



¿Realmente conoces a OFFCAR? Este Primer Seminario Web te presentará quiénes somos. **Gracias por tu participar!**

El seminario web empezará a las 14:00 orario italiano



Por favor, para evitar ruidos de fondo, apague el micro durante la presentación. S tienes preguntas, puedes utilizar la CHAT o puedes esperar el final del seminario web.





OFFCAR es una empresa italiana con sede en la región de Venecia.

OFFCAR está especializada en soluciones de cocina profesional.

La empresa se estableció en 1920 prácticamente desde hace 100 años.

Originalmente OFFCAR era conocida como IMPERIA pero en los '80, cambió a OFFCAR (OFFicine CARRaro, o sea :oficinas de la familia Carraro).

Desde siempre, la empresa ha sido controlada por la Familia Carraro. Hoy OFFCAR se encuentra en su cuarta generación.

OFFCAR encarna el espíritu empresarial italiano puro.

Los productos OFFCAR son fabricados enteramente en los dos sitios de producción y son exportando en más de 60 países de todo el mundo .

1920



FIRST STEPS

"OFFCAR, OFFicine CARraro" ideally recalls the company founded in the 1920s by the founder "Nei" Domenico Carraro. His low-cost wood-fired cookers were passionately welcomed by the families living in Campodarsego and the neighboring towns for many years as they substituted the old, expensive and smoky fireplaces.

1950

AFTER THE WAR

After the Second World War, the production was expanded to include electric appliances such as metal furniture and gas cookers. When Nei's sons, Bruno and Daniele, joined the company, it was renamed "IMPERIA", with as many as 40 employees in the 1950s.



1960



NEW DIRECTION

In the late '60s, with the great crisis that hit this market, "domestic" production was abandoned and substituted by the production of industrial cookers.

1980

GROWTH AND DEVELOPMENT

"Offcar the Great cooking srl", a brand by Officine Carraro, was founded in 1980 by Bruno Carraro and his two sons Carlo and Domenico and it creates professional catering equipment. The company produces adaptable modular solutions, which could easily satisfy all the specific needs of the customer. The company has about thirty employees and an Italian and European distribution network.



2000



A MODERN COMPANY

The openings to non-European markets such as Asia, the Arabian Peninsula, North Africa and America encouraged the company to invest in research and development. The aim was to innovate and improve the product, and at the same time to simplify its maintenance and usage.

The certification of quality, in accordance with existing law, made the product reliable and appreciated.

2020

TODAY

OFFCAR THE GREAT COOKING increases the number of its foreign affiliates reaching the Middle and Far East with a percentage of export over 50%. The handcrafted work mixed with industrial production makes every single project unique, with the same passion of the past. Tradition and continuity are guaranteed by the family Carraro who leads the company, generation after generation.



100

QUALITY



CE DECLARATION DE
CONFORMIDAD



ETL LISTED



SASO QUALITY
MARK



CB SCHEME



ISO 9001



OFFCAR SOSTENIBILIDAD

Se han instalado modernos sistemas fotovoltaicos en todas las instalaciones de OFFCAR para ser totalmente autónomos en términos de demanda de energía.

INSTALLATION



152.775 kWp
Power



165.000 kWh
Average annual production

m²

1155
Square meters coverage

SAVING



382,684
Co2 Tons



346
Barrels of oil



2551
Trees

LINAS DE PRODUCTOS

UNICO 650



UNICO 700



EVOLVE 700 - 980



Stile 700 GOLD MARINE



Stile 980 - 990 GOLD MARINE



Stile 1100



DRAGONE 龙



PASTRY



CONCEPTOS INTELIGENTES

SUPERFRY 4.0

The high-tech way to fry

Pasta
Corner

Linda
free creative



OFFCAR permite JUNTAR diferentes maquinas que pertenecen a diferentes líneas si se caracteriza por la misma serie.
Misma SERIE significa misma PROFUNDIDAD y PERFIL.
p.ej. UNICO 700 y STILE 700 **PUEDEN UNIRSE**

• líneaS:

- UNICO
- EVOLVE
- STILE
- DRAGONE
- PASTELERIA

• SERIES:

- 650
- 700
- 900 (980-990)
- 1100

líneaS de PRODUCTOS

Cada línea puede ofrecer una amplia variedad de aplicaciones adecuadas para organizar cualquier diseño de cocina.

Cocinas a gas y eléctrica

Placas Vidrocerámica

Placas de Inducción

Cocinas Wok

Placas Radiantes

Fty-top

Freidora

Conservadores

Cuece Pasta y Pasta Cooker

Grills radiante calentada con agua

Parrillas de piedra lavica

Bainos Maria

Parilla Multifunción

Sartenes

Marmitas

Sartenes Basculantes



UNICO 650

MODULARITY: 350 mm - 700 mm

DEPTH: 630 mm

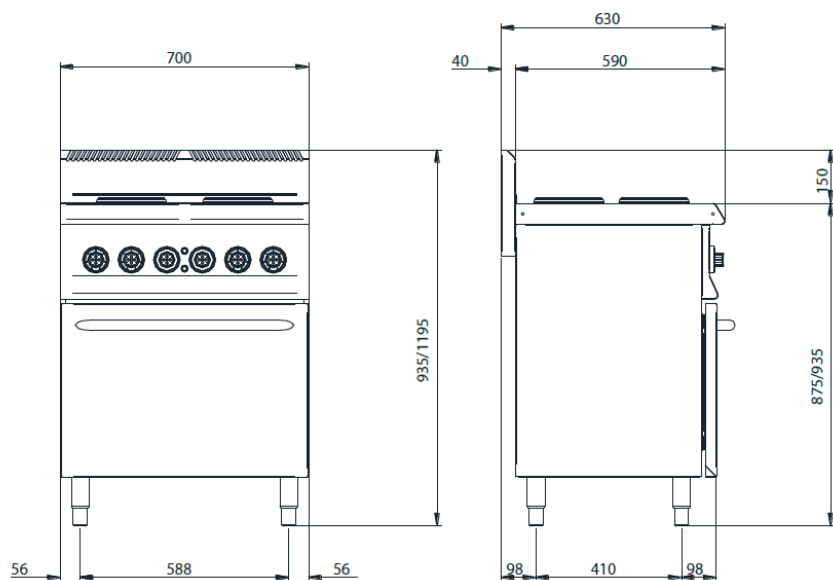
La "pequeña de Offcar" caracterizada por robustez, fiabilidad y seguridad. Con la refinada combinación de detalles cromados y de tradición Offcar, la Línea UNICO 650 lo tiene todo para ser inconfundible

CUBA LIMPIA (Y)

Formas y materiales para
Garantizar el máximo higiene



AISI 304 Stainless steel worktop



Dimensiones:
Modularidad : 350 – 700 mm
Profundidad: 630 mm

UNICO 650

GRAN PLAN DE COCCIÓN

Plan de trabajo totalmente
termostatzada

ALTO RENDIMIENTO

Quemadores alto rendimiento en hierro
Fundido y Plan de cocción prensado
por el maximo higiene



**EN OPCIÓN: ELEMENTOS DE
SOPORTE EN AXERO
INOXIDABLE**
 DISPONIBLES ABIERTOS O CON
PUERTAS

4 GN 1/1 OVEN
 DISPONIBLE EN VERSIÓN: GAS
O ELECTRICA VENTILADA

¡Atención!

UNICO 650 ES OFFCAR la línea DE ENTRADA.

UNICO 650 SON ELEMENTO TOP, de BANCO
pero: TAMBIÉN PUEDEN ser pedidos con
MUEBLES.

LAS COCINAS GAS Y ELÉCTRICAS TAMBIÉN
PUEDEN TENER HORNO GN1/1



UNICO 650

UNICO 700

MODULARIDAD 400 mm – 800 mm – 1200 mm

PROFUNDIDAD 730 mm



UNICO 700 garantiza una muy buena Precio/calidad ratio gracias a su design original , a su detalles y a su alto rendimiento apreciado por la mayoría de los clientes

**CUBA PRENSADA EN
ACERO INOXIDABLE AISI
315**

Formas y materiales
diseñados por estandar de
maxima limpieza



AISI 304 Stainless steel worktop

ALTO RENDIMIENTO

Quemadores in hierro fundido con parillas vidriadas o cromadas

LARGO PLAN DE COCCIÓN

Plan de trabajo su la superficie total en diferentes soluciones



HORNOS EN ACIERO INOXIDABLE

Version gas o electrica GN 1/1, GN 2/1 y HORNO MAXI GN 3/1

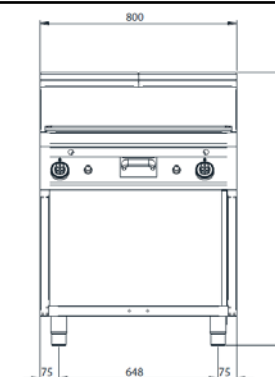
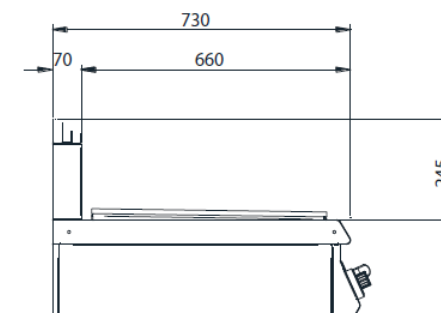
CUECESPASTAS A ALTO RENDIMIENTO

Gas o electricos disponibles con 1 o 2 cubas.

Dimenciones:

Modularidad: **400 - 800 – 1200 mm**

Profundidad: **730 mm**



¡Atención!

**EL CUECE PASTA UNICO 700 ES DE 40 LITROS
O SEA: CAPACIDAD DE CUBA GN1/1
Versión electrica con ELEMENTOS DE
CALEFACCIÓN EN TUNGSTENO**



UNICO 700



EVOLVE 700-980

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

EVOLVE 700 DEPTH: 730 mm

EVOLVE 900 DEPTH: 900 mm

Esta es la evolución de las cocinas a gas con la mejor precio/calidad ratio.

Materiales de alta calidad garantizan funcionalidad, robustez, y flexibilidad de composición.

High performances

Chromed cast iron burners and brass ring burner cap (self-stabilizing flame).

Power 10 kW

Vetrified cast iron grid



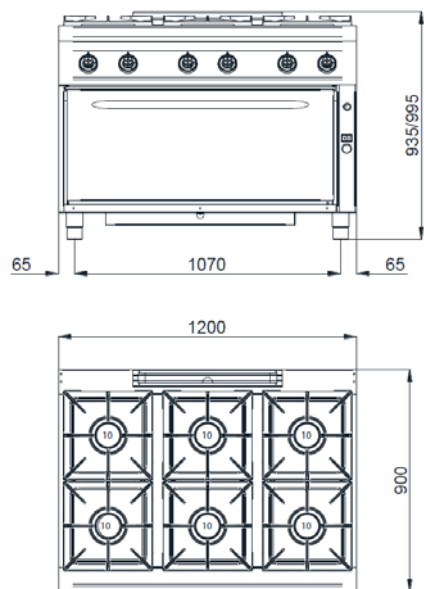
ACERO INOXIDABLE DOS ERGONÓMICOS

Extraíbles para una limpieza fácil y veloz

Ergonomic knob

Removable ring for easy cleaning

Dimensiones:
Modularidad: 400 - 800 – 1200 mm
Profundidad: 730 mm – 900 mm



**HORNOS EN ACIERO
INOXIDABLE**

Version gas o electrica GN 1/1,
GN 2/1 y HORNO MAXI GN 3/1

**PLAN DE TRABAJO EN ACIERO
INOXIDABLE AISI 304**



**MAXIMO HIGIENE E FACILIDAD DE
MANTENIMIENTO**

Bajo los quemadores hay cubetas en
acero inoxidable AISI 304 extraibles y
también el cajon recoge grasas es
extraible.



EVOLVE 700-980

Solamente COCINAS A GAS

2-4-6 QUEMADORES DOBLE CORONA

SIN HORNO ELÉCTRICO

QUEMADORES DE 10KW

DISEÑO DE QUEMADORES SELECCIONABLE POR EL CLIENTE

POSSIBILIDAD DE PONER ESTA LÍNEA TANTO CON LAS MAQUINAS DE LA LÍNEA UNICO 700 COMO CON LAS MAQUINAS DE LA LÍNEA STILE 700

LA EVOLVE 980 PUEDE SER PUESTA EN línea CON LAS MAQUINAS DE LA LÍNEA STILE 980



Stile 700

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

DEPTH: 730 mm

Funcionalidad, robustez, diseño ergonómico y flexibilidad de composición son las características más importantes de la línea STILE 700.

Esta línea es la respuesta a las preguntas de potencia, capacidad de producción y atención a los detalles in un pequeño espacio.

AISI 304 stainless steel worktop



Stile 700

ALTO RENDIMIENTO

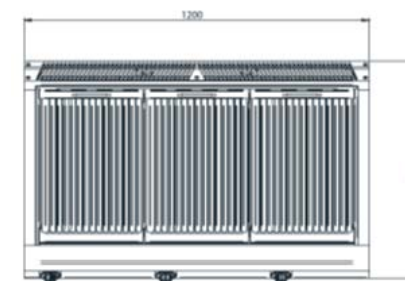
Fuegos in hierro fundido con llamas en latón doble anillo

HIGIENE MAXIMO Y FACILIDAD DE

MANUTENCIÓN Bajo los quemadores hay cubetas en acero inoxidable AISI 304 extraibles y cajon recoge grasas extraible.

AMPLIA GAMA DE FREIDORAS

Gas, eléctricas, con control mecánico o electrónico para una regulación de la temperatura optimal.



MANDOS ERGONOMICOS
Extraibles

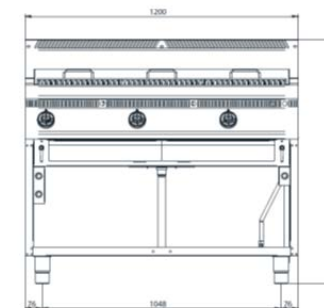
HORMOS EN ACERO INOXIBABLE
Gas, electricos GN 1/1 , GN 2/2 y
MAXI HORNOS GN 3/1

AISI 304 S/S
Height-adjustable feet

Dimensiones:

Modularidad: 400 - 800 - 1200 mm

Profundidad : 730 mm



¡Atención!

LÍNEA 700 RESISTENTE
LOS HORNOS SON GN 2/1 O GN 3/1 (EXCLUSIVO)
QUEMADORES CON TAPA DE DOBLE ANILLO
DISEÑO DE QUEMADORES SELECCIONABLE POR
EL CLIENTE
VERSIÓN DE BANCO O CON MUEBLE
TANQUE ES PRESADO CON ESQUINAS REDONDAS
FÁCIL ACCESO PARA MANTENIMIENTO Y
LIMPIEZA

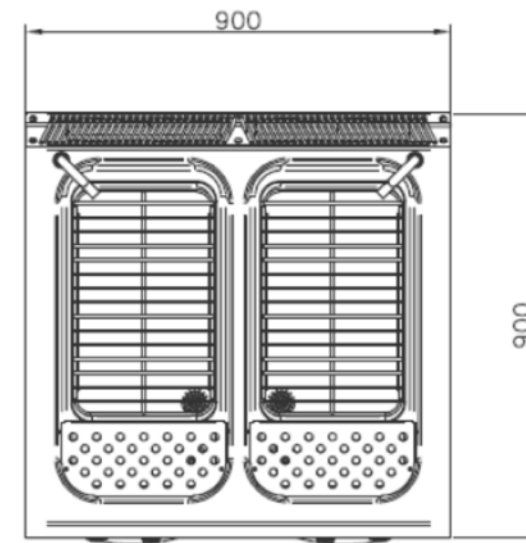
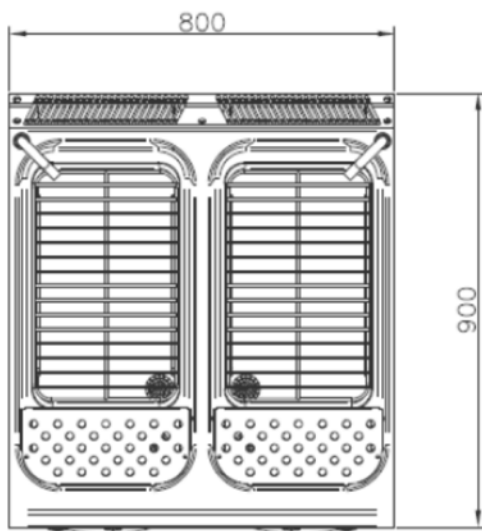
**POSIBILIDAD DE SER PUESTA EN LÍNEA CON
UNICO 700 Y EVOLVE 700**

PLANCHA EXTRAÍBLE

**ADAPTABLE PARA SISTEMA DE COCCIÓN
CANTILEVER (GOLD) Y PARA VERSIÓN NAVAL**



Stile **700**



Stile 980-990

STILE 980 MODULARITY: 400 mm – 800 mm – 1200 mm

STILE 990 MODULARITY: 450 mm – 900 mm – 1350 mm
1800 mm

DEPTH: 900 mm

Funcionalidad robustez, diseño ergonómico y facilidad de composición son las características más importantes de la línea STILE 990.

Las 980-990 STILE son la respuesta a las más frecuentes preguntas de potencia, capacidad de producción y atención a los detalles en espacios largos.



High quality

AlSi 316 pressed
tank with deep basin

High performance

Top burners in cast iron with
pressed burner cap in brass with
double ring



980

¡Atención!

HEAVY DUTY 900 LINE

HORNOS GN 2/1 O **GN 3/1 (EXCLUSIVE)**

QUEMADORES DOBLE CORONA

DISEÑO DE QUEMADORES SELECCIONABLE POR EL CLIENTE

TANK ARE PRESSED WITH ROUND CORNERS

FÁCIL ACCESO PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

POSIBILIDAD DE SER PUESTOS EN LINEA CON LOS PRODUCTOS EVOLVE 980

LA EXCLUSIVA MODULARIDAD DE 450 MM DE LA LINEA STILE 990 PERMITE A LOS DISEÑADORES DE GANAR SOBRE LA COMPETENCIA (CASI NINGUN PRODUCTOR TIENE ESTA CLASE DE MODULARIDAD)

CAJÓN DE GRASA EXTRACTABLE

ADAPTABLE PARA COCUNAS CANTILEVER (SISTEMAS DE COCCION GOLD)

VERSIÓN NAVAL (MARINE)



Stile 980-990



GOLD





MARINE



Stile 1100

AISI 304 stainless steel worktop

MODULARITY: 450 mm – 550 mm – 900 mm

DEPTH: 1100 mm



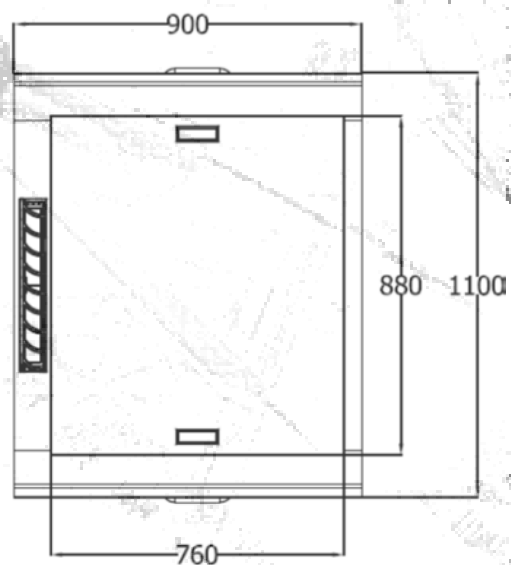
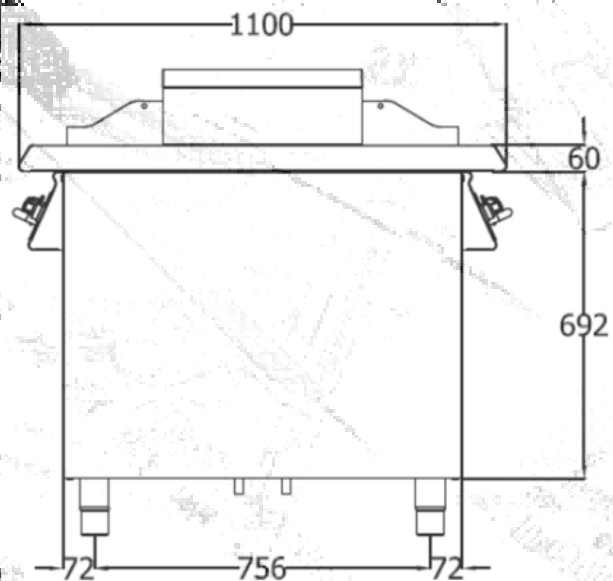
La LINEA passante 1100 es diseñada por asegurar la máxima eficiencia y funcionalidad también en cocinas con PARTIES CHEFS.

Los mandos en ambas partes, los hornos pasantes, la chimenea central y el plan de trabajo combinado asegura versatilidad para muchos usos.



FACILIDAD DE LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Panel frontal con sistema “push – pull” sin tornillos



Stile 1100

FACILIDAD DE LIMPIEZA

Panel frontal , cubetas bajo los fuegos y cajon recojegrasas sono extraibles

ALTO RENDIMIENTO

En cada modulo

LARGA GAMA DE FREIDORAS

Gas electricas con control elctronicos para asegurar la regulacion de temperatura (melting function)



HORNOS EN ACIERO INOXIDABLE Y PASANTE

Gas o electricos GN2/1

DESIGN

Instalación de pies en acero inoxidable o zócalo

¡Atención!

LÍNEA PASANTE
QUEMADORES DE DOBLE CORONA
FÁCIL ACCESO PARA MANTENIMIENTO
griddle plate EXTRAÍBLE!



Stile 1100



¿Conoces las diferencias entre un Teppanyaki y un Fry-top?

- placa de cocción horizontal, sin inclinación
- sin protector anti salpicaduras
- Diferentes zonas de cocción

¿Sabes que OFFCAR Teppanyaki puede ser adaptado como un Fry-top...?

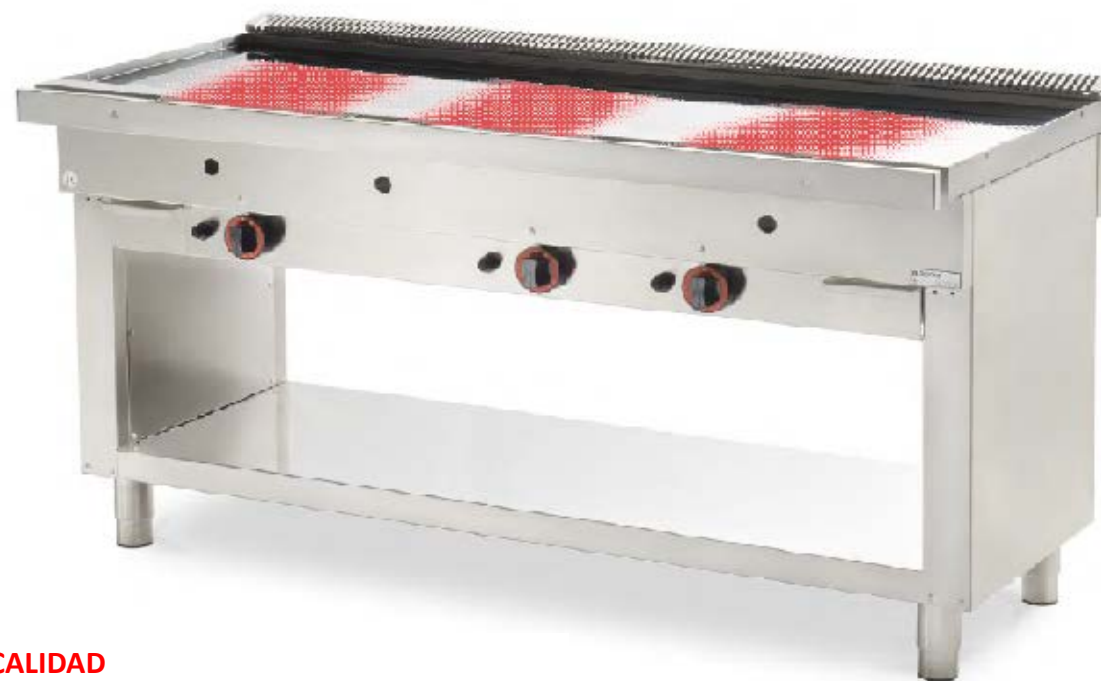
DRAGONE 龙

TEPPANYAKI

GAS / ELECTRIC

MODULARITY: 1100 mm - 1650 mm

DEPTH: 700 mm



ELEMENTOS DE CALIDAD

Plato de cocción de espesor 20 mm hecho de special acero cromado

Bordura perimetral para el contenimiento de liquidos y
housos de descarga para la recogida de grasas

2 o 3 zonas de cocción

Regulación de la temperatura de 100° a 300°

300C°

En esta línea el mundo de la restauración Oriental encuentra su maxima soddifación y el MADE IN ITALY .

La línea Deagone es el punto de encuentro entre el Oriente y el Occidente y crea una cocina [dinámica](#), multiétnica de alto rendimiento.

Maximum hygiene and maintenance simplicity

Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



¿ Sabes que la cocina a vapor OFFCAR es Multifunciones..?

MODULARITY: 550 mm - 1100 mm - 1650 mm

DEPTH: 700 mm one side - 1100 mm two-side

POTENCIA Y SIMPLICIDAD

Libertad de elegir la potencia y la clase de quemadores: Quemadores Wok con llamas verticales de 14/21 kw o quemador estandar a llama horizontal de 12 kw.

Functionality

Stainless steel cooking top thick 2.5 mm with tank for liquids
Drain pipe and overflow siphon
Optional: kit water charge

STEAM GAS / ELECTRIC

Maximum production

For steaming on a perforated and removable plate in AISI 304 S/S

Maximum hygiene and simply maintenance

Easily removable control panel and drip tray in AISI 304 stainless steel

High performances

The boiling temperature is reached in short time and it is maintained



¡Atención!

línea ETNICA

Unicamente GAS

MODULARIDAD 550-1100-1650mm

QUEMADORES CON LLAMA VERTICAL HASTA
18KW

QUEMADORES CON LLAMA ORIZONTAL HASTA
12KW

ESPESOR DE TOP 2,5MM RESISTENTE AL AGUA

LLENADO AUTOMATICO POR LA PRODUCCIÓN
DE VAPOR

COLUMNA DE AGUA DISPONIBLE

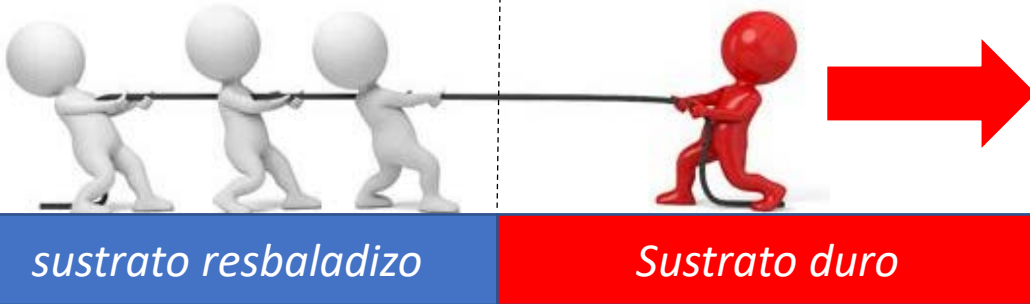


DRAGONE 龙

Potencia frente a Eficiencia

Hacer *màs* con *menos*...

La paradoja del juego “tira y afloja”



WATER BOILING TEST

BURNER TYPE	Boiling Time	H2O weight after 10'
18 kW Offcar**	5.30 min.	1780 gr
14 kW Competitor	9 min.	2020 gr
12 kW Offcar**	7.30 min	1965 gr





PASTRY

CABINET MODULARITY: 800 mm

CABINET DEPTH: 730 mm

TOP MODULARITY: 350 mm - 700 mm

TOP DEPTH: 650 mm

This series is dedicated to professional and quality pastry, which requires high performances, precision and simplicity of maintenance/cleaning. The wide range of fryers and stockpot stoves satisfies the needs of different types of cooking.

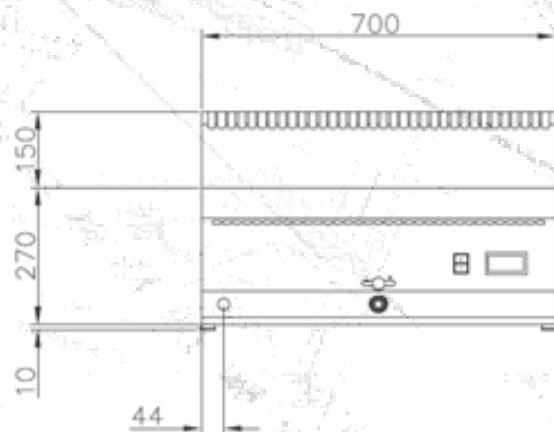
Cabinet Fryers

Gas versions with standard or electronic controls (RAPID control programmed for gradual and intermittent heating) AISI 304 Stainless steel tank with large cool zone



RAPID Controls

electronic control of the temperature and "MELTING" system to melt solid fats



Main Dimension:
Modularity: 350 - 700 mm
Depth: 730 mm

PASTRY

Stockpot stoves

Burner in cast iron with burner cap in brass with double ring (self-stabilizing flame).
 Easy removable AISI 304 stainless steel bowl under burners, spillage tray and instrument panel

Optional

Side drain
 Special net which ensures the best frying



Optional stainless steel supports

Available open or closed with doors.

Top fryers

GAS VERSION: stainless steel exchangers in high-performance tank.
 ELECTRIC VERSION: High-performance tungsten resistances outside the tank or armored resistances inside of the tank (rotating)

¡Atención!

FREIDORAS PARA PASTELERIA

VERSIÓN ELECTRICA CON CUBA LIMPIA Y
ELEMENTOS DE CALEFFACIÓN INCOLOY

VERSIÓN GAS CON QUEMADORES EN ACERO
INOXIDABLE Y ESCAMBIADORES DE CALOR
DENTRO DE LA CUBA

Específica para productos con mantequilla

COCINAS DE PASTELERIA GAS

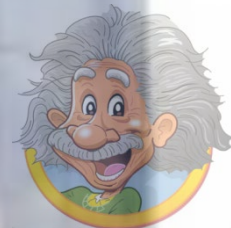
QUEMADORES DE DOBLES ANILLOS

**TODAS LAS MAQUINAS DE LA LÍNEA PASTELERIA
PUEDEN SER PUESTAS EN LÍNEA CON LAS
MAQUINAS STILE 700**



PASTRY

CONCEPTOS INTELIGENTES



Que significa « **Productos Inteligentes** »?



Simple... Los **productos inteligentes** son los que han sido pensados con el cerebro



mmm... puedes explicarse mejor porfavor?



Claro que si! Probablemente, Covid-19 va a cambiar nuestra mentalidad pero seguro que no infectará nuestra habilidad y nuestras capacidades.

OFFCAR ya pensado a algunas especiales soluciones diseñadas por ser más simples y diferentes.

Offcar piensa a la eficiencia , a la automatización y a la facilidad de empleo.

Porqué?

Porqué habemos bien entendido la relatividad , pero dinero , sueldo y tiempo estan relativamente conectados.

¡VAMOS EN... SÍGANME!

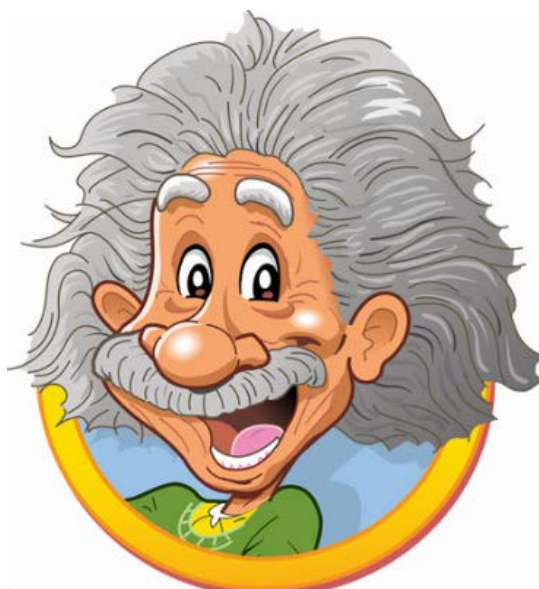


Gracias **OFFCAR!!**
Estoy aquí, listo para seguir
vosotros descubriendo el futuro!



4.0 SUPERFRY

The high-tech way to fry



SUPERFRY

MODULARITY: 400 mm

DEPTH: 900 mm

GAS VERSION



ELECTRIC VERSION



Green performance for saving money

THE REVOLUTIONARY SUPERFRY 2.0 COMBINES PERFORMANCE, EFFICIENCY, FUNCTIONALITY LIKE NO OTHER OPEN-POT FRYER ON THE MARKET, WITH A SPECIAL EYE ON THE DESIGN THAT DISTINGUISHES THE ITALIAN STYLE IN THE WORLD.

The high efficiency heating system and the ECO mode guarantee the ideal yield ratio between consumed energy and output of cooked product, with significant economic savings.

Meeting the Future

AUTOMATIC
LIFTERS
OF THE
BASKETS

According
to recipes

GREEN
PERFORMANCE

Oil filtration
system fully
integrated

CONNECTED
WIFI AND
USB PORT



HIGH
EFFICIENCY

Yield over 90%

CLEAN

Dedicated
cleaning
program

INTELLIGENT
COOKING
SYSTEM

Ensure perfect
results

Do more with less ...

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
INTELLIGENT GAS HEATING SYSTEM PROVIDE CONSIDERABLE REDUCTIONS OF ENERGY COSTS (considering 8 working hours per day, for 365 days)	4500 M ³ /YEAR = 4500€	3500 M ³ /YEAR = 3500€
INTEGRATED OIL FILTER IMPROVES OIL QUALITY AND CONSUMPTION (considering 24 hours lifetime of the oil)	2640 LT/YEAR = 3960 €	2250 LT/YEAR = 3375€
FACILITATE AND SAFETY CLEANING AND USER FRIENDLY INTERFACE REDUCE SET-UP TIMING	20 MIN/DAY = 2774 €	10 MIN/DAY = 1387 €
ANNUAL COST	€ 11.234	€ 8.262

-26,5%
SAVING PER YEAR € 2.972

BOOST YOUR BUSINESS!

High production per hour,
45kg of french fries instead of 22
of a standard electronic fryer, this means
8kg production extra every hour!

UP TO 66 EXTRA PORTIONS PER HOUR:
€ 100 turnover extra



User friendly interface



7" HD DISPLAY
RESISTIVE WATERPROOF
TOUCHSCREEN

with color graphics interface
and interactive icons



Intelligent cooking system

Thanks to the load compensation, 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.



Single portion



Medium portion



Full load

Integrated Connectivity System

Wi-Fi Connectivity means to monitor full Superfry operations, even remotely, via the Cloud.

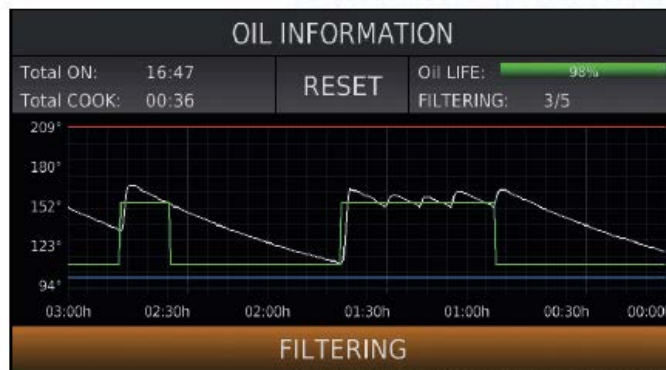
Back up of settings, content sharing and get HACCP data.

USB port allows to download historical data, error log and test results for easy service and maintenance.



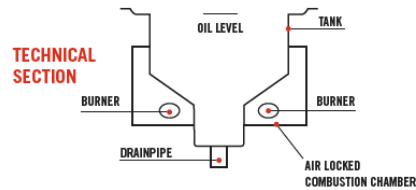
EFS EXPRESS FILTRATION SYSTEM®

Allows to filter oil in
less than **4 minutes**
and return to fry at
the set point temperature
without stop of operations.



Through the display is
possible to control the
filtering process.
Oil circulation pump
fully integrated makes
cleaning safer.





SISTEMA DE COMBUSTION “PREMIX”

Simplemente un paso
adelante....

4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

4.0 SUPERFRY

The high-tech way to fry



24 - 27 April 2018

*Light Equipment
2nd Runner Up*

Awarded To

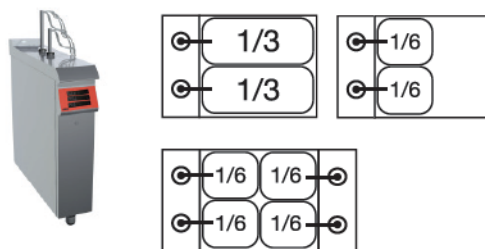
Offcar The Great Cooking
S.r.l

TECHNICAL SHEET

Dim. Model 80FRE21HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
Dim. Model 80FRG25HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
FUNCTIONAL DATA				
		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Vats	nr.	1		1
Vat capacity	lt	21		25
Oil MIN level	lt	18		22
Oil MAX level	lt	21		25
MAX load	kg	2,8		2,8
Temperature Range	°C	100÷185		100÷185
INSTALLATION DATA				
GAS power	kW	0		25
ELECTRIC power	kW	20,3		0,3
Voltage (standard)	V	400 V 3N 50/60Hz		220-240 V 1N 50/60Hz
Power supply cord ***	mm ²	5 X 4		3 X 1,5
Noise level	dbA	<70		<70
PACKAGING DATA				
Dim. packaging A	mm	430		430
Dim. packaging B	mm	960		960
Dim. packaging H	mm	1250		1250
Volume	m ³	0,52		0,52
Net Weight	kg	80		95
Gross Weight	kg	90		105
***Current and power supply cord fitted for standard voltage				

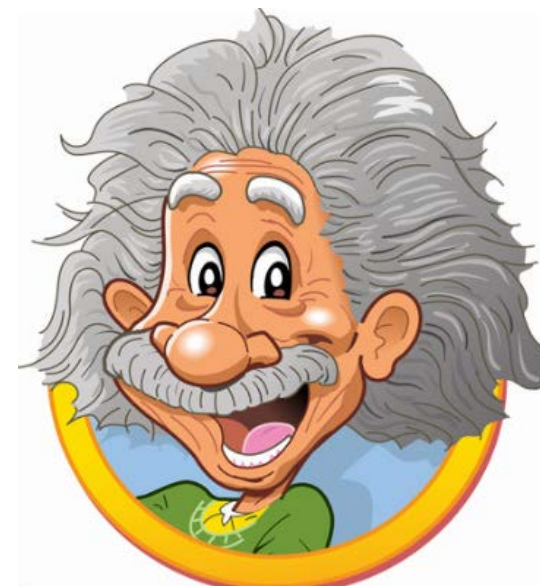
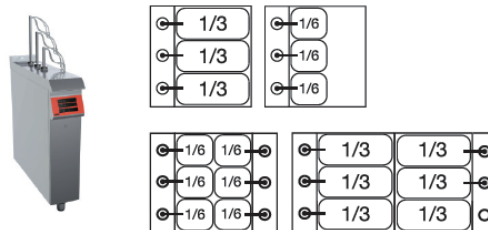


MODEL 70ACE20A FOR TANK 30 LT GN 2/3



La elevación de la cesta se gestiona automáticamente mediante el programa de preselección o puede activarse manualmente mediante un simple botón.

MODEL 80ACE20A FOR TANK 45 LT GN 1/1





PLANO UNICO DE ESPESSOR:
3MM.
POSIBILIDAD DE PONER NUESTRAS
MAQUINAS ESTANDARD EN GAS O
ELECTRICAS .
DISPONIBLE CON PROFUNDIDAD
DE 850 MM PPOR LA LÍNEA STILE
700 O 1000 MM POR LA LÍNEA
STILE 900.





Todos nuestros productos estan pensados para fornir una perfecta combinacion entre disegno y tecnologia, siempre sin olvidar los elementos que hacen vuestro trabajo màs facil: ergonomia, seguridad, limpieza y fiabilidad.

OFFCAR.COM



DOWNLOAD



Technical data



Exploded view



Instruction manual



File .dwg



Brochure STILE 700



SHARE THIS PRODUCT

REQUEST INFO

70CBG14



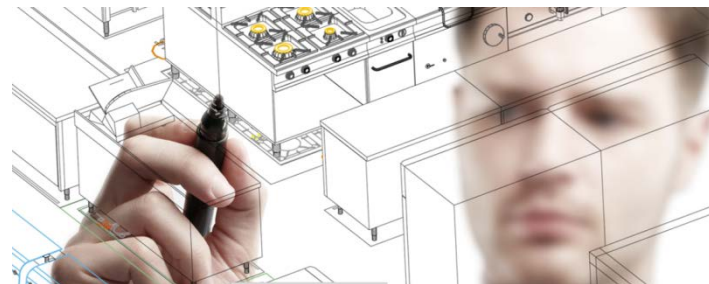
Gas stove range

4 BURNERS GAS RANGE ON GAS OVEN

Features:

- Work top in AISI 304 stainless steel
- Top grids are in vitrified cast iron
- Removable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in vitrified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4.5 kW, 2 x 7 kW)
- Valve tap with pilot flame for gas burner ignition
- Gas oven GN 2/1 heated by burner (7.7 kW) with stabilized flame
- Thermostatic temperature regulation from 100° to 340°C by means of safety valve and thermocouple
- Electronic battery pilot ignition
- 3-position shelf runners which can be removed for thorough oven cleaning
- Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance
- Adjustable AISI 304 stainless steel feet

JOIN THE OFFCAR WORLD
DISCOVER ALL OUR COOKING SOLUTIONS
DON'T MISS OUT ON ANY DETAILS



Specifi®

*Designed for
Your great
Cooking moments*



Gracias por su amable atención.

El próximo Webinar será el lunes 27 de abril.

Estamos a vuestra disposición.

OFFCAR
IS
WEBINAR