tempo.

Non sono necessarie
pentole specifiche

Scratch - proof
easy to
clean surface

Low maintenance

Superb
performance in
less time.

No special pots
required

Facilité de nettoyage
et surface résistante
aux rayures

Faible demande
de maintenance

Hautes performances
en très peu de temps.

Aucun pot spécial
n'est requis

Einfache Reinigung
und kratzfeste
Oberflächen

Geringer
Wartungsbedarf

Gute Kochleistung

Keine speziellen
Töpfe
erforderlich.





Plaques vitrocéramique

Cuire rapide à chauffage indirecte

Piano in vetro spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura contrassegnate da serigrafie. Ogni superficie riscaldante è suddivisa in 2 diverse possibilità di accensione. Una potenza fissa di 1,8 kw e una regolabile da 1 kw a 2,5 kw - 3kw per la versione PR (S.700) , Potenza regolabile da 3,4 kw - 4kW per la versione PR (S.980) Sensori di vetro incandescente con indicatori luminosi.



Glass top thickness 6 mm, with 2 or 4 zones marked by silk-screen. 2 heating elements for each cooking zone.
1.8 Kw fixed power and 1 kw to 2.5 kw adjustable power - 3kW for PR version (S.700). 3.4 kw adjustable power - 4kW for PR version (S.900)
Sensors with indicator lights incandescent glass.

Glaskeramik kochfeld

Zum Kochen mit indirekter Heizung



NEW MOD. PR

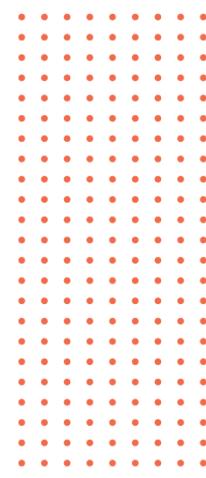


Rilevamento Pentola per il risparmio energetico e maggiore sicurezza dell'operatore

Pot Detection for energy saving and user safety

Reconnaissance de Casseroles pour économies d'énergie et sécurité pour l'utilisateur

Pan-Erkennung für Energieeinsparung und mehr Bedienersicherheit



Plan en verre de 6 mm d'épaisseur, 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. Une puissance fixe de 1,8 kW et une réglable de 1 kW à 2,5 kW - 3kW mod.PR (S.700). Puissance réglable de 3,4kW -4kW mod.PR (S.900). Capteurs avec indicateurs lumineuse de verre incandescent.

Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 Kochfeldern; der Siebdruck zeigt verschiedene Beheizungsstufen an. Jede Beheizungsstufe ist in 2 unabhängige. Eine feststehende Leistung von 1,8 kW und eine einstellbare Leistung von 1 kW bis 2,5 kW - 3kW mod.PR.(S.700) Und eine einstellbare Leistung von 3,4 kW - 4kW mod.PR (S.900) Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas.

Stile

700 - 900



Cucine elettriche induzione

Cotture ad elevate prestazioni

Electric induction range

Cooking high performances

2 o 4 zone
di cottura
contrassegnate
da serigrafie
indicanti il
campo induttivo.

2 o 4 cooking zones
marked
by silk-screen
printings to indicate
the induction field.

2 ou 4 zones de cuisson
marquées par
sérigraphies indiquant les
surfaces de travail.

2 oder 4 Kochs Zone
mit Siebdruck für die
Induktionsfelder.



**Performance di cottura
elevate: riduzione
consumo
di energia pari al 50%**



**High cooking performances:
- 50% of energy
consumption**

Ambiente di lavoro più confortevole
con meno immissione di calore

Sicurezza elevata: la zona che si scalda è esclusivamente
quella dove viene posizionata la pentola, la superficie
circostante rimane fredda

Ottime prestazioni di cottura e rendimento fino al 92%: la
dispersione di energia è praticamente nulla, i tempi di cottura
notevolmente ridotti e il risparmio energetico è assicurato

More comfortable working
environment with less heating input

High safety: the heated area is only where
the pot is placed, the surrounding surface stays cold

Great cooking performances,
yields up to 92%: virtually zero energy dispersion,
reduced cooking time and assured
energy savings.





Plaques électrique à induction

Cuire de hautes performances
le riz ou les légumes bouillis

Piano in vetro 6 mm di spessore, 2 o 4 zone di cottura indipendenti con serigrafia indicante il campo di lavoro ø 220 mm Potenza 3,5 kW (S.700); ø 270 mm Potenza 5 kW (S.900) finemente regolabile tramite regolatore di energia. Sistema automatico di rilevazione della pentola *Con fondo ferritico ø minimo 14 cm.

Glass top, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 220 mm ø induction field. 3.5 Kw power (S.700); 270 mm ø induction field. 5 Kw power (S.900) finely adjustable by energy regulator. Pan detection system. *Pans with minimum 14 cm ø iron bases)

La surface céramique d'une épaisseur de 6 mm à 2 ou 4 zones de cuisson est marquée par sérigraphie indiquant les zones de travail. La puissance de 3.5 kW (S.700); 5kW (S.900) est réglable par régulateur d'énergie. Voyant de sécurité indiquant la chaleur résiduelle sur la plaque. Système automatique de détection du pot avec base en fer ø minimum 14 cm.

Glasplatte mit 6mm Dicke, 2 oder 4 Kochfelder. Markierung der Beheizungsstufen mittels des Siebdruck, ø 220 mm mit 3.5 kW (S.700) ø 270 mm mit 5 kW (S.900) unabhängigem Induktor. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem mit ferritischem Boden ø min. 14 cm.

Un environnement de travail plus confortable avec moins chaleur

Haute sécurité: la zone chaude est exclusivement celle où le pot est placé, la surface environnante reste froide

Grande performance: Rendement jusqu'à 92%: la dispersion d'énergie est pratiquement nulle, les temps de cuisson sont considérablement réduits et les économies d'énergie sont assurées.

Elektroinduktionsbereich

Hohe Leistungen kochen



Haute performance de cuisson: réduction de 50% de l'énergie consommée

**Hohe Kochleistung:
50% Reduzierung des Energieverbrauchs**

Angenehme Arbeitsumgebung mit weniger Wärmezufuhr

Hohe Sicherheit: beheizte Fläche im Kontakt mit dem Topf - umgebende kalte Fläche

Große Kochleistung bis zu 92% Leistung, fast keine Energiedispersion, Verkürzung der Garzeiten und Energieeinsparung.

Stile

700 - 900



Tutta piastra gas

Cotture ad elevate prestazioni



Cuocere ricette differenti a diverse temperature, da 500 °C al centro fino a 200°C alle estremità.

Piastra di cottura di grosso spessore con anello centrale asportabile

Bruciatore circolare in acciaio inox da 11,7 kW S.700 o 13,9 kW S.900

Forno in acciaio inox con camera di cottura GN2/1.

Gas solid top

Cooking and holding

**Cotture elaborate
senza limiti**

**Elaborate cooking
without limits**

Cooking different foods simultaneously at different temperatures, from 500 °C in the centre of the plate to 200 °C around the outer edge.

Thick cooking plate with removable central ring.

Circular burner in stainless steel, 11,7 kW S.700 or 13,9 kW S.900

Oven in stainless steel with cooking chamber GN2/1.





Plaque coup-de-feu gaz

Cuisson et maintien en température

Cuisson élaborés sans limites

Große Menüs ohne Grenzen



Cuisson de différents plats à différentes températures, de 500 °C au centre jusqu'à 200 °C aux extrémités.

-
Plaque de cuisson de grande épaisseur avec anneau central amovible.

-
Brûleur circulaire en acier inox, 11,7 kW S.700 ou 13,9 kW S.900

-
Four en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1.

Glühplattenherd gaz

Cuisson et maintien en température



Mehrere Gerichte gleichzeitig bei unterschiedlicher Temperatur die sich von 500 Grad C in der Mitte der Platte bis zu 200 Grad C am Rand bewegen.

-
Kochplatte sehr dick mit herausnehmbarem zentralem Ring.

-
Kreisförmiger Brenner aus rostfreiem Stahl, 11,7 kW S.700 / 13,9 kW S.900

-
Ofen: Aus rostfreiem Stahl mit Backkammer GN2/1.



Stile

700 - 900

Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 15mm Versioni: tutta liscia, tutta rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata, disponibili anche in cromo duro lucido (C).

Cooking plates in special steel, 15mm thick (S.900). Versions: smooth, ribbed, 2/3 smooth and 1/3 ribbed, available also in shiny hard chrome (C).

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).

Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 15mm Versionen: glatt, gerillt, 2/3 glatt und 1/3 gerillt; alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom (C) verfügbar.

Fry top

Cottura alla piastra di carne, pesce e verdure

Riscaldamento gas o elettrico, su mobile o versione top

Gas or electric heating, on cabinet or top version.

Fry top

Grilling on the plate meat, fish and vegetable

Chaudage gaz ou électrique sur meuble ou ou top version.

Gas oder Elektro Beheizung , auf Möbel und auf top.

Uniformità di temperatura e grande pulibilità Uniform temperature and easy cleaning



L'élégance du miroir, la force de l'acier
Die Eleganz des Spiegels, die Stärke des Stahls





Plaques grillades

Cuire sur la plaque la viande, le poisson et les légumes

Fry top

Zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse

RISCALDAMENTO A GAS
Bruciatori tubolari in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione precisa della temperatura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostatico con sicurezza e termocoppia. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

RISCALDAMENTO ELETTRICO
Riscaldamento ottenuto mediante resistenze speciali ad alto rendimento. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Lampade spia per tensione inserita e per controllo del funzionamento.

VERSION GAZ
Brûleurs tubulaires stabilisés, en acier inoxydable. Régulation précise de la température de 100 ° à 300 ° C par le robinet thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage piézoélectrique du brûleur.

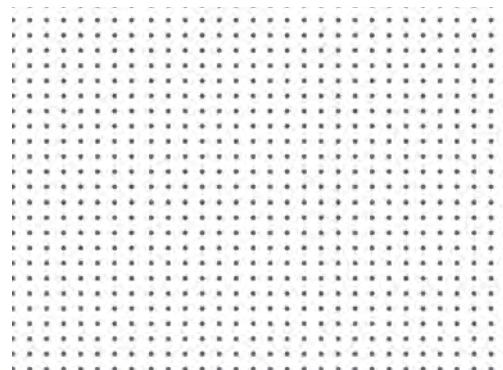
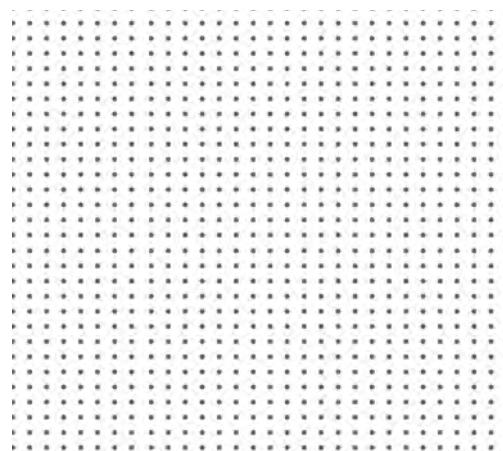
VERSION ÉLECTRIQUE
Résistances spéciales haute performance. Régulation thermostatique de la température de 100 à 300 ° C Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Lampes témoins de tension et de fonctionnement.

GAS HEATING
Tubular burners in stainless steel with stable flame. Temperature regulation from 100° to 300°C by thermostatic safety tap, with thermoelectric safety device and pilot flame. Piezo electric pilot ignition.

ELECTRIC HEATING
Independent high-performance heating elements. Thermostatic temperature regulation from 100° up to 300°C. Safety thermostat with manual reset and red failure indicator.

GAS BEHEIZUNG
Röhrenförmige Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100° bis 300° C. Thermostatischer Hahn mit Sicherheit und Thermoelementen. Piezoelektrische Zündung der Brenner.

ELEKTRO BEHEIZUNG
Leistungsfähige spezielle Widerstände aus Wolfram. Thermostatische Temperaturregelung von 100° bis 300° C. Sicherheit-Thermostat mit manueller Rückstellung. Leuchtanzeige für Anspannung und Betrieb.



Stile

700 - 900

COTTURA MODULARE

Modularità 400 mm - 800 mm - 1200 mm
Profondità 730-900 mm

MODULAR COOKING

Modularity 400 mm - 800 mm - 1200 mm
Depth 730-900 mm

Uniformità di temperatura e grande pulibilità

Uniform temperature and easy cleaning



Finitura al cromo (40 micron di spessore minimo garantito) di elevata qualità per cotture fino a 300°C

- Ampi fori di scarico per l'eliminazione dei grassi di cottura in eccesso
- Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre.

High quality chromo finishing (minimum thickness 40 micron) to cook up to 300°C

- Wide drain holes on both sides
- Perimeter splash guard welded to the plates.

Finition chromée de haute qualité (épaisseur minimale garantie de 40 microns) pour cuire jusqu'à 300 ° C

- Grands trous de drainage des deux côtés
- Reborde anti-éclaboussures périphérique soudé aux plaques.

CHROMEndbearbeitung – hochleistunge

- Qualität bis 300° C
- Breiter Abf uss zum Sammeln von Restfett
- Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt.

Températures uniformes et nettoyage facile

Gleichmäßige Temperatur und hohe Reinigungsfreundlichkeit aus



CUISSON MODULAIRE

Modularité 400 mm - 800 mm - 1200 mm
Profondeur 730-900 mm

Piastra al cromo duro

Risultati di cottura perfetti con alimenti diversi senza il trasferimento di odori e sapori, estrema facilità nelle operazioni di pulizia, minor dispersione del calore nell'ambiente di lavoro.

Chrome plate

Perfect cooking results without smell and flavours transfer, extremely easy cleaning, less heat dispersion in the working environment.

Plaque chromée

Des résultats de cuisson parfaits avec différents aliments sans transfert d'odeurs et d'arômes, extrêmement faciles à nettoyer, réduisent la dispersion de chaleur dans l'environnement de travail.

Platte aus hartchrom

Perfekte Kochergebnisse mit verschiedenen Lebensmitteln ohne Geschmacksvermischung. Vereinfachung in der Reinigung, geringer Wärmeverlust.

MODULARES KOCHEN

Modularität 400 mm - 800 mm - 1200 mm
Tiefe 730-900 mm

Nei modelli da 800/1200 mm doppi comandi per il parziale riscaldamento
800-1200 mm models has independent heating elements to obtain differentiated cooking zones

Doubles commandes dans les modèles de 800 - 1200 mm pour la chauffe différencié

Bei den 800-mm-Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen





Stile

700 - 900

Friggitrici

Frittura di cibi
con diverse preparazioni

Fryers

Fry different
food preparations

Versioni con
riscaldamento
gas o elettrico,
1 o 2 vasche.

Models with
gas or electric
heating,
1 or 2 tanks.

Versions avec
chauffage
électrique ou gaz,
1 ou 2 cuves.

Gas oder Elektro
Beheizung,
1 oder 2 Becken.

Vasca in acciaio inox
AISI 304, stampata
con ampie raggiature
per evitare il deposito
dei residui negli angoli

Stainless steel AISI
304 tank, molded
with fully rounded
corners to avoid
residues deposit

Cuve en acier
inoxydable AISI 304,
moulée avec de
larges coins pour
éviter le dépôt de
résidus.

Gestanztes Becken aus
Edelstahl AISI 304, mit
abgerundeten Ecken
um Ablagerungen zu
vermeiden.



Grande rapporto di potenza per offrire un alto
rendimento e assicurare il ripristino
istantaneo della temperatura impostata

High yields and instant adjustment to
temperature settings





Friteuses

Frir des aliments avec des préparations différentes

Fritteusen

Zum Frittieren von Lebensmittel mit verschiedenen Vorbereitungen



Le vasche hanno un ampio invaso per l'espansione dell'olio

Les cuves sont dotées d'une grande rainure pour l'expansion de l'huile

The tanks feature a generous tapered design for oil expansion

Tanks haben einen weiten Raum für die Expansion des Öls

Ampia zona frontale per l'appoggio dei cestini al di fuori dei fumi di cottura.

Wide tank and frontal chute to rest the baskets out of the cooking fumes

Grand cuve et plan frontal incliné pour le support du panier à l'extérieur des fumes de cuisson.

Breites Eintopfen und Korbstütze außerhalb der Frittieren Zone.

Haut rendement et récupération instantanée de la température programmée

Hoher Wirkungsgrad, unmittelbare Wieder Erreichen der eingestellten Temperatur

In dotazione
vasca raccogli
olio e filtro in
acciaio inox
lavabile in
lavastoviglie

Standard
equipment:
collecting oil
tray and
washable
stainless
steel filter

Bac inox pour
la collection
de l'huile
et filtre
lavable en
lave-vaisselle
inclus

Fettbehälter
mit Filter
aus Edelstahl,
waschbar
in
Spülmaschine



Stile

700 - 900

COTTURA MODULARE

Modularità 400 mm - 800 mm
Profondità 730-900 mm

MODULAR COOKING

Modularity 400 mm - 800 mm
Depth 730-900 mm

VERSIONE A GAS

Con scambiatori di calore tubolari all'interno della vasca con comandi meccanici o controlli elettronici (Rapid)

Con bruciatori esterni alla vasca con comandi meccanici (vasca pulita "Y").



VERSIONE ELETTRICA :

con resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, ruotabili di 90° per una completa pulizia. Comandi meccanici o controlli elettronici (Rapid)

Ampia zona fredda sul fondo della vasca in entrambe le versioni per mantenere più a lungo la qualità dell'olio

VERSION GAZ

avec échangeurs de chaleur traversant la cuve et commandes mécaniques ou contrôles électriques (RAPID), ou avec brûleurs externes à la cuve et commandes électromécaniques (cuve en "Y").



VERSION ÉLECTRIQUE:

Resistances à haut rendement INCOLOY, rotatif de 90 ° pour un nettoyage complet. Commandes électromécaniques ou contrôles électriques (RAPID)

Grande zone froide au fond de la cuve, dans les deux versions, pour garder inchangée la qualité de l'huile plus longtemps.



GAS VERSIONS

With heat exchangers crossing the tank and mechanical controls or electronic controls (RAPID).

With burners outside the tank and electromechanical controls (Y-shaped tank).

ELECTRIC VERSIONS:

with rotating elements inside the tank and mechanical controls or with electronic controls (RAPID)

Large cold zone on the bottom of the tank to keep the oil integrity

GAS BEHEIZUNG

Mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID). Mit Außenbrennern und mechanischen Bedienungen ("Y-förmiges" Becken).

ELEKTRISCHE AUSFÜHRUNGEN

rotierende gepanzerte Widerstände zur einfachen Reinigung und elektromechanische Befehle oder mit elektronischen Steuerungen (RAPID).

Breite Kalt Zone auf dem Boden in beiden Versionen zum Halten der Öl Lebensdauer.



CUISSON MODULAIRE

Modularité 400 mm - 800 mm
Profondeur 730-900 mm



MODULARES KOCHEN

Modularität 400 mm - 800 mm
Tiefe 730-900 mm

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (RAPID):

Réglage précis de la température de l'huile (+/- 1 °C) pour obtenir une récupération rapide de la température lorsque le panier est introduit, grâce à la réactivation immédiate de la source de chaleur. Possibilité de dissolution progressive des graisses solides et liquides par un chauffage intermittent programmable initial (MELTING), pour éviter de dépasser le point de fumée.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG (RAPID)

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 und intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (no cracking point) zu überschreiten.

CONTROLLO ELETTRONICO (RAPID)

Regolazione accurata 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 e liquidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza (MELTING), che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo.

ELECTRONIC CONTROL (RAPID)

Accurate regulation of temperature (+/- 1 °C) allows a rapid recovery to the set - point temperaure, thanksto the rapid reactivation of the heating source.

Gradual melting of the solid and liquids fats by the programmable intermittent heating, which avoids the oil cracking point.



Stile

900

FRIGGITRICE ALTA EFFICIENZA AUTOMATICA

Modularità 400 mm
Profondità 900 mm

HIGH EFFICIENCY AUTOMATIC FRYER

Modularity 400 mm
Depth 900 mm

Massimo risultato, minimo sforzo:

fino al 30% di produttività oraria in più rispetto ad un friggitrice standard

SOLLEVAMENTO
AUTOMATICO DEI CESTI

AUTOMATIC BASKETS
LIFTERS

LEVAGE DE PANIERS
AUTOMATIQUE

AUTOMATISCHE
UNABHÄNGIGE KORBHEBER



GAS / ELETTRICA
ALTA EFFICIENZA

GAS/ELECTRIC
HIGH EFFICIENCY

GAZ/ELECTRIC
HAUTE EFFICACITÉ

GAS / ELEKTRISCH
HOHE EFFIZIENZ



FILTRAGGIO
AUTOMATICO DELL'OLIO

OIL FILTRATION SYSTEM

FILTRAGE D'HUILE
INTÉGRÉ

ÖLFILTER-SYSTEM



PROGRAMMA DI
LAVAGGIO

CLEANING PROGRAM

PROGRAMME DE
LAVAGE

WASCHPROGRAMM



CONNESIONE
WI-FI / USB

WI-FI / USB
CONNECTION

CONNEXION
WI-FI / USB

WI-FI / USB
VERBINDUNG



SISTEMA INTELLIGENTE
DI COTTURA

INTELLIGENT COOKING
SYSTEM

SYSTÈME DE CUISSON
INTELLIGENT

INTELLIGENTES
KOCHSYSTEM



FRITEUSE AUTOMATIQUE HAUTE EFFICACITÉ

Modularité 400 mm
Profondeur 900 mm

FRITTEUSE HOCHEFFIZIENZ AUTOMATISCHE

Modularität 400 mm
Tiefe 900 mm

4.0 SUPERFRY

The high-tech way to fry



Programmi/ricette personalizzabili secondo tempo-temperatura collegate al sistema di sollevamenti dei cestini.

Customizable programs / recipes in accordance to time-temperature connected to the automatic lift system.

Programmes/recettes personnalisables selon un ratio temps-température connecté au système de levage des paniers.

Anpassbare Programme nach Zeit Temperatur, direkt mit dem Körbeheben-System angeschlossen.

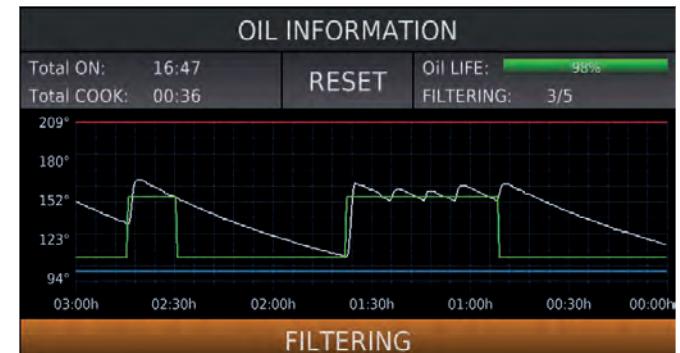
EXPRESS FILTRATION SYSTEM®

Permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti e tornare a friggere alla temperatura impostata senza interruzione

Allows to filter in less than 4 minutes and return to fry at the set point temperature without stop

Le système permet de filtrer en moins de 4 minutes et de revenir à la température réglée précédemment

Das System ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten und die Rückkehr zur voreingestellten Temperatur



Intelligent cooking system

Superfry 4.0 adatta automaticamente il tempo di cottura alla quantità di cibo caricato per garantire risultati perfetti carico dopo carico e risparmiare tempo di set-up nella tua cucina.

Superfry 4.0 automatically adapts the cooking time to the quantity of food loaded to ensure perfect results load after load save set-up time in your kitchen

Superfry 4.0 adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée pour assurer des résultats parfaits charge après charge, économisez du temps d'installation dans votre cuisine

Superfry 4.0 passt die Garzeit automatisch an die Menge der eingelegten Speisen an, um eine perfekte Ergebnisauslastung nach der Auslastung zu gewährleisten und die Rüstzeit in Ihrer Küche zu sparen.



Full load



Medium portion



Single portion

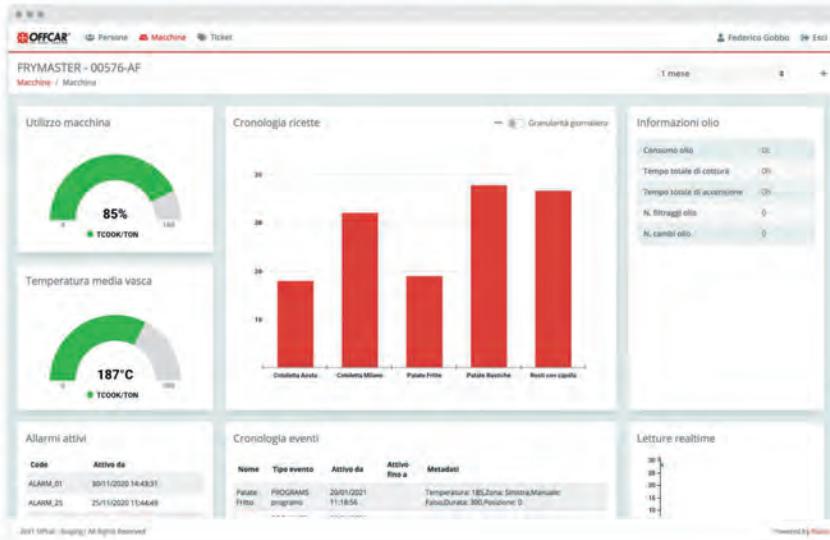
4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

Connessione Wi-Fi significa monitorare da remoto tramite il Cloud tutte le operazioni di Superfry,. Backup delle impostazioni, condivisione dei contenuti e acquisizione dei dati HACCP.

- Wi-Fi Connectivity means to remotely monitor full Superfry operations.
Back up of settings, content sharing and get HACCP data.
- Connectivité Wi-Fi signifie surveiller à distance toutes les opérations de Superfry. Sauvegarde des paramètres, partage du contenu et obtention des données HACCP.
- WLAN Verbindung bedeutet, den gesamten Superdry-Betrieb zu überwachen, auch aus den Ferne über die Cloud. Sicherung der Einstellungen, Content Sharing und Abruf von HACCP-Daten.



GAS or ELECTRIC models

VERSIONE ELETTRICA 21lt/21kW: sistema di resistenze corazzate interne alla vasca (resa al 100%), ruotabili di 90° con leveraggio esterno per garantire una facile pulizia della vasca.

ELECTRIC VERSION 21lt/21kW : High power heating elements inside the tank (yield 100%) can be 90 ° rotated by external leverage in order to ensure easy cleaning.

VERSION ÉLECTRIQUE 21lt/21kW: système de résistances chauffants intégrées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), tournant à 90° par un levier externe pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve.

ELEKTRISCHE VERSION 21lt/21kW: Gepanzertes Widerständensystem (100% Leistung), 90° drehbar zur einfacheren Reinigung.

VERSIONE GAS 25lt/25kW: Sistema di combustione "PREMIX" con modulazione automatica della potenza per la massima efficienza con minori consumi e basse emissioni.

GAS VERSION 25lt/25kW: Combustion system "PREMIX" with automatic modulation of the power during start-up and reaching the set-point temperature for maximum efficiency with lower consumption and lower emissions.

VERSION GAZ 25lt/25kW: Système de combustion à prémélange total avec une modulation automatique de la puissance de chauffage, pour une efficacité maximale avec une consommation et des émissions réduits.

GAS VERSION 25lt/25kW: Vorgemischtes Verbrennungssystem "PREMIX" mit automatischer Leistungsmodulation beim Einschalten und beim Erreichen der Endtemperatur. Maximale Effizienz mit niedrigem Verbrauch und mit niedrigen Emissionen.

Integrated Connectivity System





Scaldapatate

Modularità 400 mm
Profondità 730 mm - 900 mm

Rechaud

Modularité 400 mm
Profondeur 730 mm - 900 mm

Scaldapatate elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica da 30° a 90° C.

Ideal for maintaining the temperature of fried products. Lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C.

Idéal pour maintenir la température des fritures. Chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuve pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température de 30 à 90 ° C.

Ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

Chips scuttles

Modularity 400 mm
Depth 730 mm - 900 mm

Warmhalte

Modularität 400 mm Tiefe
730 mm - 900 mm

...Come appena fritto
...As just fried



...Comme juste frit
...Wie gerade gebraten



Stile

700 - 900



Cuocipasta

Cottura di pasta, riso e verdure bollite

Riscaldamento gas o elettrico 1 o 2 vasche.

Gas or electric heating with 1 or 2 tanks.

Versions avec chauffage électrique ou gaz, 1 ou 2 cuves.

Gas oder Elektro Beheizung, 1oder 2 Becken.

Pasta cooker

Pasta, rice and boiled vegetables cooking



Cottura perfetta, piatti di prima qualità
Perfect cooking, first quality dishes

Vasca GN 1/1 in acciaio inox AISI 316 per la massima resistenza agli agenti corrosivi completamente stampata con angoli rotondi per facilitare le operazioni di pulizia ed igiene.

GN 1/1 tanks in AISI 316 stainless steel for maximum protection against corrosive agents. Easy cleaning thanks to the deepdrawn tank and rounded corners.

Cuve GN 1/1 en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance maximale à la corrosion, entièrement moulé avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène

Becken GN 1/1 aus Edelstahl AISI 316, hohe Leistung gegen die Korrosionsmittel. Das tiefgezogene Becken und die abgerundeten Kanten sorgen für absolute Reinigungsfreundlichkeit.





Cuiseurs à pates

Cuire les pâtes et le riz ou les légumes bouillis



Nudelkocher

Zum Kochen von Nudeln, Reis oder Gemüse

Praticità d'uso, funzionalità garantita.
User-Friendliness, certain functionality.

Ampio invaso per contenimento di schiume degli amidi.

Foro di trabocco opposto all'erogatore dell'acqua per facilitare il deflusso delle schiume e quindi ottimizzare la quantità degli amidi. Pressostato di sicurezza per il controllo del livello dell'acqua in vasca, con spia rossa di guasto funzionale.

Falsofondo in tondino e grigliato di appoggio cestelli in acciaio inox AISI 304.

Large abaissement pour le confinement des mousses d'amidon.

Trop-plain opposé au robinet d'eau pour faciliter la sortie des mousses et ainsi optimiser la quantité correcte d'amidons. - Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau d'eau avec voyant de défaut rouge.

Support et grille en acier inoxydable AISI 304.

Vollständig gestanztes mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung. Breiter Speicher zur Eindämmung von Stärken.

Überlaufvorrichtung gegenüber dem Wasserhahn, um die Schaumund Stärkerückstände zu entfernen.

Sicherheitsdruckregler für die Wasserstands Kontrolle, rote Lichtanzeige für funktionelle Defekte. Falscher Boden mit Rundeisen und Ablagegitter für Körbe aus Edelstahl.

Molded tank with fully rounded corners, for easy cleaning and better hygiene. Large area to restrain starch foam.

Overflow hole opposite to the water nozzle to facilitate the outflow of the foam and therefore enhance the amount of starch. Security pressure switch for water level control, with red failure indicator.

AISI 304 stainless steel support grille and false bottom.

Stile

700 - 900

COTTURA MODULARE

Modularità 400 mm - 800 mm
Profondità 730 - 900 mm

MODULAR COOKING

Modularity 400 mm - 800 mm
Depth 730 mm - 900 mm



RISCALDAMENTO ELETTRICO
Mediane speciali resistenze al tungsteno situate al di sotto della vasca, potenza 7 kW/S.700 - 9kW/S.900 regolabile con selettore a 3 posizioni e luce verde di funzionamento.

ELECTRIC HEATING:
Special tungsten heating elements outside of the tank.
7 kW/S.700 - 9kW/S.900 power adjustable by a 3position selector with green operating light.

VERSIONE ÉLECTRIQUE
Résistances spéciales au tungstène situées sous la cuve. Réglage de puissance 7 kW/S.700 - 9kW/S.900 avec sélecteur à 3 positions et lumière de travail verte.

ELEKTRO BEHEIZUNG:
Spezielle Widerstände aus Wolfram, unter dem Becken.
7 kW/S.700 - 9kW/S.900 Stärke Regulierung mit 3-Positionen-Schalter und Leuchtanzeige für den Betrieb.

**Cuisson parfaite,
pâtes de première
qualité**

**Perfektes Kochen,
Exquisite
Pastagerichte**

RISCALDAMENTO A GAS

Con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, potenza 10 kW/S.700 - 13.9/S.900 Rubinetto a gas con dispositivo di sicurezza termoelettrico e con fiamma pilota. Accensione piezoelettrica del pilota.

GAS HEATING
with stainless steel burners with stable flame, power

10 kW/S.700 - 13.9/S.900

Gas taps with thermoelectric safety device and pilot flame. Piezo electric ignition of the pilot.

VERSION GAZ

Brûleurs stabilisés en acier inoxydable, puissance 10 kW/S.700 - 13.9/S.900

Robinet de gaz avec dispositif de sécurité thermoélectrique et flamme pilote. Allumage piézoélectrique du pilote.

GAS BEHEIZUNG

Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme 10 kW/S.700 - 13.9/S.900

Gashahn mit thermoelektrischer Sicherheit Vorrichtung und Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung.



CUISSON MODULAIRE

Modularité 400 mm - 800 mm
Profondeur 730 mm - 900 mm

MODULARES KOCHEN

Modularität 400 mm - 800 mm
Tiefe 730 mm - 900 mm

ALZA CESTI AUTOMATICO PER CUOCIPASTA
Comandi touch screen intuitivi
2/3 asti di sollevamento temporizzate.
Cruscotto frontale facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione

AUTOMATIC LIFT FOR PASTA COOKERS
Intuitive touch screen controls, 2/3 automatic timed rods. Control panel can be quickly removed for easy cleaning and maintenance |

SOULEVER DES PANIERS POUR CUISEUR À PÂTES
Commandes intuitives 2/3 tiges de soulèvement temporisé. Panneau de commande facilement démontable pour facilité d'entretien

HEBEN KORBE FÜR NUDELKOCHER
Intuitive Touchscreen-Steuerung.
2/3 Stangen mit timed Heben |
Frontpanele leicht abnehmbar zum Reinigen und Warten



La facilité d'utilisation,
la fonctionnalité garantie.

Bedienungsfreundlichkeit,
garantierte
Funktionalität.



Stile

700 - 900



Griglie radianti

Cottura delicate alla griglia

Modularità 400 - 800 - 1200 mm

Profondità 730 - 900 mm

Water-heated grid

Delicate grilled dishes

Modules: 400 - 800 - 1200

Depth 730 mm - 900 mm

Modelli su
mobile
Riscaldamento
gas o elettrico.

Models on
cabinet Gas or
electric
heating.

Modèles sur
meuble Chauffage
au gaz ou
électrique.

Modelle auf
Möbel Gas oder
Elektro
Beheizung.



L'acqua fa la differenza
Water makes the difference



L'eau fait la
différence

Wasser macht den
Unterschied





Gril radiant à eau

Cuisson délicate grillée

Modularité 400 - 800 - 1200 mm.

Profondeur 730 mm - 900 mm



Gasdampfgrill

Zarte Grillgerichte

Module 400- 800 - 1200 mm

Tiefe 730 mm - 900 mm

Le griglie ad acqua permettono di grigliare in modo sano esaltando le caratteristiche organolettiche dei cibi. L'acqua presente nella vasca sottostante ai bruciatori consente al cibo di mantenere la sua morbidezza, aiuta l'abbattimento dei fumi di cottura e la raccolta dei grassi. Dotazione standard: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304. Dotazione a richiesta: grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

Water grills are designed for healthy grilling to enhance the best features of the food. Water in the tank under cooking surface help food to stay hydrated and also helps reduce smoke and collects the fat drips. Standard equipment: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel. Optionals upon request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

Les grilles à eau exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture.

La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. Équipement standard: gril en rond d'acier inox AISI 304. Accessoire sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen werden. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, dass Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Standardausstattung: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304. Zubehör auf Anfrage: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Stile

700 - 900



Griglie pietra lavica

Cottura di carni, pesce e verdure

Modularità 400 - 800 mm

Profondità 730 -900 mm

Modelli su mobile
o versione top
Riscaldamento gas

Models on cabinet
or top version
Gas heating

Modèles sur meuble
ou top version
Chauffage à gaz

Modelle auf Möbel
und auf Top
Gas Beheizung

La cottura avviene
per irraggiamento dal
basso attraverso uno
strato di roccia
vulcanica; il tipo di
cottura conferisce ai
cibi una particolare
fragranza e gusto



Lava stone grill

Cooking meat, fish and vegetables

Modules: 400 - 800 mm

Depth 730 mm - 900 mm

Cooking is achieved
by the heat radiating
from below through
volcanic stones;
this type of cooking
lends a special
fragrance and flavour
to the food

La cuisson est réalisée
par rayonnement
provenant du
bas; le type de cuisson
donne aux aliments
un parfum et un goût
particuliers

Das Garen erfolgt
durch Wärmestrahlung
von unten. Kochart
verleiht dem Essen
einen besonderen Duft
und Geschmack

Rendi speciale la tua grigliata!
Make your grill unforgettable!





Grilles à pierre lavique

Cuisson de viandes, poissons et légumes

Modularité 400 - 800 mm

Profondeur 730 mm - 900 mm

Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio AISI304 a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La griglia di cottura può essere posizionata su due livelli per garantire una grigliatura ottimale.

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.

Heated by stabilized flame burners in Aisi 304 stainless steel with pilot flame and safety thermocouple. Cooking surface can be positioned on two levels for optimum grilling. Standard equipment: V- shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel. Optionals upon request: Cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Lavastein-grill

Garen von Fleisch, Fisch und

Gemüse 400, 800 mm Module

Tiefe 730 mm - 900 mm



**Une grillade inoubliable!
Für ein unvergessliches
Grillerlebnis!**

Chauffage par brûleurs en acier Aisi 304 à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Possibilité de positionner la grille de cuisson sur deux niveaux pour garantir une grillade parfaite. Équipement standard: Gril en "V" en acier inox AISI 304. Accessoires sur demande : Gril en rond d'acier inox AISI 304 .

Beheizung durch Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, mit Zündbrenner und Sicherheitsthermoelement.

Zweistufig höhenverstellbarer Rost für optimale Grillergebnisse. Standardausstattung: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

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

Stile

700 - 900

**Bagnomaria**

Ideale per mantenere calda
ogni tipo di pietanza

Modularità 400 - 800 mm
Profondità 730 - 900 mm

Bain-marie

Ideal solution to keep warm any kind of food

Modules: 400 - 800 mm
Depth 730 mm - 900 mm

Riscaldamento
elettrico,
su mobile o top.

Electric heating,
on cabinet or
top version.

Chaudage électrique
sur meuble ou ou
top version.

Elektro Beheizung ,
auf Möbel und auf
top.



Il riscaldamento dei cibi avviene per conduzione da recipienti immersi in acqua calda. Piano di lavoro e vascastampata con ampie raggiature. 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. Regolazione 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.

Food is heated by conduction from the containers sitting in hot water. Worktop and tank are pressed withfully 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 electricvalve operated by a press button. 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.

**Riscaldare e mantenere
i cibi in temperatura senza
perdere il gusto degli
alimenti**

**Heating food and
keeping it warm without
losing the flavour**





Bainmarie

Idéal pour maintenir au chaud tout type de plats

Modularité 400 - 800 mm

Profondeur 730 mm - 900 mm

Bain-marie

Ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen

Module 400 - 800 mm

Tiefe 730 mm - 900 mm

Réchauffer et maintenir les aliments à la bonne température, en préservant leur saveur

Korrekte Speisen Temperaturhaltung



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. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique

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. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für den Wassermangel im Becken mit automatischer Rückstellung.



Stile

700 - 900



Brasiere ribaltabili

Brasare, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca
Modularità 800 mm
Profondità 730 -900 mm



Grandi quantità con ottimi risultati
Huge quantities with excellent results

Riscaldamento elettrico o gas su mobile

Electric or Gas heating on cabinet

Chaudage électrique ou gaz sur meuble

Gas oder Elektro Beheizung , auf Möbel

Tilting bratt pans

Braise, grill and cook directly on the bottom

Modules: 800 mm

Depth 730 mm - 900 mm

Le brasiere ribaltabili hanno vasca di cottura in acciaio inox Aisi 304 con fondo di grande spessore, capacità (55 l) fondo 31 dm2. Angoli arrotondati e un'ampia bocca di scarico per le operazioni di cottura e pulizia. Rubinetto per carico acqua.
Riscaldamento a gas: bruciatori in acciaio inox. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica. Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY esterne alla vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 300°C. Dotazione a richiesta: ribaltamento motorizzato della vasca.

Tilting bratt: tanks in AISI 304 stainless steel and thick bottom. Capacity 55 litres, bottom 31 dm2.

Rounded corners and a large drain outlet to facilitate all cooking and cleaning procedures. Water-tap. burners in stainless steel, temperature regulation between 100° and 300°C by means of thermostatic safety valve.

Electric heating: INCOLOY armoured elements outside of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 50° to 300°C. Optionals upon request: motorized tipping of the tank.





Sauteuses basculantes

Braiser, griller et cuire directement sur le fond de la cuve
Modularité 400 - 800 mm

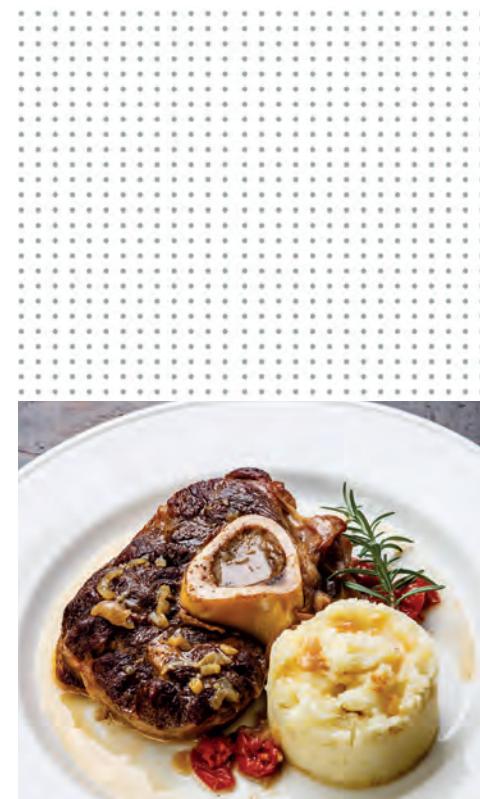
Profondeur 730 mm - 900 mm

Grandes quantités et des résultats excellents

Erleichtern alle Gar- und Reinigungsvorgänge

Sauteuses basculantes:
Cubes en acier inox AISI 304
avec fond en acier
thermodiffuseur de grande
épaisseur. Capacité 55
litres, fond 31 dm². Angles
arrondis et large bec
verseur facilitent toutes les
opérations de cuisson et de
nettoyage. Robi-net de
remplissage de l'eau.
Chauffage à gaz : brûleurs
en acier inox, réglage de la
température de 100°
à 300 °C par une vanne
thermostatique.
Chauffage électrique :
résistances blindées
INCOLOY à l'extérieur de la
cuve. Réglage
thermostatique de la
température de 50° à 300 °
C. Accessoire sur demande :
basculement motorisé de la
cuve.

Becken aus rostfreiem Stahl
AISI 304 und mit Wärme
dickem, Ventil zum
Nachfüllen von Wasser.
Fassungsvermögen
55 Liter, Boden 31 dm².
Abgerundete Kanten und ein
groß bemessener Ablauf
erleichtern alle Gar- und
Reinigungsvorgänge.
Gasbeheizung: Brenner aus
rostfreiem Stahl mit
stabilisierter Flamme.
Temperaturregelung von
100° bis 300°C
mittels Sicherheitsventil.
Elektrobeheizung:
Gepanzerte INCOLOY
Widerstände mit direktem
Kontakt zum äußerem
Beckenboden.
Thermostatische
Temperaturregulierung von
50° bis 300°C. Zubehör auf
Anfrage: motorisiertes
Umkippen des Beckens.



Stile

700 - 900



Pentole

Cotture di cibi liquidi e che non
richiedono mescolamento

Modularità 800 mm

Profondità 730 -900 mm

Boiling pans

Cooking liquid food
that does not need stirring

Modules: 800 mm.

Depth 730 mm - 900 mm

Riscaldamento
elettrico o gas
su mobile

Electric or Gas
heating, on
cabinet

Chaudage
électrique ou gaz
sur meuble

Gas oder
Elektro
Beheizung , auf
Möbel

**Vasca in acciaio AISI 316, altamente
resistente alla corrosione di sale e salse**

**AISI 316 steel tank is highly resistant
to salt and sauce corrosion**



Riscaldamento indiretto
mediante vapore a bassa
pressione generato dall'acqua
contenuta nell'intercapedine
del recipiente. Rubinetto per
il ripristino dell'acqua
nell'intercapedine, gruppo
riempimento vasca in ottone
cromato. Rubinetto scarico
frontale in ottone cromato da
1 1/2" con maniglia atermica.

Pentole a gas: Bruciatori in
inox Aisi 304 esterni al
recipiente o all'intercapedine.

Pentole elettriche: resistenze
corazzate INCOLOY esterne
alla vasca, installate
all'interno dell'intercapedine.
Regolazione termostatica
della temperatura da 30° a
110°C.
A richiesta: cesti colapasta e
colarisò a 1 settore in acciaio
inox AISI 304.

Indirect heating by low
pressure steam generated by
water in the jacket. Tap with
funnel for topping up of water
in interspace, tap to control
water level. Tank filling unit in
chromiumplated brass. Front
drainage tap in 2"
chromiumplated brass, with
heatresistant handle.

Gas boiling pans: Burners in
Aisi 304 stainless steel
outside the tank or jacket.

Electric boiling pans:
INCOLOY armoured
elements
outside
the tank, installed inside the
interspace. Thermostatic
regulation of the temperature
between 30° and 110°C.
On request: Pasta and rice
draining baskets with 1 sector
in AISI 304 stainless steel.






Marmites

Cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées
 Modularité 800 mm
 Profondeur 730 mm - 900 mm

Chauffage indirect à vapeur basse pression générée par l'eau présente dans la double enveloppe du récipient. 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.

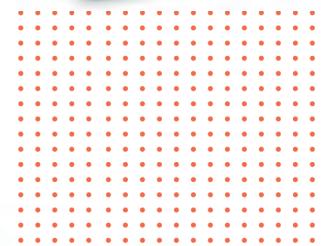
Marmites à gaz: Brûleurs en inox Aisi 304 à l'extérieur du récipient ou de la double enveloppe.

Marmites électriques: Chauffage indirect avec résistances protégées à l'intérieur de la double-enveloppe. Réglage thermostatique de la température de 30° à 110°C. Sur demande: Paniers pour égoutter les pâtes et le riz à 1 secteur en acier inox AISI 304.

Indirekte Beheizung durch Niederdruckdampf, der vom Wasser im Doppelmantel des Kessels erzeugt wird. 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.

Gas-Kochkessele: Brenner aus rostfreiem Stahl. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners.

Elektro-Kochkessel: Indirekte Beheizung durch gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy im Mantel. Thermostatische Temperaturregulierung von 30° bis 110°C. Zubehör auf Anfrage: Abtropfsiebe für Nudeln und Reis mit 1 Unterteilungen aus rostfreiem Stahl AISI 304



Cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces

Kessel aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen



CUCINE A GAS | GAS RANGE

CUISINIERES A GAZ | GAS HERDE

	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse	 Potenza - Power rating Puissance - Leistung						 Potenza - Power rating Puissance - Leistung							
						Tot,	Tot,			Tot.			Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
Modello Model Modele Modell		I x p x h mm	I x p x h mm	Kw 4,5	Kw 7	Kw 10	Kw	Kw	Kcal/h	Kw	Kw	Kw	Kw		
 70CBG02 80CBG02	400x730x900 400X900X900		-	1 1	1 -	- 1	-	-	11,5 14,5	09.890 12.410	-	-	-	-	-
 70CBG04 80CBG04	800x730x900 800X900X900		-	2 2	2 -	- 2	-	-	23 29	19.780 24.940	-	-	-	-	-
 70CBG06 80CBG06	1200x730x900 1200X900X900		-	3 3	3 -	- 3	-	-	34,5 43,5	29.670 37.410	-	-	-	-	-
 70CBG14 80CBG14	800x730x900 800X900X900	560x650x300	2 2	2 -	- 2	7,7 7,7	30,7 36,7	26.402 31.562	-	-	-	-	-	-	-
  70CBG14FE 80CBG14FE	800x730x900 800X900X900	560x650x300	2 2	2 -	- 2	-	23 43,5	19.780 37.410	5,5 5,5	-	5,5	3F/N/ 	5x1,5		
 70CBG16 80CBG16	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	- 3	7,7 7,7	42,2 51,2	36.292 44.032	-	-	-	-	-	-	-
  70CBG16FE 80CBG16FE	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	- 3	-	34,5 43,5	29.670 37.410	5,5	-	5,5	3F/N/ 	5x1,5		
 70CBG16XL 80CBG16XL	1200x730x900 1200X900X900	975X650X365	3 3	3 -	- 3	9,2 9,2	45,7 52,7	37.582 45.322	-	-	-	-	-	-	-
  70CBG16XLE 80CBG16XLE	1200x730x900 1200X900X900	975X650X365	3 3	3 -	- 3	-	34,5 43,5	29.670 37.410	8	-	8	3F/N/ 	5x1,5		
 70CBG26 80CBG26	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	1 3	7,7 7,7	42,2 51,2	36.292 44.032	-	-	-	-	-	-	-
  70CBG26FE 80CBG26FE	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	- 3	-	34,5 43,5	29.670 37.410	5,5	-	5,5	3F/N/ 	5x1,5		
  70CBG26C 80CBG26C	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	- 3	7,7 7,7	42,2 51,2	36.292 44.032	-	0,8	0,8	1F/N/ 	3x1,5		
  70CBG26CFE 80CBG26CFE	1200x730x900 1200X900X900	560x650x300	3 3	3 -	- 3	-	34,5 43,5	36.292 37.410	5,5	0,8	6,3	3F/N/ 	5x1,5+3x1,5		
 70TCG2 80TCG02	400x730x290 400X900X290		-	1 1	1 -	- 1	-	11,5 14,5	09.890 12.470	-	-	-	-	-	
 70TCG4 80TCG4	800x730x290 800X900X290		-	2 2	2 -	- 2	-	23 29	19.780 24.940	-	-	-	-	-	
 70TCG6 80TCG6	1200x730x290 1200X900X290		-	3 3	3 -	- 3	-	34,5 43,5	29.670 37.410	-	-	-	-	-	

WOK

 70TCG01W 80TCG01W	400x730x290 400X900X290		-	-	-	-	12	10.320	-	-	-				
 70CBG01W 80CBG01W	400x730x900 400X900X900		-	-	-	-	12	10.320	-	-	-				
 70TCE11WI 80TCE11WI	400x730x290 400X900X290		-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 5	3F/N/ 	5x1,5	
 70TCE01WI 80TCE01WI	400x730x290 400X900X290		-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 8	3F/N/ 	8x1,5	
 70CIE11W 80CIE11W	400x730x900 400X900X900		-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 5	3F/N/ 	5x1,5	





CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC STOVES

CUISINES ÉLECTRIQUES | LEKTRISCHE KÜCHEN

Dimensioni - Dimension
Dimensions - MassePotenza - Power rating
Puissance - Leistung

Modello Model Modele Modell							Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
	I x p x h mm	I x p x h mm	Kw 2,6	Kw 4	Kw 5,5	Kw 0,8			
70CTE02 80CQE02	400x730x900 400X900X900	.	2 -	2	-	-	5,2 8	3F/N/ AC400V	5x1,5
70CTE04 80CQE04	800x730x900 800X900X900	-	4 -	4	-	-	10,4 16	3F/N/ AC400V	5x2,5
70CTE06 80CQE06	1200x730x900 1200X900X900	-	6 -	6	-	-	15,6 16	3F/N/ AC400V	5x4
70CTE14 80CQE14	800x730x900 800X900X900	560X650X300	4 -	4	1	-	15,9 21,5	3F/N/ AC400V	5x4
70CTE16 80CQE16	1200x730x900 1200X900X900	560X650X300	6 -	6	1	-	21,1 29,5	3F/N/ AC400V	5x4
70CTE26 80CQE26	1200x730x900 1200X900X900	560X650X300	6 -	6	1	-	21,1 29,5	3F/N/ AC400V	5x4
70CTE16XLE 80CQE16XLE	1200x730x900 1200X900X900	975X650X365	6 -	6	1	1	23,6 32	3F/N/ AC400V	5x4
70TCE2T 80TCE2Q	400x730x290 400X900X290	-	2 -	2	-	-	5,2	3F/N/ AC400V	5x1,5
70TCE4T 80TCE4Q	800x730x290 800X900X290	-	4 -	4	-	-	10,4	3F/N/ AC400V	5x2,5
70TCE6T 80TCE6Q	1200x730x290 1200X900X290	-	6 -	6	-	-	15,6	3F/N/ AC400V	5x4

TUTTAPIASTRA | SOLID TOP

PLAQUE COUP-DE-FEU | GLÜHPLATTENHERD

Dimensioni - Dimension
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 Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
	I x p x h mm	I x p x h mm	Kw 4,5	Kw 7/10	Kw 11,7	Kw 13,90					
70TPG00 80TTG00	800x730x900 800X900X900	.	.	-	-	1	-	11,7 13,9	10.060 11.954	-	-
70TPG10 80TPG10	800x730x900 800X900X900	560X650X300	.	-	-	1	-	1	19,4 21,6	16.685 18.576	-
70TPG22 80TPG22	1200x730x900 1200X900X900	560X650X300	1	1/- -1	-	1	-	1	30,9 36,1	26.574 31.046	-
70TPG22C 80TPG22C	1200x730x900 1200X900X900	560X650X300	1	1/- -1	.	1	-	1	30,9 36,1	26.574 31.046	0,8
70TTG80 80TTG80	800x730x290 800X900X290	-	.	-	-	1	-	11,7 13,9	10.060 11.954	-	-
70TPG02 80TPG02	800x730x900 800X900X900	-	1	1/- -1	-	4,5kW 6kW	-	16 20,5	13.760 17.630	-	-

CUCINE ELETTRICHE INDUZIONE | ELECTRIC INDUCTION RANGE

PLAQUES ÉLECTRIQUE À INDUCTION | ELEKTROINDUKTIONSBEREICH

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse	Potenza - Power rating - Puissance - Leistung				
			Kw	Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
70CVE02/ PR 80CVE02/ PR	400x730x900 400X900X900	1X2,5kW/1x1,8kW - 2X3kW 2x3,4kW- 2X4kW	4,3/ 6 6,8/ 8	3F/N/ L AC400V	5x1,5	
70CVE04 /PR 80CVE04 /PR	800x730x900 800X900X900	2X2,5kW/2x1,8kW - 4X3kW 4x3,4kW - 4x4kW	8,6/ 12 13,6/ 16	3F/N/ L AC400V	5x2,5	
INDUCTION 70CIE02 INDUCTION 80CIE02	400x730x900 400x900x900	2X3,5kW 2x5kW	7 10	3F/N/ L AC400V	5x2,5	
INDUCTION 70CIE04 INDUCTION 80CIE04	800x730x900 800X900X900	4x3,5kW 4x5kW	14 20	3F/N/ L AC400V	5x2,5	
70TCE2V/ PR 80TCE2V/PR	400x730x290 800X900X290	1X2,5kW/1x1,8kW - 2X3kW 2x3,4kW- 2X4kW	4,3/ 6 6,8/ 8	3F/N/ L AC400V	5x1,5	
70TCE4V/ PR 80TCE4V/PR	800x730x290 800X900X290	2X2,5kW/2x1,8kW - 4X3kW 4x3,4kW - 4x4kW	8,6/ 12 13,6/ 16	3F/N/ L AC400V	5x2,5	
INDUCTION 70TCE2I INDUCTION 80TCE2I	400x730x290 400X900X290	2X3,5kW 2x5kW	7 10	3F/N/ L AC400V	5x2,5	
INDUCTION 70TCE4I INDUCTION 80TCE4I	800x730x290 800X900X290	4x3,5kW 4x5kW	14 20	3F/N/ L AC400V	5x2,5	

CUOCIPASTA | PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES | NUDELKOCHER

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse	Potenza - Power rating Puissance - Leistung			Potenza - Power rating Puissance - Leistung					
				Litri	Tot.	Kw	Kcal/h	Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
70CPG30 80CPG45*	400x730x900 400X900X900	GN2/3 GN2/1	30 45	10 13,9	8.600 11.954	-	-	-	-	-
70CPG60 80CPG60*	800x730x900 800X900X900	GN2/3 GN1/1	30 + 30 45 + 45	20 27,8	17.200 23.908	-	-	-	-	-
70CPE30 80CPE45*	400x730x900 400X900X900	GN2/3 GN1/1	30 45	-	-	7 9	3F/N/ L AC400V	3F/N/ L AC400V	5x2,5	5x2,5
70CPE60 80CPE60*	800x730x900 800X900X900	GN2/3 GN1/1	30 + 30 45 + 45	-	-	14 18	3F/N/ L AC400V	3F/N/ L AC400V	2x(5x2,5)	2x(5x2,5)
U70CPG35	400x730x900	GN1/1	30	10,5	9030	-	-	3F/N/ L AC400V	3F/N/ L AC400V	5x2,5
U70CPE35	400x730x900	GN1/1	30 + 30	-	-	9	3F/N/ L AC400V	3F/N/ L AC400V	2x(5x2,5)	2x(5x2,5)

*C= VERSIONE CON CARICO ACQUA AUTOMATICO DISPONIBILE / AUTOMATIC WATER CHARGE VERSION AVAILABLE (0,05kW/230V)

ALZACESTI | ALZACESTI | ALZACESTI | ALZACESTI |

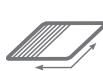
70ACE20A	200x730x900	-	-	-	-	0,8	1/N/ L AC230V	-
80ACE20A	200x900x900	-	-	-	-	0,8	1/N/ L AC230V	-





FRY-TOP | GRIDDLE PLATES

GLRILLADES | FRYTOP

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse		Potenza - Power rating Puissance - Leistung		Potenza - Power rating Puissance - Leistung				
	Modello Model Modele Modell	I x p x h mm 	I x p mm 	Tot.	Kw	Kcal/h	Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq 
70FTG40* 80FTG40*	400x730x900 400X900X900	360x570 360X750	7 8	6.000 6.800		-		-	-
70FTG80* 80FTG80*	800x730x900 800X900X900	755x570 755X750	14 16	12.000 13.700		-		-	-
70FTG12* 80FTG12*	1200x730x900 1200X900X900	1134X574X20 1134X714X20	21 24	18.060 20.640		-		-	-
70TFG40* 80TFG40*	400x730x290 400X900X290	360x570 360X750	7 8	6.000 6.800		-		-	-
70TFG80* 80RFG80*	800x730x290 800X900X290	755x570 755X750	14 16	12.000 13.700		-		-	-
70TFG12* 80TFG12*	1200x730x290 1200X900X290	1134X574X20 1134X714X20	21 24	18.060 20.640		-		-	-
70FTE40* 80FTE40*	400x730x900 400X900X900	360x570 360X750	-	-		4,8 6	3F/N/ 	5x1,5	
70FTE80* 80FTE80*	800x730x900 800X900X900	755x570 755X750	-	-		9,6 12	3F/N/ 	5x2,5	
70FTE12* 80FTE12*	120x730x900 120X900X900	1134X574X20 1134X714X20	-	-		15 18	3F/N/ 	5x2,5	
70TFE40* 80TFE40*	400x730x290 400X900X290	360x570 360X750	-	-		4,8 6	3F/N/ 	5x1,5	
70TFE80* 80TFE80*	800x730x290 800X900X290	755x370 755X750	-	-		9,6 12	3F/N/ 	5x2,5	
70TFE12* 80FTE12*	120x730x290 120X900X290	1134X574X20 1134X714X20	-	-		15 18	3F/N/ 	5x2,5	

VERSIONS:

*L(liscia-smooth), *LC(liscia cromata-smooth chromed), *LR(2/3 liscia 1/3 rigata-2/3 smooth- 1/3 ribbed), * LRC(cromata 2/3 liscia 1/3 rigata- chromed 2/3 smooth- 1/3 ribbed)

GRIGLIE RADIANTI | WATER-HEATED RADIATING GRID

GRIL RADIANT A EAU | GASDAMPFGRILL

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse		Potenza - Power rating Puissance - Leistung		Potenza - Power rating Puissance - Leistung					
	Modello Model Modele Modell	I x p x h mm 	I x p mm 	Nº	Kw	Kcal/h	Nº	Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq 
70GRG40 80GRG40	400x730x900 400X900X900	360x538 360X600	1 1	10 13	8.600 11.100		-	-	-	-
70GRG80 80GRG80	800x730x900 800X900X900	720x538 720X600	2 2	20 26	17.200 22.360		-	-	-	-
70GRG12 80GRG12	1200x730x900 1200X900X900	1080x538 1080X600	3 3	30 39	25.800 33.540		-	-	-	-
70GRE40 80GRE40	400x730x900 400X900X900	360x450 360X600	-	-	-		6,4 8	3F/N/ 	5x2,5	

FRIGGITRICI | FRYERS

FRITEUSES | FRITTEUNSEN

Dimensioni - Dimension
Dimensions - MassePotenza - Power rating
Puissance - LeistungPotenza - Power rating
Puissance - Leistung

Modello Model Modele Modell	I x p x h mm 	litri 	I x p mm 	Tot		Tot. Kw	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
				Kw	Kcal/h			
70FRG-17 80FRG-17	400x730x900 800X900X900	17	310x345	16,5	14.190	-	-	-
70FRG-13 80FRG-22	400x730x900 800X900X900	13 22	240x345	11,2 21	9.632 18.060	-	-	-
70FRG-34 80FRG-34	800x730x900 800X900X900	17 + 17	310x345	33	28.380	-	-	-
70FRG-26 80FRG-44	800x730x900 800X900X900	13 + 13 21 + 21	240x345	22,4 42	19.264 36.120	-	-	-
70FRG-16 80FRG-16	400x730x900 400X900X900	8 + 8	140x345	11,6	9.976	-	-	-
70FRG17R 80FRG17R	400x730x900 400X900X900	17	310x345	16,5	14.190	0,01	1F/N/	3x1,5
70FRG34R 80FRG34R	800x730x900 800X900X900	17+17	310x345	33	28.380	0,02	1F/N/	3x1,5
70FRG-17VP 80FRG-17VP	400x730x900 400X900X900	17	310x344	16	13.760	0,03	1F/N/	3x1,5
70FRG-13VP 80FRG-21VP	400x730x900 400X900X900	13 21	227x344	12 19	10.320 16.340	0,03	1F/N/	3x1,5
70FRG-34VP 80FRG-34VP	800x730x900 800X900X900	17 + 17	310x344	32	27.520	0,06	1F/N/	3x1,5
70FRG-26VP 80FRG-42VP	800x730x900 800X900X900	13 + 13 21 + 21	227x344	24 38	20.640 32.680	0,06	1F/N/	3x1,5
70FRE-17 80FRE-17	400x730x900 400X900X900	17	310x345	-	-	16,5	3F/N/	5x4
70FRE-13 80FRE-21	400x730x900 400X900X900	13 21	240x345	-	-	12 20	3F/N/	5x2,5
70FRE-34 80FRE-34	800x730x900 800X900X900	17 + 17	310x345	-	-	33	3F/N/	2x(5x4)
70FRE-26 80FRE-42	800x730x900 800X900X900	13 + 13	240x345	-	-	24	3F/N/	2x(5x4)
70FRE-16 80FRE-16	400x730x900 400X900X900	8 + 8	140x345	-	-	14	3F/N/	5x2,5
70FRE-17R 80FRE-17R	400x730x900 400X900X900	17	310x345	-	-	16,5	1F/N/	5x4
70FRE-34R 80FRE-34R	800x730x900 800X900X900	17+17	310x345	-	-	33	1F/N/	2x(5x4)
70FPG645	800x730x900	45	700x380	28	24.080	33	1F/N/	2x(5x4)
70FPG645R	800x730x900	45	700x380	28	24.080	0,01	1F/N/	3x1,5

SCALDAPATATINE | CHIPS SCUTTLES | RECHAUD | WARMHALTE |

70TSPE40 80TSPE40	400x730x290 400X900X290	-	-	-	-	0,8	1F/N/	-
70SPE40 80SPE40	400x730x900 400X900X900	-	-	-	-	0,8	1F/N/	-
INF35/40	200x380x400	-	-	-	-	0,9	1F/N/	-





GRIGLIE IN PIETRA LAVICA | LAVA STONE GRILLS

GRILLES À PIERRE LAVIQUE | LAVASTEIN-GRILL



Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse



Potenza - Power rating Puissance - Leistung

Modello Model Modele Modell	I x p x h mm	I x p mm	N°	Tot.	
				Kw	Kcal/h
70GLG40 80GLG40	400x730x900 400X900X900	380x435 377X585	1	9,3 12	8.000 10.320
70GLG80 80GLG80	800x730x900 800X900X900	380x435 377X585	2	18,6 24	16.000 20.640
70TGG40 80TGC40	400x730x270 800X900X900	380x435 377X585	1	9,3 12	8.000 10.320
70TGG80 80TGG80	800x730x270 800X900X900	380x435 377X585	2	18,6 24	16.000 20.640

BAGNOMARIA | BAIN-MARIE

BAINMARIE | BAIN-MARIE



Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse



Potenza - Power rating - Puissance - Leistung

Modello Model Modele Modell	I x p x h mm	GN	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq.
				Kw	
70BME40 80BME40	400x730x900 400X900X900	GN 1/1 GN 1/1 +1/3	1,09 1,48	1F/N/ AC230V	3x1,5
70BME80 80BME80	800x730x900 800X900X900	GN 2/1 GN 2/1 + 1/3	2,18 2,96	1F/N/ AC230V	3x1,5
70TBE40 80TBE40	400x730x290 400X900X290	GN1/1 GN 1/1 +1/3	1,09 1,48	1F/N/ AC230V	3x1,5
70TBE80 80TBE80	800x730x290 800X900X290	GN 2/1 GN 2/1 + 1/3	2,18 2,96	1F/N/ AC230V	3x1,5

BRASIERE RIBALTABILI | TILTING BRATPANS
SAUTEUSES BASCULATES - KIPPBRATPFANNER

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse				Potenza - Power rating Puissance - Leistung		Potenza - Power rating Puissance - Leistung		
	Modello Model Modele Modell	I x p x h mm	I x p mm	Litri	dm ³	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
70BRG50I 80BRG80I	800x730x900 800X900X900	700x465x200 720x610x225	55 82	31 41	12 20	10.320 17.200	-	-	-
70BRE50I 80BRE80I	800x730x900 800X900X900	700x465x200 720x610x225	55 82	31 41	-	-	8,7 9,9	3F/N/ AC400V	5x2,5

PENTOLE | BOILING PANS
MARMITES | KOCHKESSEL

CE	Dimensioni - Dimension Dimensions - Masse			Potenza - Power rating Puissance - Leistung		Potenza - Power rating Puissance - Leistung		
	Modello Model Modele Modell	I x p x h mm	Litri	Tot.	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq	
70PQG50I 80PQG10I 80PQG10D* 80PQG15I 80PQG15D*	800x730x900 800X900X900 800X900X900 800X900X900 800X900X900	60 100 100 150 150	15,5 21 21 21 21	13.330 18.060 18.060 18.060 18.060	-	-	-	
* DIRECT HEATING	70PQE50I 80PQE100I 80PQE150I	800x730x900 800X900X900 800X900X900	60 100 150	-	-	9 16 18	3F/N/ AC400V	5x2,5





OUR VISION AND VALUES

YIM, the Young Innovative Mentality



Il bagaglio di esperienza maturato nel settore Horeca ci permette di raggiungere ogni giorno l'obiettivo della nostra mission: "progettare e creare attrezzature professionali che si riconoscono e contraddistinguono per design, funzionalità e prestazioni, puntando all'elogio del made in Italy tramite il connubio innovazione e tradizione".

The experience gained in the Horeca sector allows us to reach every day the goal of our mission: "To design and create professional equipment recognized and distinguished by design, functionality and performance, paying tribute to Made in Italy through the combination of innovation and tradition".

L'expérience acquise dans le secteur de la restauration nous permet d'atteindre chaque jour l'objectif de notre mission: "Concevoir et créer des équipements professionnels reconnus et uniques par leur conception, leur fonctionnalité et leur performance, en faisant l'éloge du "Made in Italy" alliant innovation et tradition ".

Die Erfahrung in der Horeca Bereich hat uns ermöglicht, jeden Tag das Ziel unserer Mission zu erreichen: "Das Entwerfen und die Herstellung von professionellen Ausstattung, die durch Design, Funktionalität und Leistung abheben und die sich auf das Lob von Made in Italy durch die Kombination von Innovation und Tradition konzentrieren".



Certificazioni – Certified





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

