



" Wie man eine komplette Küche entwirft und baut, vom Entwurf bis zur Installation "? Dieses zweite Webinar wird Ihnen die Richtlinien vorstellen, die wir durch unsere Erfahrung gesammelt haben.

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

BITTE



Um Hintergrundgeräusche zu vermeiden, schalten Sie bitte die Mikrofone während der Präsentation aus, die Kommunikation während der Präsentation ist über den Chat möglich.



- Um ein richtiges Design zu realisieren, ist zuerst notwendig, um die Ideen zu klären.
- Manchmal geht es um die gleichen Fragen und Zweifel, die wir von unseren Kunden erhalten haben. Hören ist eine wichtige Fähigkeit für den Verkauf der geeignetsten Lösung nach Bedarf des Kunden.
- Die Gestaltung der Küchengestaltung lässt sich nicht vermeiden, eine einfache, aber entscheidende Analyse zu erarbeiten.
- Zusammen mit dieser Präsentation werden wir diejenigen entdecken, die wir für die wichtigsten halten, um die organischsten Projekte auszuarbeiten.
- Abstimmung italienischer Kreativität zusammen mit den Ergonomie, Sicherheit, Sauberkeit und Zuverlässigkeit, die alle "müssen" im professionellen Kontext weiter.



DENKEN

- Die Ideen gemeinsam mit Kunden und Kollegen zu teilen kann sehr rentabel sein.
- Die alten Weisen hier in Italien sagten: "Ein Mann ist allein, zwei Männer sind mehr als doppelt"



SHARE

Gesammelt und organisiert alle Ideen, es ist Zeit zu handeln.

The brain storming aim is a check list which will guide the designer during all the next steps.

- *Determine together with the Client his needs and aims;*
- *Preliminary analysis;*
- *Power Sources allowed;*
- *Identify all the flows in the kitchen;*
- *Work out the layout up;*
- *Work out the cooking appliances layout;*
- *Final Design and Project to be submitted to the Client;*



ACT

Hospitality ist ein Business-Format, das bei der Gestaltung zu beachten ist




Die richtige Gestaltung der Küche, mit den richtigen Geräten, wird einfacher sein, Zeit zu sparen.

ZEIT IST GELD Effizienter wird das Geschäft sein.

OFFCAR-Geräte vereinen all die Fähigkeiten, die zur Erreichung dieses Zwecks erforderlich sind

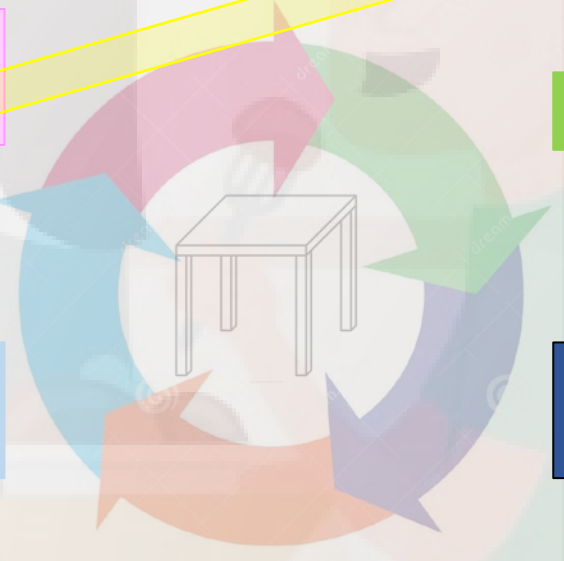
DELIVERY AT HOME

CASH BACK 

PREPARE THE MEAL

HOST THE CLIENT 

PICK UP THE ORDER



Step 1: Bestimmen Sie gemeinsam mit dem Kunden seine Bedürfnisse und Ziele

▪ Art der Dienstleistung für Lebensmittel

- Fast Food
- Take Away
- Banqueting
- Canteen
- Cooking central
- Hospitality
- Restaurant

▪ Definieren Sie die Anzahl der Sitzes;

Müssen nur die Sitze berücksichtigt werden, die während der normalen Aktivität verwendet werden - zusätzliche Sitze wie Dehorsitze müssen nur teilweise berücksichtigt werden



Step 2: Preliminary analysis

- **Lage der Küche;**
 - Erdgeschoss und Doppelboden
 - Untergeschosse
 - Inside Commercial Centers
 - Inside Supermarkets
 -
 - Standort: GAS- oder Elektrogeräte möglich*
- **Bewertung, ob der gewählte Standort für das Projekt geeignet ist, unter Berücksichtigung des Produktionsbedarfs und der Gesundheitsvorschriften (mit jeder Länderregelung)**



Step 3: Power Sources erlaubt

- Normalerweise werden Gasbereiche wegen der Energiekosten bevorzugt als elektrische Bereiche;
- Bei Gasgeräten könnte die Genehmigung des Projekts durch eine dritte Zertifizierungsstelle beantragt werden (*e.g. in Italien, wenn die Gesamtleistung der in der Küche installierten Gasgeräte höher als 116KW ist, ist die Genehmigung der Feuerwehr obligatorisch*).



Step 4: Zur Identifizierung der Ströme im Küchenlayout

▪ Zutaten und rohe Lebensmittel

- ❖ *Dafür muss ein eigener Weg vorgesehen werden. Dieser Weg kann natürlich durch den Kühlbereich führen, um die Kühlkette zu erhalten.*
- ❖ *Sobald das rohe Essen definitiv in der Küche ist, müssen sie zubereitet und umgewandelt werden, bereit serviert werden oder von Fast Chilling behandelt werden, um wieder zu stürmen.*

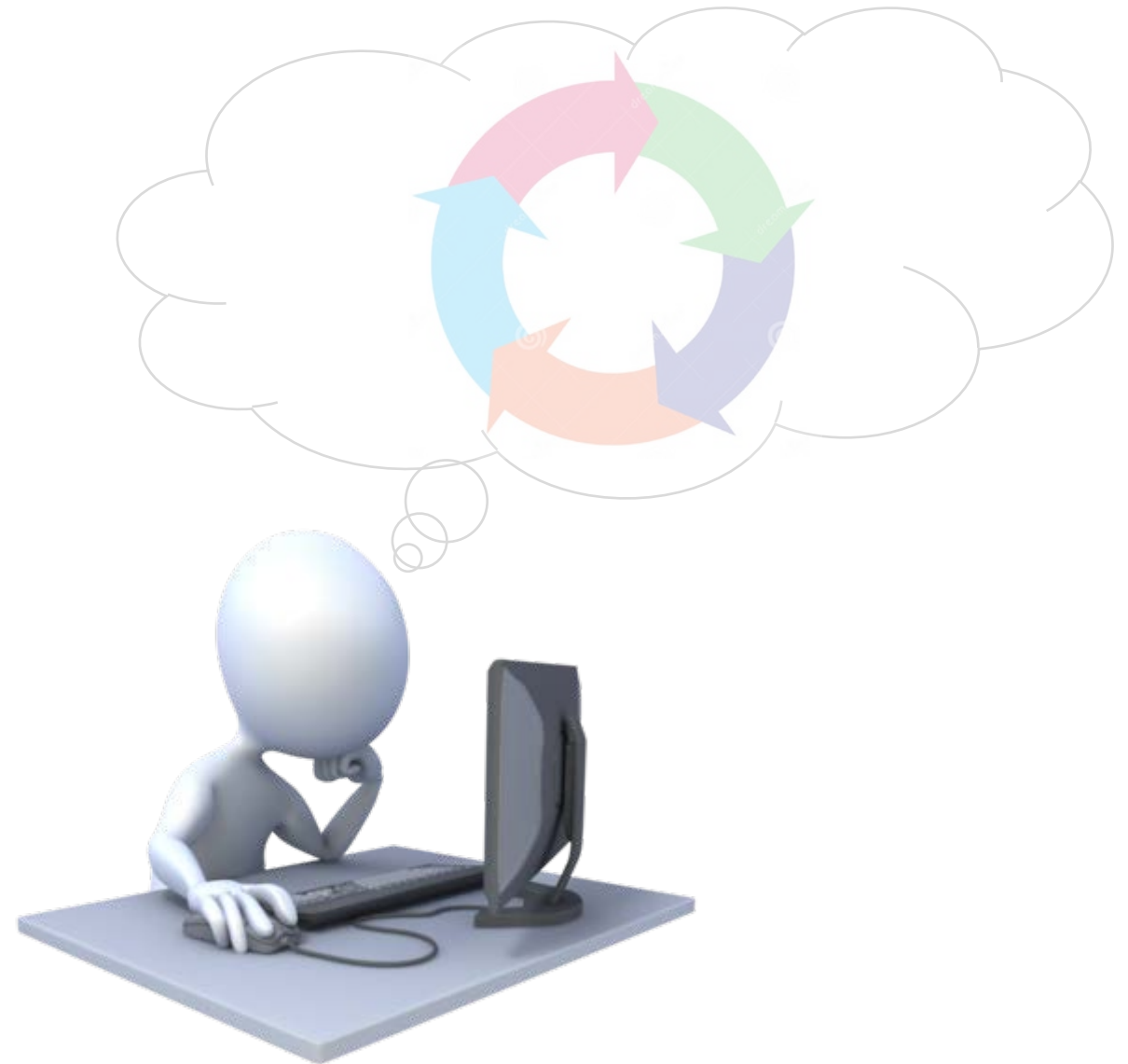
▪ Kochgeräte (OFFCAR area)

- ❖ *So platziert, dass die wichtigsten Werkzeuge in Reichweite sind;*
- ❖ *So platziert, dass während der Koch- und Servicephase alles unter Kontrolle bleibt.*



Step 4: Zur Identifizierung der Ströme im Küchenlayout

- **Sauberes und schmutziges Geschirr**
 - ❖ *Der Waschbereich sollte, wenn möglich, vollständig vom Küchenbereich unterschieden werden, wenn nicht, ist es aufgrund der Größe zwingend erforderlich, in der Strömungsgestaltung noch genauer zu sein, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.*
- **Küchenbereich für das Bedienpersonal**
 - ❖ *Diese Zone muss jedoch so weit wie möglich verkleinert werden, damit die richtige Interaktion zwischen Küchenchefs und Bedienpersonal gewährleistet ist.*



Step 4: Zur Identifizierung der Ströme im Küchenlayout



- **Food Path (Blue)**
- **Cooking Area (Red)**
- **Mix Zone (Yellow)**
- **Washing Area (Purple)**
- **Plating Area (Green)**

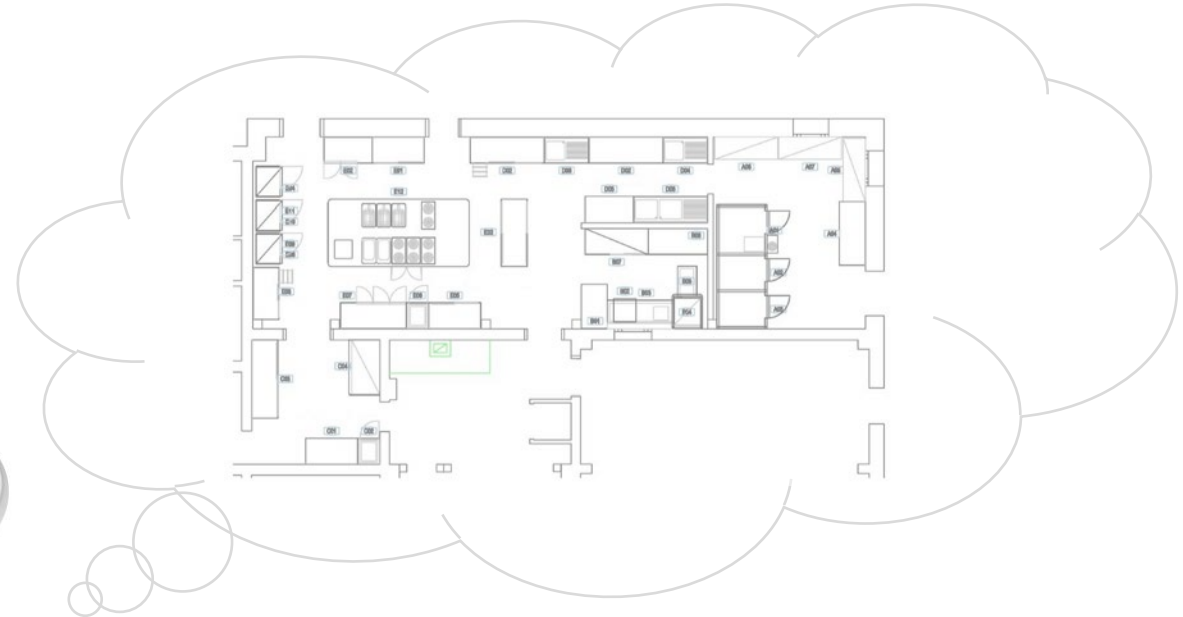
Step 5: Arbeiten Sie das Layout aus

- ✓ 1. Client needs and aims – DONE!
- ✓ 2. Preliminary analysis – DONE!
- ✓ 3. Power sources allowed – DONE!
- ✓ 4. Kitchen flows – DONE!



- ✓ 5. Layout Up – COMPLETED!

*Es ist Zeit, die endgültige Anordnung der Kochgeräte zu erläutern.
Bitte folgen Sie mir in den nächsten Schritten....*



Brief recap - Linie/Familie und Serienkonzepte

LINIE/FAMILIE:

- UNICO
- EVOLVE
- STILE
- DRAGONE
- PASTRY

SERIEN:

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

OFFCAR ermöglicht das Zusammenziehen verschiedener Geräte, die zu verschiedenen LINIEN gehören, wenn sie durch die gleiche SERIE gekennzeichnet sind.

Gleiche SERIE bedeutet gleiche TIEFE und PROFIL.

e.g. UNICO 700 UND STILE 700 KÖNNEN ZUSAMMENGEGZOGEN WERDEN



STILE





DRAGONE 龙



DRAGONE 龙





Pasta
Corner
Italians cook it better

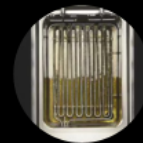


4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

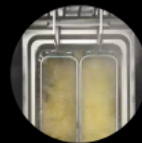

@HotelAsia2018
Equipment Awards
Sustainability | Cost Savings | Innovations



**AUTOMATIC
LIFTERS**



OIL SAVING



**GREEN
PERFORMANCE**



IN FRIER WIFI

SPECIAL EQUIPMENTS



MARINE



Step 6: Vorbereitung Kochgeräte-Layout – preliminary info

- **Welche Serie sollte bevorzugt werden?**

- ❖ *Serie 650 -> 20/25 seats*
- ❖ *Serie 700 -> 70/80 seats*
- ❖ *Serie 900 -> 90/100 seats*
- ❖ *Serie 1100 -> two-faced solution, if needed*

- **Welche Reihenfolge soll ich befolgen?**

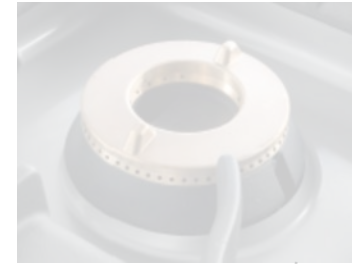
- ❖ *Sofern der Küchenchef keine besonderen Wünsche hat, sollten die für die Hauptgerichte vorgesehenen Geräte in der Regel näher an der Plattierungszone liegen. Das hier wird den Küchenstrom freigeben.*



Step 6: Vorbereitung Kochgeräte-Layout – preliminary info

▪ Gas Range,

- ❖ *Unterschiedliche Brenner: unterschiedliche Flamme.*
- ❖ *Unterschiedliche Flamme bedeutet einen anderen Kochstil.*
- ❖ *STILE Line ist mit einem Doppelkronen-Messing-Brenneraufsatz ausgestattet, der eine gleichmäßigere Flammenverteilung ermöglicht*
- ❖ *Die EVOLVE Linie ist mit einem Messing-Brenner-Aufsatz ausgestattet, der eine konzentriertere Flamme in Richtung der Mitte des Topfes ermöglicht (ideal zum Aufblasen der Pasta)*



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – preliminary info

- **Which Serie should be preferred?**

- ❖ *Serie 650 -> 20/25 seats*
- ❖ *Serie 700 -> 70/80 seats*
- ❖ *Serie 900 -> 90/100 seats (or more...)*
- ❖ *Serie 1100 -> two-faced solution, if needed*

- **Which order should I follow?**

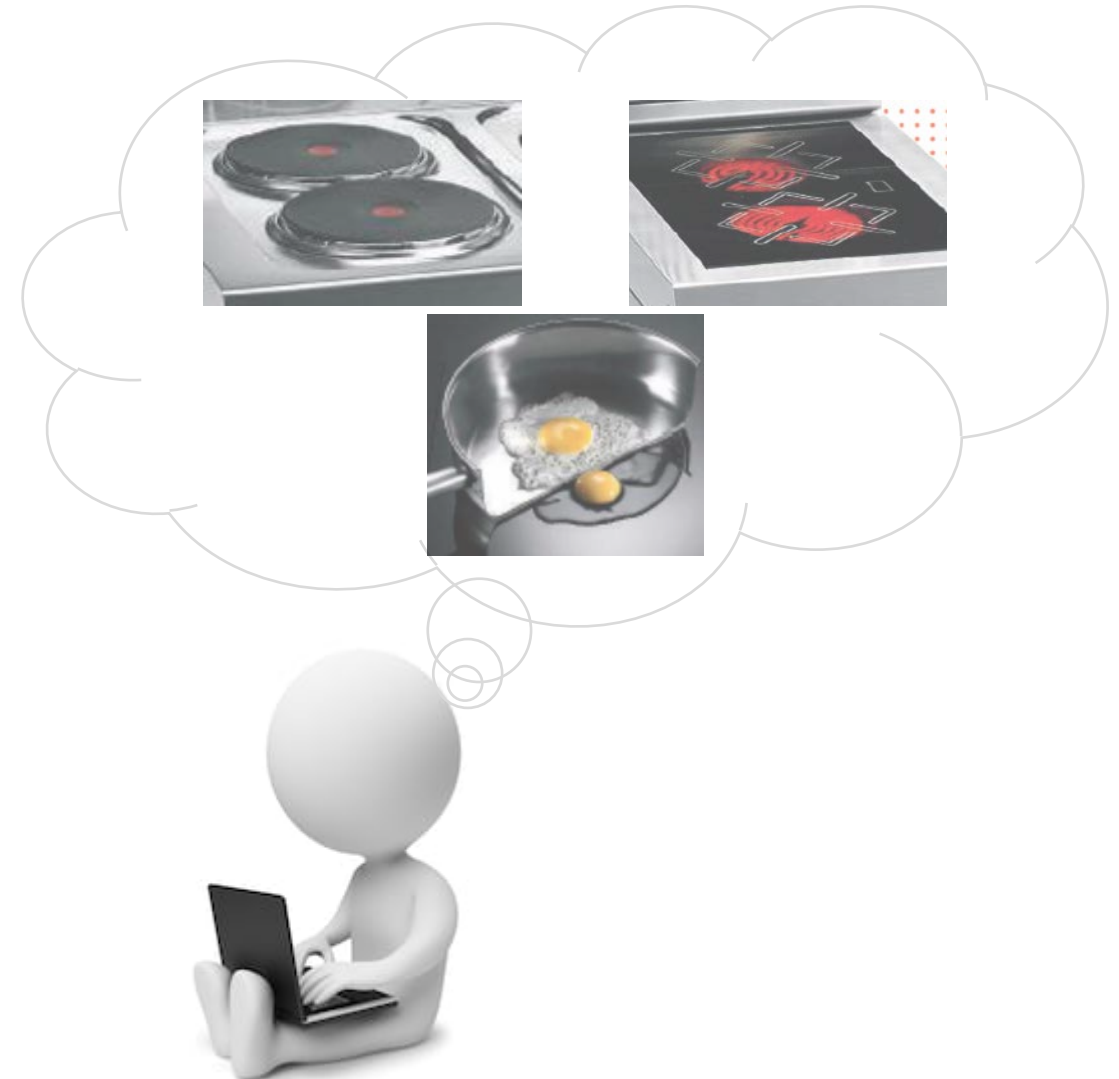
- ❖ *Unless specific request by the Executive Chef, normally the appliances dedicate to the main courses preparation should be closer to the plating zone. This will optimaze the kitchen flow.*



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

▪ Electric Range

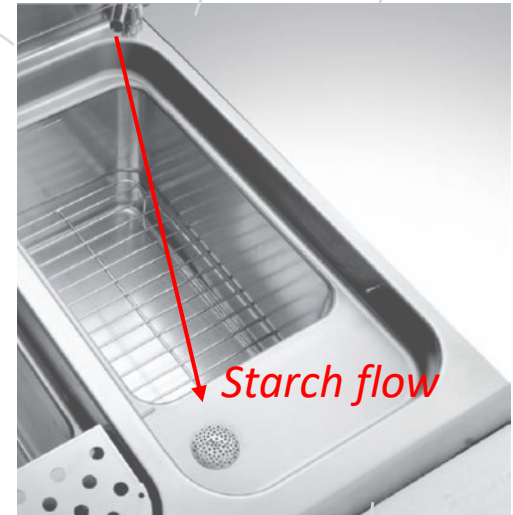
- ❖ *Verschiedene Modelle/Typen bedeuten unterschiedliche Verwendung.*
- ❖ *Unterschiedliche Verwendung bedeutet unterschiedlicher Kochstil.*
- ❖ *PLATTEN AUS GUSSEISEN (Direktheizung und leichte Temperaturkontrolle) 2,6kW einstellbar durch den Wähler, der bis zu 6 verschiedene Leistungsstufen ermöglicht. No special pots required.*
- ❖ *GLASKERAMIK (Direct heating for rapid cooking) Glas mit 2 oder 4 Zonen ausgestattet mit 2 Heizelementen für jede Kochzone, einstellbare Leistung. Sensoren mit Anzeigelampen Glühglas. Keine besonderen Töpfe erforderlich*
- ❖ *INDUKTION GLASS (Indirekte Beheizung für hohe Kochleistungen: - 50 % des Energieverbrauchs bei geringerem Heizeinsatz) Beheizte Fläche ist nur dort, wo der Topf platziert wird, die umgebende Fläche ist kalt. Energieerträge bis zu 92 %: nahezu "Null"-Energiedispersion, reduzierte Kochzeit und garantierte Energieeinsparungen.*



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

▪ **Pasta Cooker,**

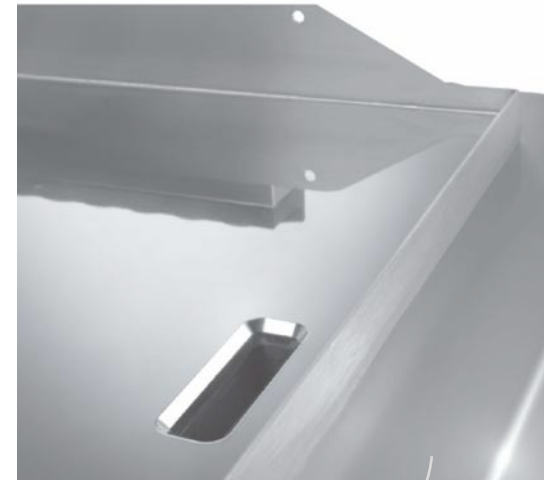
- ❖ Die Produktivität wird normalerweise als 100g Pasta pro Liter Wasser berechnet (abhängig von der gewählten Pasta)
- ❖ **STILE 700** Pasta Cooker ist 30lt Fassungsvermögen, GN2/3 Wassertank Fassungsvermögen; die Wasserhahn auf der Rückseite und frontal Überlauf.
- ❖ **STILE 900** Pasta Cooker ist 45lt Fassungsvermögen, GN1/1 Wassertank Fassungsvermögen; die Wasserhahn auf der Rückseite und frontal Überlauf.
- ❖ **UNICO 700** Pasta Cooker ist 40lt Fassungsvermögen, GN1/1 Wassertank Kapazität; sowohl die Wasserhahn und der Überlauf sind frontal, aber 40cm Modularität..
- ❖ Die elektrischen Teigwaren-Kocher ALL OFFCAR sind mit Wolfram-Heizelementen versehen, die außerhalb des Kochbehälters angeordnet sind.
- ❖ **OFFCAR** Gas Pasta Herde können PLUS, therefore HIGH POWER (zwei Power Selections)



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

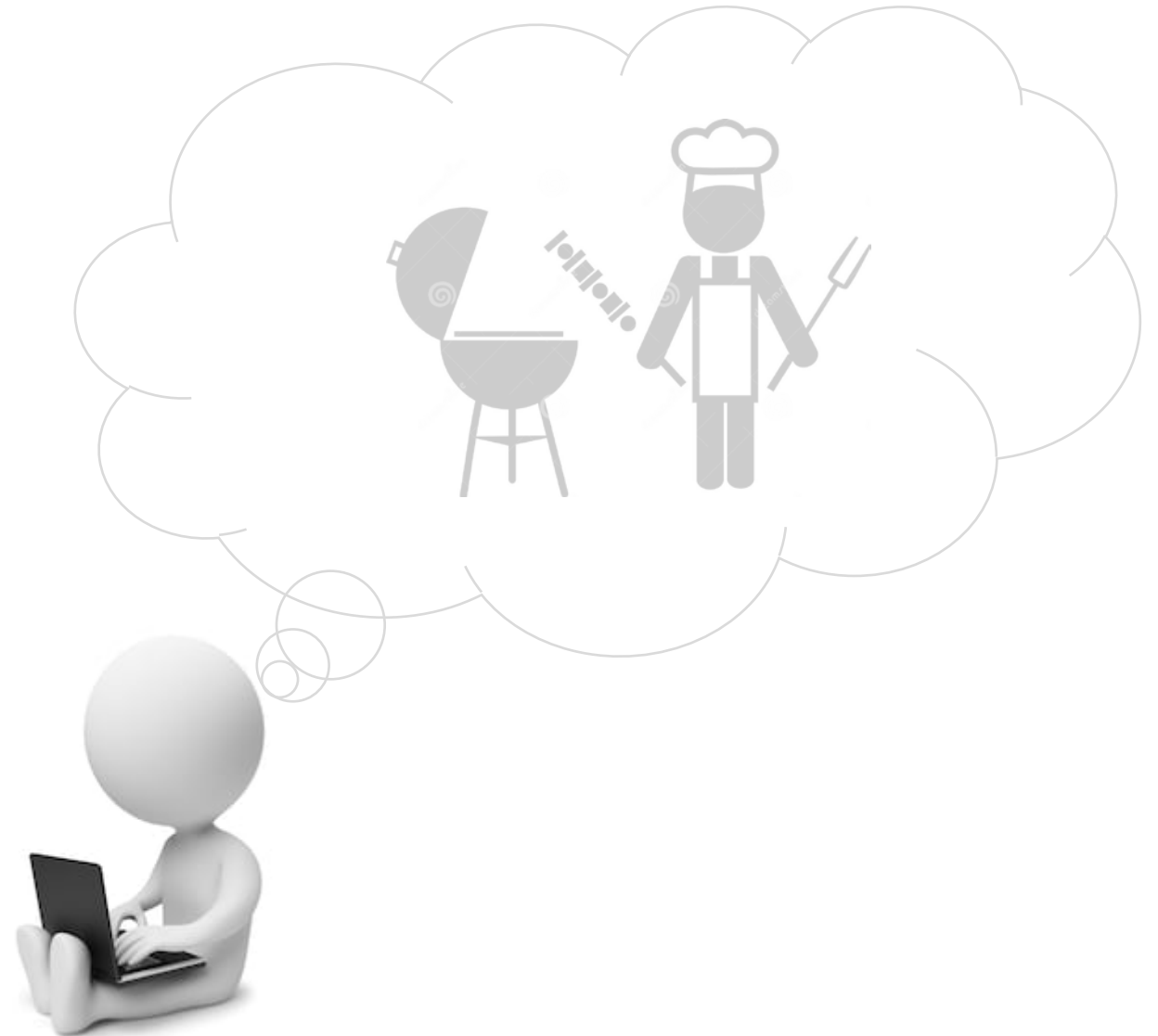
▪ **Griddle,**

- ❖ *Gleichmässige Temperatur der Kochplatte*
- ❖ *Verringerung der Smokiness*
- ❖ *Einfach zu reinigen sein*
- ❖ *Alle **STILE Linien Griddles** sind thermostabil, die Temperatur kann bis zu 300 Grad kontrolliert werden.*
- ❖ *Alle STILE Zeilen Griddles können VERCHROMT sein, 40micron. Diese Beschichtung verhindert die Kreuzkontamination des Geschmacks, wenn verschiedene Produkte auf derselben Bratplatte gekocht werden. Darüber hinaus Erhöhung der Kocheffizienz zur Reduzierung der Heizdispersionen.*
- ❖ *Bratplatte bis **1200mm** erhältlich!*



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

- **Mein Klient liebt das Barbeque... er mag das Griddle nicht**
- *KEIN PROBLEM mit OFFCAR.*
 - ❖ *STILE Line erlaubt sowohl **Lava Stone Grills** als auch **Wasser geheizte Radiating Grills!***



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

▪ Fritteuse

- ❖ *Sobald die Größe der Friteuse, die Kapazität der Öltanks und die Anzahl der Tanks geklärt sind, ist es wichtig, die Aufmerksamkeit auf die Art der Friteuse zu richten.*
- ❖ *OFFCAR produziert sowohl Gas- als auch Elektrofritten.*
- ❖ *OFFCAR bietet seinen Kunden sowohl Y-förmige Tanks als auch Wärmetauscher im Tank an.*



Electric



Gas H.E. inside



Gas Y shaped



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

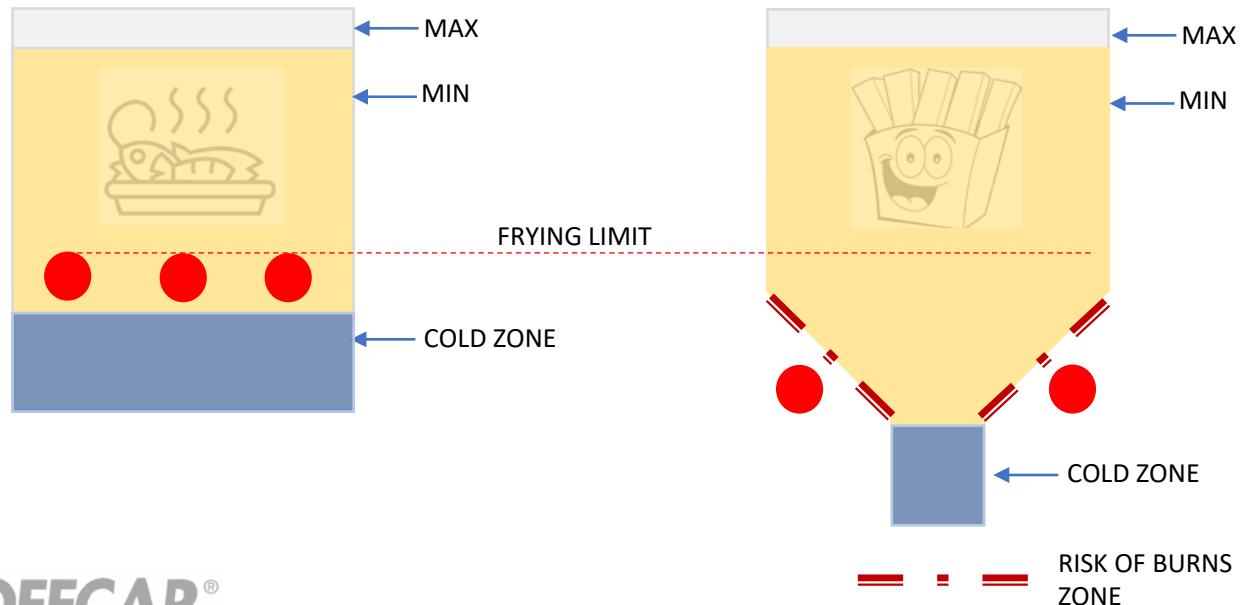


Gas H.E. inside

VS



Gas Y shaped



Die Differenz wird durch die Kaltzonenoberfläche und ihre relevante Position verglichen die Brenner. Am besten ist die Gasversion mit H.E. Inside. Produkte wie z. B. Pommes frites oder vorgebackene Produkte, bei denen Mehl oder Teig im allgemeinen stabiler sind, kann sogar die Y-Form eine Lösung sein. Für Gebäck, besser H.E. Inside zweifellos.

Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

▪ **Vorsicht!**

- ❖ *Es ist sehr empfehlenswert, NICHT ZIEHEN ZUSAMMEN entweder ein Pasta Cooker oder eine Bain Marie und eine Friteuse auf der gleichen Kochlinie*
- ❖ *Denken Sie an kochendes Wasser und warmes Öl, die nicht miteinander auskommen!*
- ❖ *Ein Tropfen Wasser in eine Friteuse bedeutet einfach....*



Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

- **Bratpfannen: Mehrzweckgeräte zum Braten, Schmoren, Grillen und Kochen direkt auf dem Boden des Behälters, keine Töpfe erforderlich.**

OFFCAR stellt sowohl Befestigungs- als auch Kippmodelle her.

- ❖ **Die elektrische Fixierbratpfanne** ist für mittlere Mengen gekochter Produkte konzipiert. Sie ist mit einem Austrag versehen, der die Kochmulde mit der betreffenden Auffangmulde verbindet.
- ❖ **Sowohl Gas- als auch Elektrobrattassen** können für größere Mengen gekochter Produkte ausgelegt werden. Manuelles oder motorisches Kippen ist möglich.

Kochtöpfe : zum Kochen von halbflüssigen Lebensmitteln, die nicht gerührt werden müssen

OFFCAR produziert sowohl Gas- als auch Elektromodell.

- ❖ **INDIREKTE HEIZUNG** aufgrund eines mit Wasser bei niedrigerem Druck (bis zu 0,5 bar) gefüllten Zwischenraums. Geeignet für Produkte, die während des Verborgens am Boden des Topfes haften können (z. B. Suppen)
- ❖ **DIREKTE HEIZUNG** durch gasröhrenförmige oder INKOLOY gepanzerte Heizelemente außerhalb/unter dem Tank. Geeignet zum Kochen flüssiger Lebensmittel oder zum Kochen großer Mengen Reis oder Gemüse.



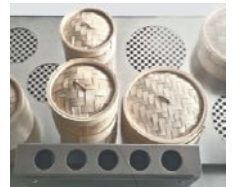
Step 6: Work out the Cooking appliances layout – tech info/strong points

- **WOK / MULTIETHNISCHE GERÄTE:** stark, dynamisch und mit hohen Leistungen, für Showkochstellen und schnelles Kochen vor Ort konzipiert.

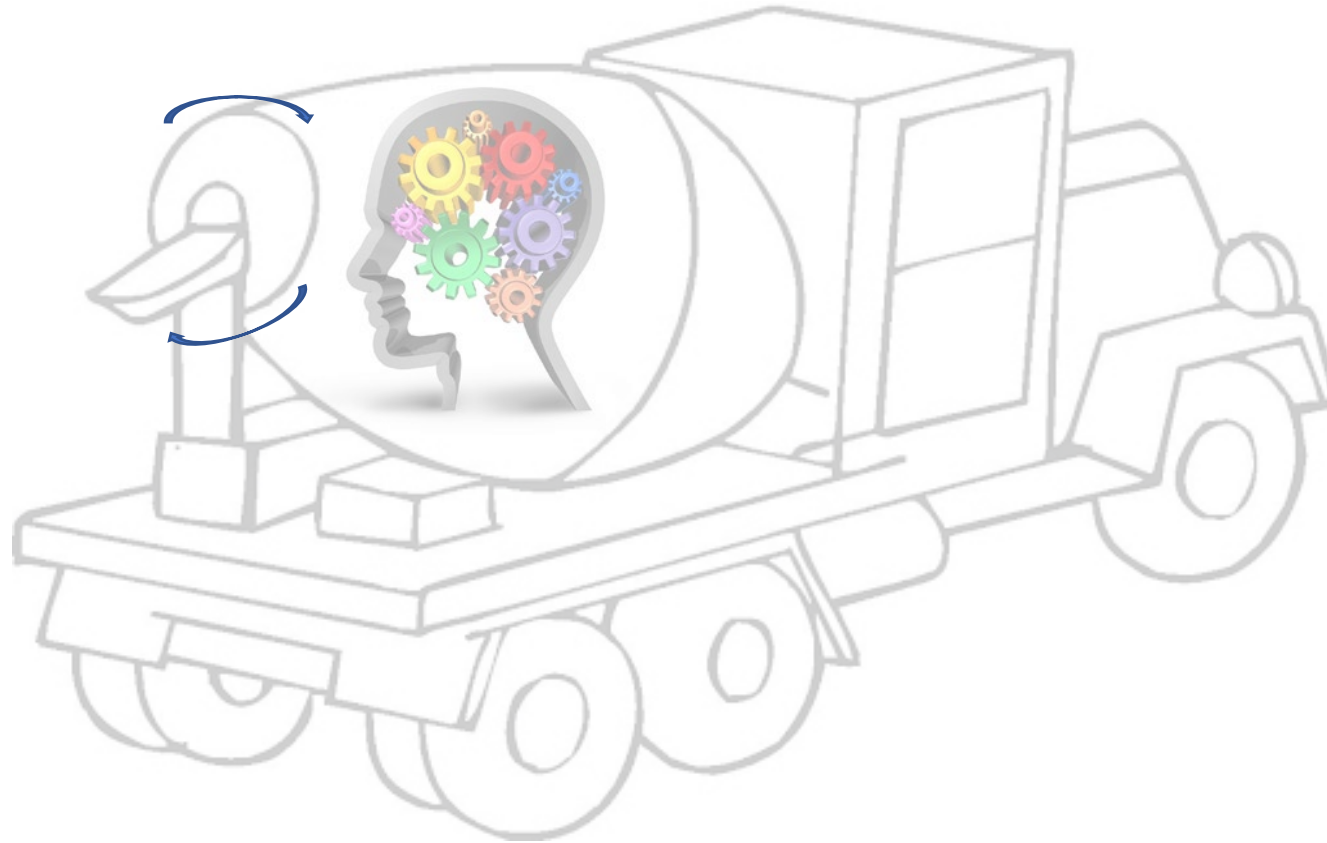
DRAGONE IST DIE ORIENTALISCHE SPEZIALLINIE FÜR OFFCAR
WOK-OFEN mit vertikaler und starker blauer Flamme. Auf Wunsch können horizontale traditionelle Brenner installiert werden.

- ❖ TEPPANYAKY GRIDDLE (gas- oder elektrisch) dicke Kochplatte (verchromt oder nicht). Im mittleren Teil der Kochplatte sind Brenner und Heizelemente angeordnet. Neben indirekter Wärme kann das Essen warm gehalten werden.
- ❖ DIM SUM, STEAMER (gas- oder elektrisch) für gleichmäßiges und delikates Kochen. Mit Bambus-Dampfkörben auf dem Rost oder direkt kochendem Reis und Gemüse mit im Siedewasser versenktem Inox-Korb kann der STEAMER als Mehrzweckgerät klassifiziert werden.

龙



All diese Informationen, die bisher gesehen wurden, mischen.....

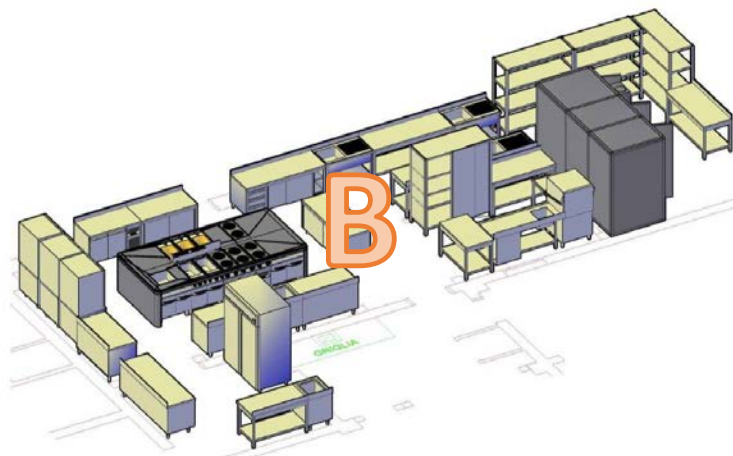


....and....

Step 7: Endgültiges Design und Projekt dem Kunden vorzulegen



POS	DESCRIZIONE	CODICE	DIM. MILLIMETRI		
01-DISPENSA					
A01	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A02	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A03	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1400	1400	2200
A04	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 170X70X85	367151	1700x	700x	850
A05	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A06	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A07	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
02-LAVAGGIO					
B01	TAVOLO LAVORO CON RIPIANO - 120X70X85	366925	1200x	700x	850
B02	LAVASTOVIGLIE CESTO 50X50 - KW 5.4 V.400 60X63X82.5	MEIKO	600x	630x	825
B03	TAVOLO ENTRATA VASCA DX - 1500X70X850	354837	1500x	770x	850
B04	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA MEIKO CESTO 600X500 DIM. 74X80X168	MEIKO	735	800x	1575
B05	TAVOLO USCITA X LAV.CAPOTTA - 800X610X870	354855	800x	610x	870
B06	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 160X70X85	367145	1600x	700x	850
B07	ARMADIO 2 PORTE SCORREVOLI - 1700X700X1800	371251	1700x	700x	2000
03-PREPARAZIONE CARNI					
C01	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 140X70X85	367135	1400x	700x	850
C02	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
C03	TAVOLO ARMADIO NEUT. CON CASSETTIERA E ALZ. - 2100X70X85	368691	2100x	700x	850
C04	ARMADIO FRIG.GN2/I 1325LT - 2 PORTE ,TEMP.-2+8°C 144X85X207	8900161	1440x	850x	2070
04-PREPARAZIONE VERDURE					
D01	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA E ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D02	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D03	LAVELLO RIP.INFE IV.SC.DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D04	LAVELLO RIP.INFE IV.SC.DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D05	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 130X70X85	367131	1300x	700x	850
D06	LAVELLO RIP.INFE 2V.SC.SX - 200X70X85	372437	2000x	700x	850
05-ASSIEME CUCINA					
E01	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E02	TAVOLO REFR. GN1/I 280LT - 2 PORTE + ALZ TEMP.-2+8°C 150X70X85	8901105	1500x	700x	850
E03	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E04	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL VS. CURA				
E05	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E06	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
E07	TAVOLO REFR. GN1/I 415LT - 3 PORTE + ALZ TEMP.-2+8°C 178X70X85	8901145	1780x	700x	850
E08	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL VS. CURA				
E09	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E10	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL VS. CURA				
E11	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E12	BLOCCO COTTURA SU PIANO UNICO 375X180X90 - VEDI DETTAGLIO	51PEC	3750	1800x	900
E22	TAVOLO ARMADIO RISCALDATO PASSANTE 2APE. - 180X70X85	368743	1800x	700x	850



- ✓ A. Layout – DONE!
- ✓ B. 3D Render – DONE!
- ✓ C. Bill of Items selected – DONE!

Specifi®



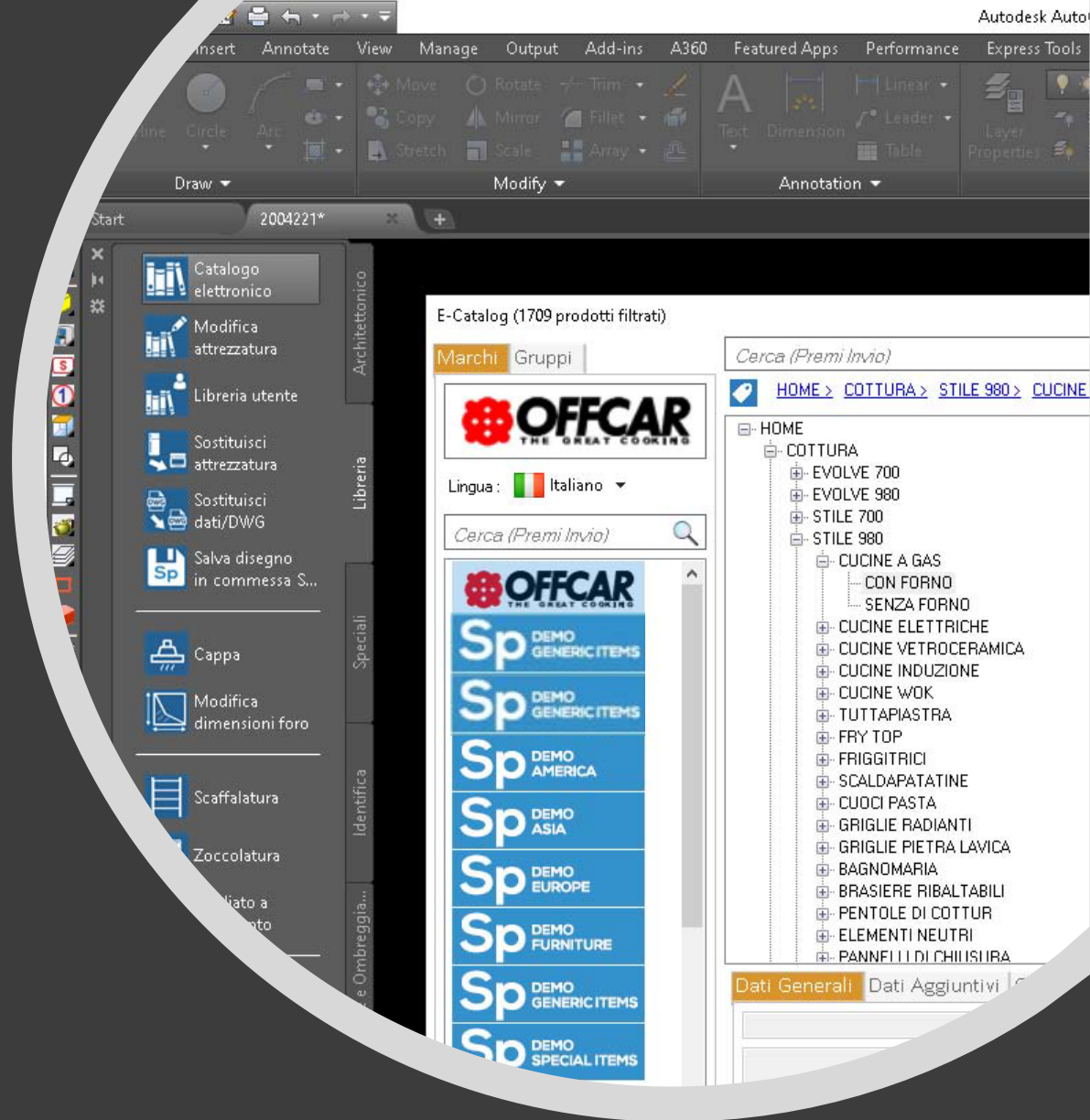
Eine globale Plattform zur Spezifikation von Ausrüstungen, die Händler, Designer und Hersteller verbindet

Step 8: Wie das gesamte Projekt mit SPECIFI® auszuarbeiten ist

- SPECIFI® ist eine AUTOCAD®-Anwendungssoftware.
- SPECIFI® stellt all diese technischen Details den Konstrukteuren zur Verfügung.
- Diese technischen Details sind auf Bibliotheken organisiert, auf die die Designer zugreifen können, entsprechend der Autorisierung, die die Hersteller erhalten haben.
- Jede Bibliothek erlaubt es, ein beliebiges Element (Block) in ihr auszuwählen, um die gleichen Blöcke in das Layout in Bearbeitung zu setzen

Alle im SPECIFI® enthaltenen OFFCAR-Blöcke sind sowohl auf Dwg als auch auf Bim erhältlich (für REVIT®)

Dank der Blöcke wird es möglich sein, in wenigen Schritten das komplette Layout inklusive aller Perspektiven, Renders, technischen Spezifikationen und Angebote auf dem Briefkopf des Herstellers zu erarbeiten.



Step 8: Wie das gesamte Projekt mit Specifi[®] ausgearbeitet wird

- Nachdem Sie das Objekt (Block) aus der Bibliothek ausgewählt haben, ist es möglich, alle relevanten technischen Details zu überprüfen und jede Option auszuwählen.
- Praktisch alle Blöcke sind "virtuelle" technische Blätter, die geeignet sind, die Skizze nicht nur die physikalischen Eigenschaften (Dimension), sondern auch alle technischen Details, die für die Installation und relevante Verbindungen.

The screenshot shows the Autodesk AutoCAD 2016 interface with a web browser window open. The browser displays the OFFCAR website, which is an e-catalog for kitchen products. The main content area shows a list of kitchen models with columns for Description, Model, Price, Width, Depth, Height, and Weight. Below this list, there is an 'Opzioni' (Options) section with a search bar and a list of available options, each with a description, model number, and price. At the bottom of the browser window, there is a 'Dati Generali' (General Data) section for the selected product, showing technical specifications in Italian.

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità	Altezza (mi	Peso (k
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A G	80CBG16XL	€	5263	1200,00	900,00	900,00	232
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO ELE	80CBG16XLE	€	5956	1200,00	900,00	900,00	230
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26CFE	€	5748	1200,00	900,00	900,00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG16FE	€	5324	1200,00	900,00	900,00	204
CUCINA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG14FE	€	4227	800,00	900,00	900,00	167
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO A GAS E VAN	80CBG26C	€	5458	1200,00	900,00	900,00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26FE	€	5611	1200,00	900,00	900,00	0

Opzioni	Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità	Height
1	X GAMBE PER SERIE 980 - 1200 MM	LGS-98X120	€	0	1200,00	0,00	150,00
	X CORRIMANO IN ACCIAIO INOX - 1 + 1/2	CF-120	€	205	1200,00	40,00	20,00
	GRIGLIA FUOCHI IN GHISA VETRIFICATA	GVS-900	€	132	396,00	378,00	0,00
	PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PALS-91F	€	187	395,00	380,00	10,00
	PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PARS-91F	€	237	395,00	380,00	10,00
	GRIGLIA DI RIDUZIONE IN ACCIAIO INO	RID-9/7	€	27	0,00	0,00	0,00

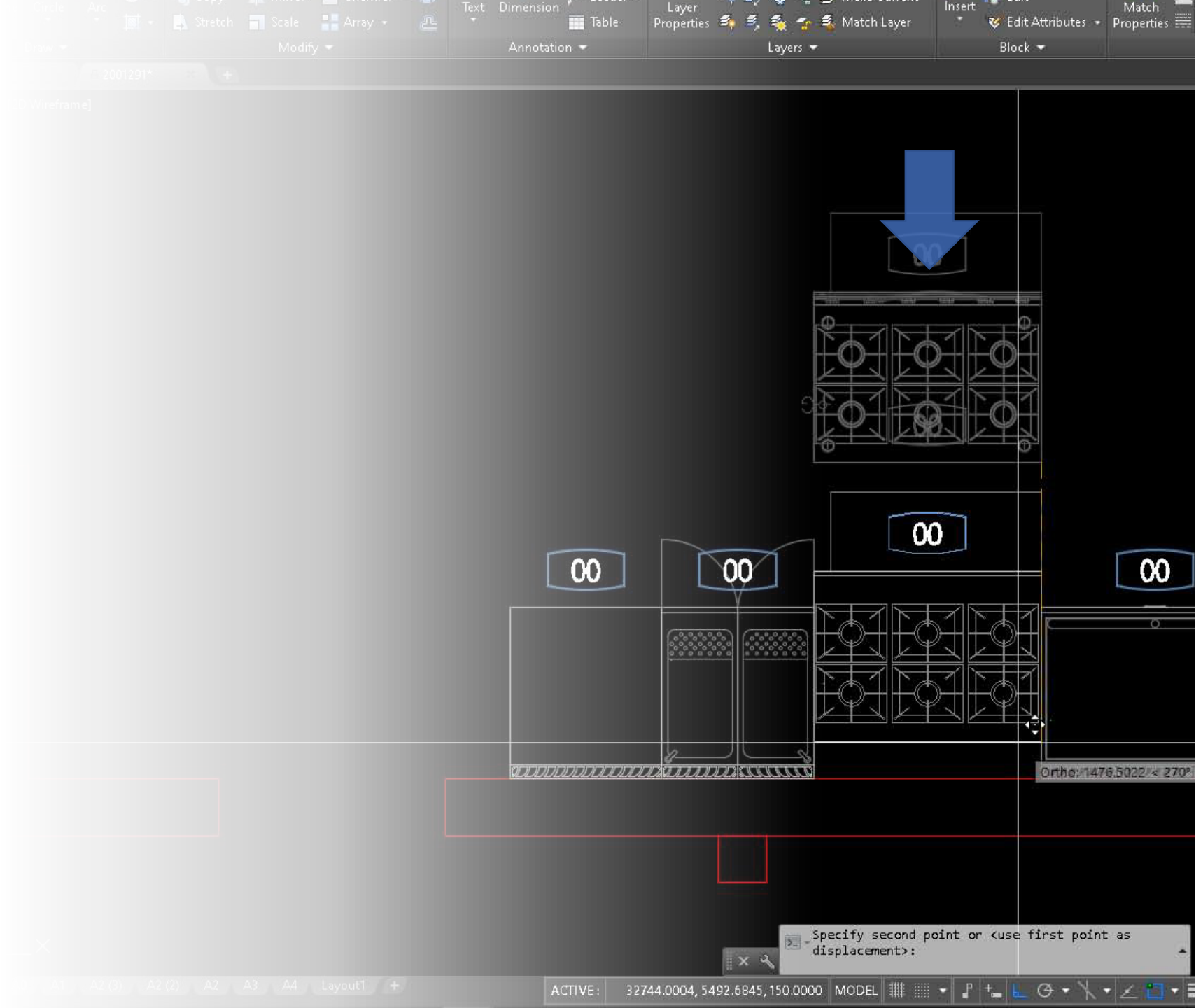
Dati Generali | Dati Aggiuntivi | Connessioni | Allegati | Eco Design

CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A GAS

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bacinelle raccogli gocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone a doppia corona a fiamma stabilizzata (3 x 4,5 kW, 3 x 10,0 kW). Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Forno a gas GN 3/1 riscaldato da bruciatore (9,2 kW) a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Scarico fumo in ghisa rimovibile. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Step 8: Wie das gesamte Projekt mit Specifi[®] ausgearbeitet wird

- Nachdem Sie den Artikel/Block mit allen relevanten Details ausgewählt haben, ist es an der Zeit, ihn im Layout anzuordnen
- In diesem Fall zeigt die Probe einen OFFCAR-Gasherd an, der bereit ist, zusammen mit anderen Geräten in derselben 700-Linie gezogen zu werden



Tutorials

Build Your Specifi skills. We have a full library of resources to help you.



28 Videos

CAD Tutorials



20 Videos

BIM Tutorials



8 Videos

Quote Tutorials

For more details: <https://it.specifiglobal.com/tutorials/>

Zukunftsübersicht - The Cloud kitchen

- **Was ist den Cloud Küche?**
 - Cloud Kitchen ist ein Phänomen, bei dem eine kleine Lebensmittelkette oder eine Gruppe von Lebensmittelmarken die Küchenfläche unter einem Dach teilen. Aber es gibt keine Optionen zum Essen.
 - Sie können Ihre Essensbestellung einfach wegnehmen oder Sie erhalten sie durch Bestellung über die Küchenapp. Im weiteren Sinne ist es also ein Lieferrestaurant.
 - Ghost Kitchen, Dark Kitchen und Virtual Kitchen sind einige andere Namen von Cloud Kitchen.
- **Finden wir heraus, wie es genau funktioniert?**
 - Step 1: Die Bestellungen kommen von den Kunden
 - Step 2: Die Küche erhält die Bestelldetails
 - Step 3: Das Essen ist gekocht
 - Step 4: Das gekochte Essen wird richtig verpackt
 - Step 5: Das Paket wird vom Lieferjungen an den Kunden geliefert.

Zukunftsübersicht – The Cloud kitchen

- **Was macht Cloud Kitchen beliebte Lebensmittel Startup-Idee?**
- Wie bereits erwähnt, handelt es sich bei diesen Küchen um eine reine Lieferküche, weshalb Sie keine großen Infrastrukturkosten aufwenden müssen.
Kein Bedarf an Tischen und anderen Einrichtungen, **Sie sparen den Aufwand erheblich.**
- Stattdessen können Sie sich **auf Ihre Lebensmittelqualität konzentrieren und Ihre Kunden schneller beliefern.**
- Ihr Großteil der Investitionen **wird in die Küchenausrüstung fließen. Je nach den Küchen, die Sie bereitstellen, brauchen Sie Küchenausrüstung. Die Kochgeräte , Der Kühlschrank , Der Ofen , Schornstein und Utensilien sind einige der gewöhnlichen Dinge, die Sie brauchen.**
- Keine Beteiligung von Kellner oder Sitzordnung, nur Köche, die an verschiedenen Speisen arbeiten und eine Person, die das Essen verpackt.

Zukunftsübersicht— The Cloud kitchen

- Es ist ein Lieferrestaurant...
- Basierend auf diesem sehr einfachen Satz ist es leicht zu verstehen, wie besonders Geräte wie die "intelligenten Konzepte" von OFFCAR entscheidend für diese neuen Konzepte sind.
- Automatisch, zuverlässig, effizient, einfach zu bedienen... All dies sind Skills, die die Lebensmittelindustrie in Richtung einer schnelleren und qualitativ hochwertigeren Marktreaktion führen werden.



4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



*Alle unsere Projekte sind so konzipiert, dass Design und Technologie perfekt aufeinander abgestimmt sind, ohne dabei die Komponenten zu vernachlässigen, die Ihr Arbeitswerkzeug wertvoll machen:
Ergonomie, Sicherheit, Sauberkeit und Zuverlässigkeit*

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
- 5-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*



***Danke für Ihre freundliche Aufmerksamkeit.
Das nächste Webinar findet am 14. Mai statt.***

Wir stehen zu Verfügung,

OFFFCAR
IS
WEBINAR