



MADE IN ITALY

Stile 980

Soluzioni modulari per grandi cucine

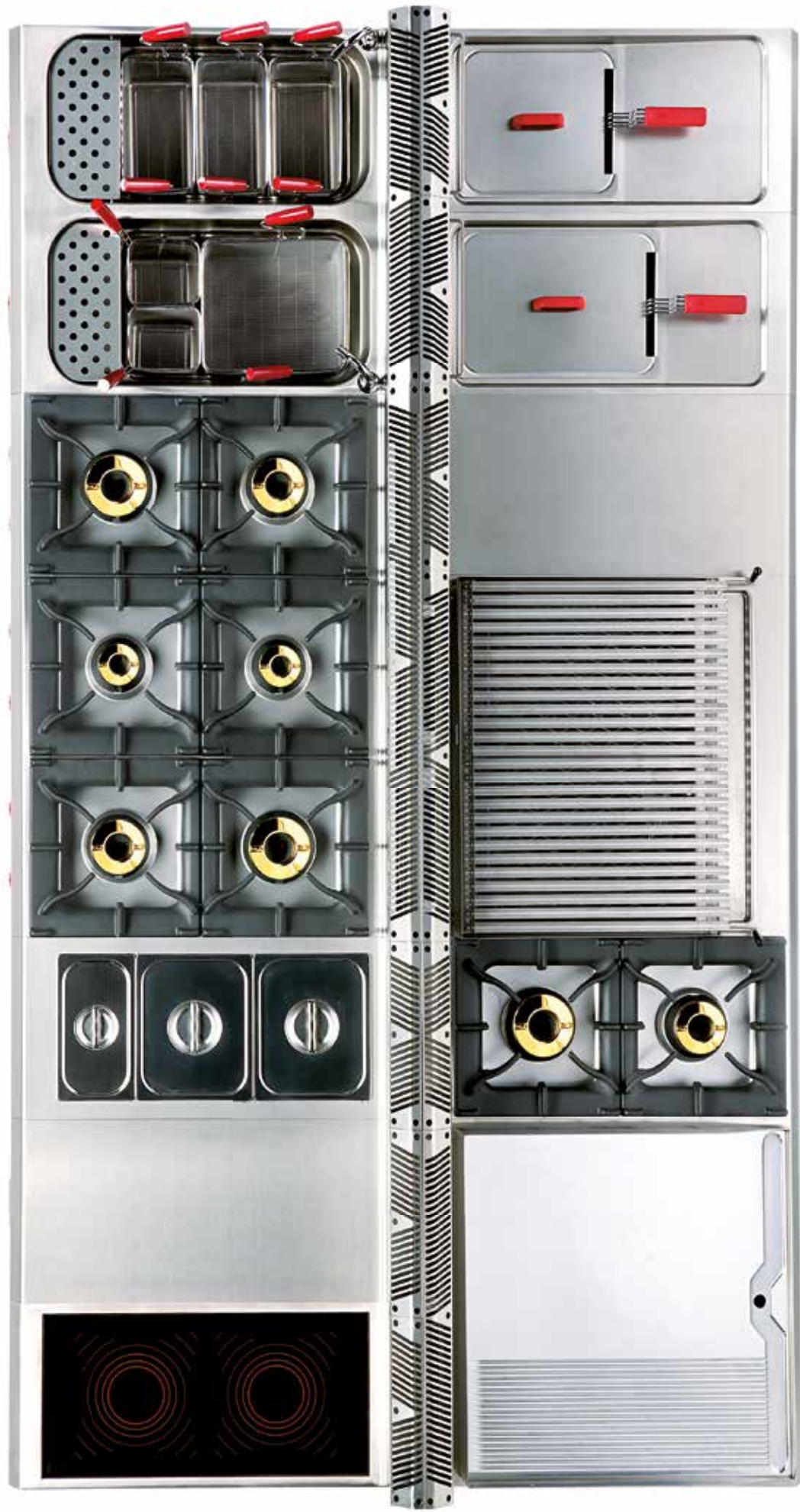
Modular solutions for industrial kitchens

Solutions modulaires pour de grandes cuisines

Soluciones modulares para grandes cocinas

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

Stile 980



ESEMPIO DI COMPOSIZIONE DELLA GAMMA STILE 980 • COMPOSITION EXAMPLE FOR THE STYLE 980 RANGE
EJEMPLO DE COMPOSIZION DE LA GAMME STILE 980 • EJEMPLO DE COMPOSIZION DE LA GAMMA STILE 980



La cottura **OFFCAR** è costruita con il cuore e con la passione per le cose fatte bene.

The OFFCAR cooking experience comes from the heart and from the passion for doing things properly

La cuisson **OFFCAR** est obtenue avec le cœur et la passion pour les choses bien faites.




La cocción OFFCAR esta construida con el corazón y con la pasión por las cosas bien hechas.



Cooking born of experience




... Since 1937


-  OFFCAR The Great Cooking, marchio di Officine Carraro, nasce nel 1980 da una grande esperienza e tradizione familiare veneta nella produzione di cucine. L'azienda si è specializzata in particolare nella costruzione di apparecchiature e impianti per la ristorazione professionale di riconosciuta qualità ed affidabilità..
-  OFFCAR The Great Cooking, brand of Officine Carraro, evolves from a long family tradition of manufacturing cookers in the Italian region of Veneto. The company are mainly specialized in the construction of equipment and systems for professional catering and highly renowned for their quality and reliability.
-  OFFCAR The Great Cooking, marque de Officine Carraro, naît en 1980, à partir d'une grande expérience et d'une tradition familiale vénitienne dans la production de cuisinières. L'entreprise s'est spécialisée, en particulier, dans la fabrication d'appareils et d'installations pour la restauration professionnelle de qualité et de fiabilité.
-  OFFCAR The Great Cooking, marca de Officine Carraro, nace en 1980, de una gran experiencia y tradición familiar italiana situada en Veneto. La firma La firma esta principalmente cualificada en la construcción de equipos para la restauración profesional, con reconocida calidad y fiabilidad.

Cooking the green way

La cottura verde



 **OFFCAR**, installando sulle coperture delle proprie sedi operative un modernissimo impianto fotovoltaico si e' resa autonoma dal punto di vista energetico, contribuendo fattivamente al rispetto ambientale.

 *By having installed the very latest in photovoltaic systems on the roofs of their buildings, **OFFCAR** operate in complete autonomy from an energy point of view and at the same time make an important contribution to the environment.*

La cuisson verte

OFFCAR, en installant sur les couvertures de ses propres usines, une moderne installation photovoltaïque, est devenue autonome du point de vue de l'énergie, en contribuant efficacement au respect de l'environnement.

Cocinar verde

OFFCAR tiene colocado en la cobertura de sus propias naves y oficinas una modernísima instalación fotovoltaica y está autónoma desde el punto de vista energético, contribuyendo concretamente a la protección del medio ambiente.



Cooking that respects legal standards



MISSION



We manufacture professional cookers characterised by their simplicity, functionality and performance. We aim to represent the MADE IN ITALY by mixing innovation and tradition.



Progettare e creare cucine professionali che si riconoscono e contraddistinguono per semplicità, funzionalità, e prestazioni puntando all'elogio del MADE IN ITALY tramite il connubio innovazione- tradizione.



Proyectar y crear cocinas profesionales que se distinguen por simplicidad, funcionalidad y rendimiento. Aspiramos a representar el MADE IN ITALY con una combinación de innovación y tradición.




Concevoir et créer des cuisines professionnelles qui se distinguent pour la facilité, la fonctionnalité, et les prestations. Nous voulons représenter le MADE IN ITALY en mélangeant innovation et tradition.





ISO 9001:2008


Cooking the big way

La cottura di un grande progetto


 Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie "Stile 980"

 *Functionality, robustness, ergonomic design and compositional flexibility are the outstanding features of the "Style 980" project.*

 Fonctionnalité, robustesse, ergonomie et flexibilité de composition, caractérisent le projet de la série "Stile 980"

 *La funcionalidad, durabilidad, ergonomía y flexibilidad de composición caracterizan el diseño de la serie "Estilo 980"*

 **OFFCAR**
THE GREAT COOKING

 L'originalità di avere le stesse dimensioni frontali delle gamme "stile 980" e "stile 700" consente di ottenere combinazioni estremamente funzionali anche nella linea a sbalzo a seconda delle esigenze dell'utente.

Cooking the big way

The original feature of ranges "Style 980" and "Style 700" sharing the same front dimensions means that highly practical combinations can be achieved, even in the cantilever range, to match the requirements of the client.

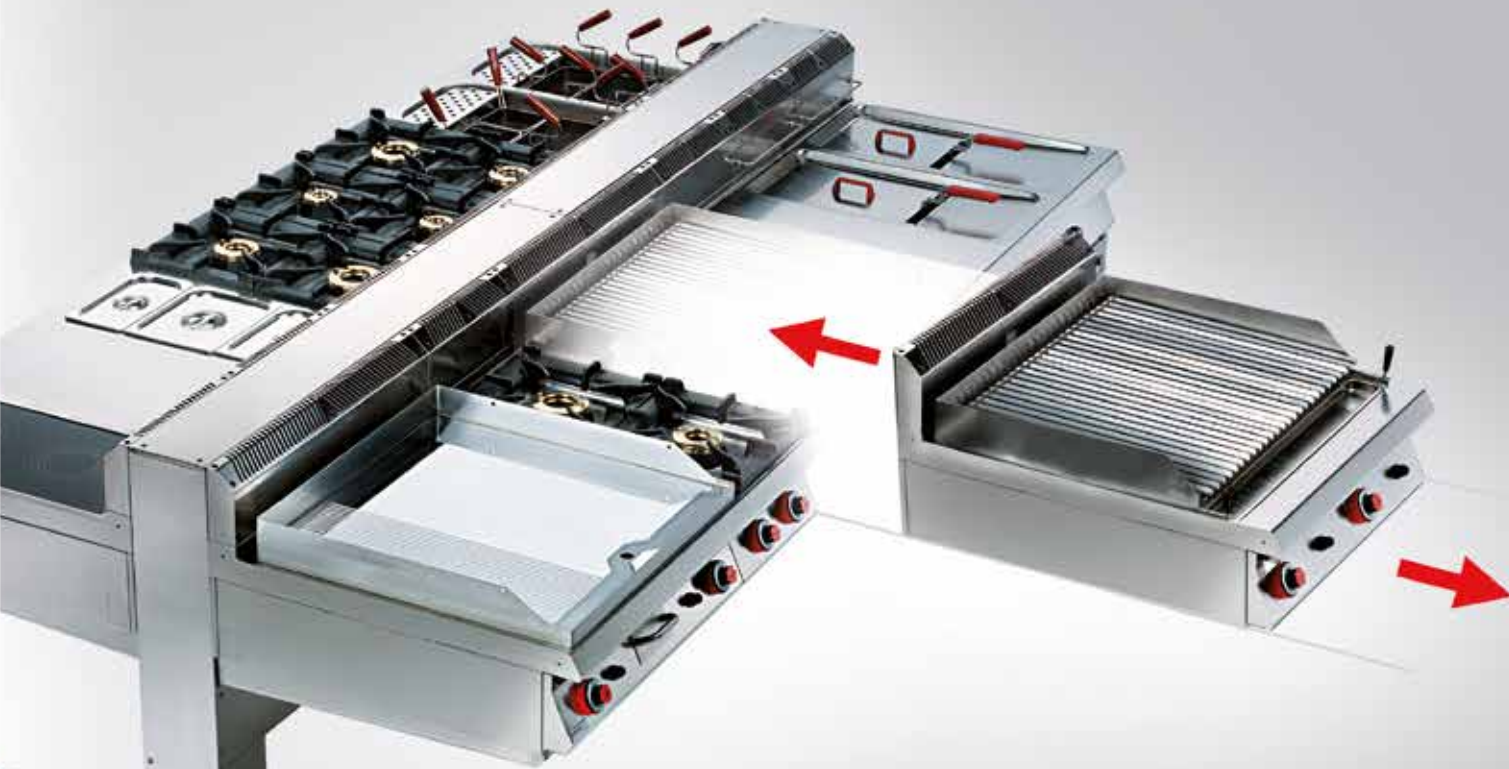
La cuisson d'un grand projet

L'originalité d'avoir les mêmes dimensions frontales que les gammes "stile 980" et "stile 700" permet d'obtenir des combinaisons extrêmement fonctionnelles dans la ligne en saillie selon les exigences de l'utilisateur.

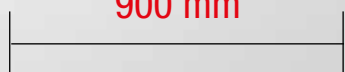
El despido de un gran proyecto

La originalidad de tener las mismas dimensiones frontales en las gamas stile 980 y stile 700 permite obtener combinaciones extremadamente funcionales, incluso en línea suspendida, en función de las exigencias del usuario.





900 mm





Cucine Gas



GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | COCINAS A GAS

- 16 modelli (13 su mobile e 3 top).
- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas o elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze da 3,5 -5,5 e 8,5 kW.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Forno: in acciaio inox con camera di cottura GN2/1 e GN3/1 per la versione MAXI FORNO. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in

ghisa (per forno GN2/1), guide reggigrigle estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato GN2/1 o GN3/1 sui MAXI FORNO.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

- Valve taps with pilot flame for gas burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chambers GN2/1 and GN3/1 for the MAXI OVEN version. Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor (for oven GN2/1), removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: model GN2/1 chromium-plated steel shelf (or model GN3/1 in the MAXI OVEN).

Cabinet: neutral or heated with electric element controlled by thermostat regulating from 30° to 90°C. Double-walled door with magnetic closing (optional on open-fronted units).



Bruciatore e sottocoppa estraibili
Removable burner and bowl
Brûleur et crépine amovibles
Brenner und Schalenunterteil abnehmbar

- 16 models (13 on cabinet unit and 3 top models).
- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Static gas and electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 3.5-5.5 and 8.5 kW.



Leccarda e cruscotto estraibile in acciaio INOX
Removable stainless steel spillage tray and instrument panel
Lêchefrite et panneau de commande amovible en acier INOX
Intérieur maxi forno en acier inox GN 3/1



Interno maxi forno inox GN 3/1
Inside of GN 3/1 maxi oven in stainless steel
Intérieur maxi four inox GN 3/1
Maxi Backofen innen aus Edelstahl GN 3/1



Modello con MAXI FORNO
Model with MAXI OVEN



- 16 modèles (13 sur meuble et 3 plans de travail).
- Le modèle plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Fours statiques à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 3,5 - 5,5 et 8,5 kW.
- Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four: en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1 et GN3/1 pour la version MAXI FORNO. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Sole en fonte (pour four GN2/1), glissières porte-grilles extractibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage du four électrique: résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI FORNO.

Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

- 16 modelos (13 de mueble y 3 top)
- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendeda" o "puente"
- Modularidad 400-800-1200 mm
- Hornos estáticos a gas o eléctricos
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 3,5 y 5,5 kw
- Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador
- Pies inox, regulables en altura

Horno: En acero inox, con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI HORNO. Aislamiento térmico de doble pared, con lana de roca. Guías extraíbles. Puerta de doble pared, con aislamiento térmico y contrapuerta en acero inox estampado. Asa en inox. Bisagras con muelle equilibrado.

Calentamiento horno a gas: Quemador en acero inox de llama estabilizada. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Calentamiento horno eléctrico: Resistencias acorazadas incoloy independientes, posicionadas en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.

Dotación estándar: Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI.

Armario: Neutro o caliente, mediante resistencia eléctrica, controlada por termostato de 30°C a 90°C. Puerta de doble pared con cierre magnético. (opcional en los modelos con armario abierto).

Certificazioni - Certified



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello con forno e vano armadio
Model with oven and cabinet



Cucine elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | COCINAS ELECTRICAS

- 18 modelli (11 su mobile e 7 top).
- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Piani con piastre in ghisa, in vetroceramica e induzione.
- Forni statici elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche piastre in ghisa:

Piastre quadre 300x300 mm. 4 kW controllate da commutatore a 6 posizioni.

Caratteristiche tecniche vetroceramica:

piano in vetro spessore 6 mm., a 2 o 4 zone di cottura contrassegnate da serigrafie indicanti vari livelli di riscaldamento. Ogni superficie riscaldante è suddivisa in 2 diverse possibilità di accensione. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Potenza regolabile da 1,3 kW a 3,4 kW tramite regolatore di energia.

Caratteristiche tecniche induzione:

Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo ø 270 mm. Potenza

erogata 5 kW finemente regolabile tramite un regolatore di energia. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico ø minimo 14 cm). Il sistema ad induzione consente tempi di riscaldamento ridotti e rendimenti energetici elevati.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

- 18 models (11 on cabinet unit and 7 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Tops with plates in cast iron, in glass ceramic or by induction.
- Static electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Electric wiring easily accessible for inspection.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for cast iron plates:

Square plates 300x300 mm. 4 kW controlled by 6-position switch.

Technical specifications for glass ceramic plates:

top in glass with a thickness of 6 mm, with 2 or 4 cooking zones marked with serigraphy to indicate the various heating levels. Each heating surface features 2 different ignition options. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Power regulation from 1.3 kW to 3.4 kW by means of energy regulator.

Technical specifications for induction top:

Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 270 mm ø induction field. 5 kW power that can be finely regulated by means of an energy regulator. Pan detection system (pans with minimum 14 cm ø iron bases). The induction system gives shorter heating times with consequent high energy efficiency.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).



Interno forno inox GN 2/1
Inside of GN 2/1 oven in stainless steel
Intérieur four en acier inox GN 2/1
Innen ist der Backofen rostfrei GN 2/1

Certificazioni - Certified



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



- 18 modèles (11 sur meuble et 7 sur plan de travail).
- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 - 1 200 mm.
- Plans avec plaques en fonte, en vitrocéramique et à induction.
- Fours statiques électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Câblages électriques faciles à contrôler.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des plaques en fonte :
Plaques carrées 300x300 mm 4 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

Caractéristiques techniques de la vitrocéramique :

plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 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. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Puissance réglable de 1,3 kW à 3,4 kW par un régulateur d'énergie.

Caractéristiques techniques de l'induction :

Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction ø 270 mm. Puissance 5 kW finement réglable à l'aide d'un régulateur d'énergie. Système de détection automatique

de la casserole (avec fond ferritique ø minimum 14 cm). Le système à induction permet des temps de chauffe réduits et des rendements élevés.

Chauffage four électrique : résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : grille en acier chromé.

Armoire : neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90°. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

- 18 modelos (11 de mueble y 7 top)
- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendeda" o "puente"
- Modularidad 400-800-1200 mm
- Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción
- Hornos estáticos eléctricos
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable
- Pies inox, regulables en altura

Características técnicas placas de fundición: Placas cuadradas 300X300 mm ,4 kw controlados por conmutador de 6 posiciones.

Características técnicas vitroceramica: Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción marcadas por serigrafía, indicando los distintos niveles de calor. Cada superficie de calor está subdividida en 2 diversas posibilidades de encendido. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Potencia regulable de 1.3 kw a 3,4 kw.

Características técnicas induccion: Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 270 mm de diámetro. Potencia 5 Kw finamente regulada a través de un regulador de energía. Sistema de detección automático de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm. El sistema por inducción consigue reducir sensiblemente los tiempos de calentamiento y tiene un rendimiento energético muy elevado.

Calentamiento del horno electrico: Resistencias acorazadas incoloy independientes, posicionadas en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.

Dotación estándar: Parrilla en acero cromado

Armario: Neutro o caliente, mediante resistencia eléctrica, controlada por termostato de 30°C a 90°C. Puerta de doble pared con cierre magnético. (opcional en los modelos con armario abierto



Modello con piastre in ghisa e forno elettrico
Model with plates in cast iron and electric oven

Modello su mobile con piano in vitroceramica
(porte optional) - Model on cabinet unit with glass ceramic top (doors optional)

Modello su mobile con piano ad induzione
(porte optional) - Model on cabinet unit with induction top (doors optional)



Tuttapietra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | PALASTRO

• 7 modelli (6 su mobile e 1 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 800 - 1200 mm.
- Forni statici a gas o elettrici.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piastra di cottura per temperature differenziate, di grosso spessore con anello centrale asportabile
- Bruciatore circolare in acciaio inox.
- Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Accensione elettronica a pila del pilota
- Bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze 5,5 e 8,5 kW.
- Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Forno: in acciaio inox con camera di cottura GN2/1. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in ghisa, guide reggigriglia estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento forno elettrico: resistenze corazzate INCOLOY indipendenti posizionate sul fondo e sul cielo del forno, controllate da termostati regolabili da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione standard: griglia in acciaio cromato.

Vano armadio: neutro o riscaldato da resistenza elettrica controllata dal termostato regolabile da 30° a 90°C. Porta a doppia parete a chiusura magnetica (optional su mobili aperti neutri).

• 7 models (6 on cabinet unit and 1 top model).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 800 - 1200 mm.
- Static gas and electric ovens.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Thick cooking plate with differentiated temperatures, with removable central ring.
- Circular burner in stainless steel.
- Valve tap with pilot flame for burner ignition.
- Battery-powered electronic pilot ignition.
- Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 5.5 and 8.5 kW.
- Valve taps with pilot flame for burner ignition.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Oven: in stainless steel with cooking chamber GN2/1. Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor, removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: stainless steel burner with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation, from 100° to 340°C, by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric oven heating: independent INCOLOY armoured heating elements positioned on the floor and roof of the oven, controlled by thermostats regulating from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf.. Cabinet: neutral or heated by electric element controlled thermostatically between 30° and 90°C. Door with double wall and magnetic closing (optional on open-fronted units).

Certificazioni - Certified



Versioni top componibili su struttura a sbalzo e a ponte
Modular top versions, cantilever or bridged



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



• 7 modèles (6 sur meuble et 1 sur plan de travail).

- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 800 - 1200 mm.
- Fours statiques à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson pour températures différenciées, de grande épaisseur avec anneau central amovible.
- Brûleur circulaire en acier inox.
- Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Allumage électronique à pile du pilote.
- Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton à double couronne. Puissances 5,5 et 8,5 kW.
- Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four: en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Sole en fonte, glissières porte-grilles amovibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage du four électrique: résistances blindées INCOLOY indépendantes, placées sur le fond et sur le haut du four, contrôlées par des thermostats réglables de 50° à 300 °C.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard: grille en acier chromé

Armoire: neutre ou chauffée par une résistance électrique contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90 °C. Porte à double cloison et fermeture magnétique (en option sur les meubles ouverts neutres).

• 7 modelos (6 de mueble y 1 top)

- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"
- Modularidad 800-1200 mm
- Hornos estáticos a gas o eléctricos
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Placa de cocción para diferentes temperaturas, de gran espesor y con anillo central extraíble
- Quemador circular en acero inox
- Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador
- Encendido electrónico del piloto por pila
- Quemador superior de hierro y ilama de latón, doble corona .
- Potencia 5.5kw y 8.5 kw
- Pies inox, regulables en altura

Horno: En acero inox, con cámara de cocción GN 2/1. Aislamiento térmico de doble pared, con lana de roca. Guías extraíbles. Puerta de doble pared, con aislamiento térmico y contrapuerta en acero inox estampado. Asa en inox. Bisagras con muelle equilibrado.

Calentamiento horno a gas: Quemador en acero inox de llama estabilizada. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Calentamiento horno eléctrico: Resistencias acorazadas incoloy . Regulación termostática de la temperatura de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.

Dotación estándar: Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI

Armario: Neutro o caliente, mediante resistencia eléctrica, controlada por termostato de 30°C a 90°C. Puerta de doble pared con cierre magnético. (opcional en los modelos con armario abierto).



Modello su forno
Model on oven



Modello combinato con 2 bruciatori aperti su forno e vano armadio
Combination model with 2 open burners, on oven and cabinet



Fry top

GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | FRYTOP

• 46 modelli (26 su mobile e 20 top).

- Il modello top può essere montato su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas (con forno statico a gas) o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche: Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 15 mm. Versioni: tutta liscia, tutta rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata, disponibili anche in cromo duro lucido (C). Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm. i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento a gas: Bruciatori tubolari in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300° C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Resistenze corazzate INCOLOY fissate a contatto delle piastre. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Lampada spia per il controllo del funzionamento.

Forni a gas: In acciaio inox con camera di cottura GN2/1. Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia. Suola in ghisa, guide reggigriglie estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio

inox stampato, maniglia in acciaio inox, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento forno a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota.

Dotazione standard: Griglia in acciaio cromato.

Vano armadio aperto: chiudibile, su richiesta con porte a doppia parete a chiusura magnetica.

• 46 modelli (26 on cabinet unit and 20 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas (with static gas oven) or electric.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications: Cooking plates in special steel, 15 mm thick. Versions: smooth, ribbed, 2/3 smooth and 1/3 ribbed, available also in shiny hard chrome (C). Perimeter splash guard welded to the plates. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating.

Gas heating: Tubular burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation from 100° to 300° C by means of thermostatic safety tap and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Electric heating: Independent INCOLOY armoured heating elements in direct contact with the plates. Thermostatic temperature regulation between 100° and 300°C. Safety thermostat with manual reset. Warning light signals malfunctioning.

Gas ovens: In stainless steel with cooking chamber GN2/1. Double wall and mineral wool thermal insulation. Cast iron floor, removable shelf runners. Double-walled door with thermal insulation and outer door in pressed stainless steel, handle in stainless steel, spring-balanced hinges.

Gas oven heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Thermostatic temperature regulation between 100° and 340°C by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Standard equipment: chromium-plated steel shelf..

Open-fronted cabinet: upon request it can be closed with double-walled doors and magnetic closing.

Certificazioni - Certified



Versione top componibile su struttura a sbalzo e a ponte
Versione top componibile su struttura a sbalzo e a ponte



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted cabinet unit



• 46 modèles

(26 sur meuble et 20 sur plan de travail).

- Le modèle sur plan de travail peut être monté sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz (avec four statique à gaz) ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques: 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).

Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée de la plaque.

Chauffage à gaz: Brûleurs tubulaires en acier inox à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300°C moyennant un robinet thermostaté avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances blindées INCOLOY au contact direct des plaques. Réglage thermostatique de la température de 100° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Voyants témoins pour le contrôle du fonctionnement.

Fours à gaz: En acier inox avec chambre de cuisson GN2/1. Isolation thermique avec double paroi et laine de roche. Sole en fonte, glissières porte-grilles

amovibles. Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage four à gaz: brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340 °C moyennant soupape de sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Équipement standard: grille en acier chromé
Armoire ouverte: elle peut être fermée, sur demande, par des portes à double cloison et fermeture magnétique.

• 46 modelos (26 de mueble y 20 top)

- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"
- Modularidad 400-800mm
- Versión a gas o eléctrica
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Pies inox, regulables en altura

Características técnicas: Plancha de cocción en acero especial de 15 mm. Versiones: toda lisa, toda ranurada, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, disponible también en cromo duro brillante (C), Peto perimetral soldado a la placa. Cajón recoge grasas extraíble. En el modelo de 800 mm los mandos son dobles par poder calentar parcialmente.

Calentamiento por gas: Quemadores tubulares de acero inox, con llama estabilizada. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C mediante grifo termostataado, con seguridad y termocopia. Encendido electrónico por pila.

Calentamiento eléctrico: Resistencias acorazadas incoloy en contacto con la plancha. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual. Lámpara espía para el control del funcionamiento.

Horno a gas: En acero inox, con cámara de cocción GN 2/1. Aislamiento térmico de doble pared, con lana de roca. Guías extraíbles. Puerta de doble pared, con aislamiento térmico y contrapuerta en acero inox estampado. Asa en inox. Bisagras con muelle equilibrado.

Calentamiento horno a gas: Quemador en acero inox de llama estabilizada. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Equipamiento de serie: parrilla de acero cromado

Armario abierto: Se puede cerrar, por encargo, con puerta de doble pared, de cierre magnético.



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello con forno a gas
Model with gas oven



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FREIDORAS

• 14 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Versioni a gas con scambiatori di calore attraversanti la vasca con comandi meccanici o controlli elettronici (RAPID).
- Versioni a gas con bruciatori esterni alla vasca e comandi meccanici (vasca a "Y").
- Versioni elettriche con resistenze rotanti interne alla vasca e comandi meccanici o con controlli elettronici (RAPID).
- Costruzioni di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con scambiatori attraversanti la vasca:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. Bruciatori inox ad alto rendimento.

Comandi meccanici: regolazione termostatica della temperatura da 110° a 195° C mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del

pilota. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione fine della temperatura da 30° a 195° C mediante elettrovalvola di sicurezza e termocoppia comandata da scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile. Accensione elettronica a pila del pilota.

Caratteristiche tecniche modelli a gas con bruciatori esterni alla vasca (vasca a "Y"):

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Bruciatori in acciaio inox situati all'esterno della vasca sagomata a "Y" e trattata con speciale vernice antiriflesso di elevata conducibilità.

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Elettrovalvola di sicurezza e termocoppia.

Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di

sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Caratteristiche tecniche modelli elettrici con resistenze interne:

Piani e vasche stampati con ampie raggature, capace zona fredda sul fondo. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Bacinella di raccolta in acciaio inox. Modelli ad 1 o 2 vasche con comandi indipendenti anche sul modulo da 400 mm. (escluso il modello con controllo RAPID)

Controllo elettromeccanico: regolazione termostatica della temperatura da 90° a 195° C con indicatore luminoso che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro le sovratemperature a riarmo manuale.

Controllo elettronico (RAPID): regolazione della temperatura da 30° a 195° C mediante scheda termostatica con display digitale per la lettura della temperatura (precisione +/- 1° C). Tramite il pulsante "RAPID", possibilità di scioglimento graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente programmabile.

Dotazioni standard: cestelli in rete di acciaio zincocromato con impugnatura atermica, coperchi in acciaio inox, 1 bacinella inox per la raccolta ed il filtraggio dell'olio.



Modello a gas
Gas model



Modello elettrico con 2 vasche indipendenti
Electric model with 2 independent tanks



Modello con controllo elettronico RAPID
Model with RAPID electronic control



- 14 models on cabinet unit.
- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric with 1 or 2 tanks.
- Gas versions with heat exchangers crossing the tank with mechanical controls or electronic controls (RAPID).
- Gas versions with burners outside the tank and mechanical controls (Y-shaped tank).
- Electric versions with rotating elements inside the tank and mechanical controls or with electronic controls (RAPID).
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications for gas models with exchangers crossing the tank:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module. High performance stainless steel burners.

Mechanical controls: thermostatic regulation of the temperature from 110° to 195°C by means of safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat to prevent overheating with manual reset.

Electronic control (RAPID): accurate regulation of temperature between 30° and 195° C by means of safety solenoid valve and thermocouple operated by thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed. Battery-powered electronic pilot ignition.

Technical specifications for gas models with burners outside the tank (Y-shaped tank):

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Burners in stainless steel located outside the Y-shaped tank and treated with special reflection-free paint with high conductivity.

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety solenoid valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Technical specifications for electric models with internal elements:

Tops and tanks pressed with fully rounded corners, large cold zone on the bottom. Oil drainage by means of ball cock. Collecting tray in stainless steel. Models with 1 or 2 independent tanks, also for the 400 mm module (except for model with RAPID control).

Electromechanical control: thermostatic regulation of the temperature between 90° and 195°C with indicator light showing when functioning. Safety thermostat, with manual reset, to prevent overheating.

Electronic control (RAPID): regulation of temperature between 30° and 195° C by means of thermostatic card with digital display for the reading of the temperature (precision +/- 1° C). By pressing the "RAPID" button, it is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating which can be pre-programmed.

Standard equipment: wire baskets in chromium-plated steel with heat resistant handles, lids in stainless steel. 1 inox tray for collecting and filtering the oil.

Certificazioni - Certified



Modello elettrico
Electric model



Modello a gas (con particolare bacinella)
Gas model (with special tray)



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FREIDORAS

🇫🇷 • 14 modèles sur meuble.

- Prédiposition pour le positionnement sur une ligne en saillie.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves.
- Versions à gaz avec échangeurs de chaleur traversant la cuve, avec commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID).
- Version à à gaz avec brûleurs externes à la cuve et commandes mécaniques (cuve en "Y").
- Versions électriques avec résistances pouvant pivoter à l'intérieur de cuve et commandes mécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec échangeurs internes traversant la cuve

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de 400 mm. Brûleurs en acier inox à rendement élevé.

Commandes mécaniques: réglage thermostatique de la température de 110° à 195 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID) : réglage fin de la température de 30° à 195 °C moyennant une électrovanne de sécurité et un thermocouple commandé par une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable. Allumage électronique à pile du pilote.

Caractéristiques techniques des modèles à gaz avec brûleurs à l'extérieur de la cuve (cuve en "Y") :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Brûleurs en acier inox situés à l'extérieur de la cuve en forme de "Y" et traitée avec une spéciale peinture antireflet à conductibilité élevée.

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Électrovanne de sécurité et thermocouple.

Allumage électronique du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Caractéristiques techniques des modèles électriques avec résistances internes :

Plans et cuves moulés avec de grands rayonnements, grande zone froide sur le fond. Vidange de l'huile moyennant un robinet à bille. Bac de collecte en acier inox. Modèles à 1 ou 2 cuves avec commandes indépendantes aussi sur le module de

400 mm (sauf le modèle avec contrôle RAPID)

Contrôle électromécanique: réglage thermostatique de la température de 90° à 195 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre les surchauffes à réarmement manuel.

Contrôle électronique (RAPID): réglage de la température de 30° à 195 °C moyennant une carte thermostatique avec afficheur numérique pour la lecture de la température (précision +/- 1° C). Avec le bouton "RAPID", possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable.

Équipement standard: Paniers en fil d'acier zincchromé avec poignée athermique, couvercles en acier inox 304, 1 bac inox pour la filtration et la collecte de l'huile.

🇪🇸 • 14 modelos mueble

- *Pre-dipuestas para ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"*
- *Modularidad 400-800mm*
- *Versión gas o eléctricas de 1 y 2 cubas*
- *Versión a gas con intercambiador de calor atravesando la cuba, con mandos mecánicos o control electrónico (RAPID)*
- *Versión eléctrica con resistencias giratorias dentro de la cuba, con mandos mecánicos o control electrónico (RAPID)*
- *Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304*
- *Pies inox, regulables en altura*

Características técnicas modelos a gas con intercambiador atravesando la cuba:

Encimera y cuba estampados con amplio radio. Amplia zona fría. Vaciado del aceite mediante grifo de esfera. Cubeta recoge-aceite en inox. Modelos de 1 o 2 cubas, con mandos independientes, incluso en el módulo de 400mm. Quemador inox de alto rendimiento.

Mandos mecánicos: Regulación termostática de la temperatura de 110°C a 195 °C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto por pila. Thermostato de seguridad contra el recalentamiento, de rearme manual.

Control electrónico (RAPID): Regulación precisa de la temperatura, de 30°C a 195°C mediante electroválvula de seguridad y termocopia, dirigida por placa termostática con display digital, para la lectura de la temperatura (precisión +/- 1°C).

A través del pulsante "RAPID" permite la disolución gradual de las grasas sólidas, mediante calentamiento inicial intermitente programable.

Encendido electrónico del piloto por pila

Características técnicas modelos a gas con quemador externo a la cuba (cuba en "y"):

Encimera y cuba estampados con amplio radio. Amplia zona fría. Vaciado del

aceite mediante grifo de esfera. Cubeta recoge-aceite en inox.

Quemador en acero inox situado fuera de la cuba en forma de "Y", tratada con pintura especial de elevada conductividad.

Control electromecánico:

Regulación termostática de la temperatura de 90°C a 195 °C, con indicadores luminosos marcan el funcionamiento. Electroválvula de seguridad y termocopia.

Encendido electrónico del piloto por pila. Thermostato de seguridad contra el recalentamiento, de rearme manual.

Características técnicas modelos eléctricos con resistencia interna:

Encimera y cuba estampados con amplio radio. Amplia zona fría. Vaciado del aceite mediante grifo de esfera. Cubeta recoge-aceite en inox. Modelos de 1 o 2 cubas, con mandos independientes, incluso en el módulo de 400mm (excluido el modelo con control RAPID)

Control electromecánico:

Regulación termostática de la temperatura de 90°C a 195 °C, con indicadores luminosos marcan el funcionamiento. Thermostato de seguridad contra el sobrecalentamiento, con rearme manual.

Control electrónico (RAPID): Regulación precisa de la temperatura, de 30°C a 195°C mediante placa termostática con display digital, para la lectura de la temperatura (precisión +/- 1°C).

A través del pulsante "RAPID" permite la disolución gradual de las grasas sólidas, mediante calentamiento inicial intermitente programable.

Dotación estándar:

Cestos de malla en acero zincromado, con mango atérmico, tapa en acero inox, 1 cubeta inox para la recogida y filtrado del aceite



Particolare aggancio cesto - Detail of basket hooking

Détail fixation panier - Detail Korbbelegung

Controllo elettronico (RAPID):

I vantaggi del controllo elettronico (RAPID) possono così riassumersi:

Regolazione fine della temperatura dell'olio ($\pm 1^\circ\text{C}$) 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 mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza, che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo (nocracking point)

Electronic control (RAPID):

The advantages of electronic control (RAPID) can be summarized as follows:

Accurate regulation of oil temperature ($\pm 1^\circ\text{C}$) allowing a quick recovery of the temperature when food load is introduced, thanks to the immediate reset of the heating source. It is possible to gradually melt solid fats by means of intermittent initial heating, which can be pre-programmed, so as to remove the risk of reaching the smoke point.

- 1- LED luminoso indicante fonte di calore in funzione.
Luminous LED indicates heat source in operation.
Voyant lumineux indiquant la source de chaleur en fonction.
Led luminosos indicador de fuente de calentamiento funcionando
- 2- Display digitale lettura temperatura (precisione $\pm 1^\circ\text{C}$)
Digital display temperature readout (precision $\pm 1^\circ\text{C}$).
Afficheur numérique pour la lecture de la température (précision $\pm 1^\circ\text{C}$).
Display digital lectura temperatura (precisión $\pm 1^\circ\text{C}$)
- 3- Pulsante di impostazione temperatura in diminuzione ed esclusione dell'allarme acustico indicante temperatura di cottura raggiunta.
Temperature decrease setting button and bypass of alarm for cooking temperature reached.
Touche de réglage pour diminuer la température et exclure le signal acoustique de l'atteinte de la température de cuisson.
Pulsante para programar la disminución de la temperatura y exclusión de la alarma acústica indicando que se ha alcanzado la temperatura de cocción
- 4- Pulsante impostazione temperatura in aumento (precisione $\pm 1^\circ\text{C}$).
Temperature increase setting button (precision $\pm 1^\circ\text{C}$).
Touche de réglage pour augmenter la température (précision $\pm 1^\circ\text{C}$).
Pulsante para programar el aumento de la temperatura (precisión $\pm 1^\circ\text{C}$)

Contrôle électronique (RAPID):

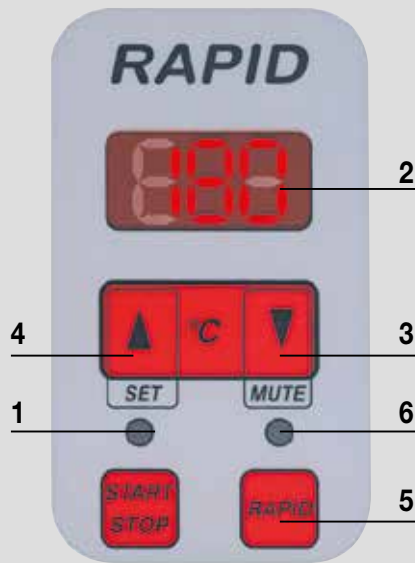
Les avantages du contrôle électronique (RAPID) peuvent se résumer ainsi :

Réglage fin de la température de l'huile ($\pm 1^\circ\text{C}$) qui permet une récupération rapide de la température au moment de l'introduction du chargement grâce à l'immédiate réactivation de la source chauffante. Possibilité de dissolution graduelle des graisses solides moyennant une chauffe initiale intermittente programmable qui évite toute possibilité de dépasser le point de fumée (nocracking point)

Control electrónico rapid:

Las ventajas del control electrónico (RAPID) se pueden resumir del siguiente modo:

Regulación precisa de la temperatura del aceite ($\pm 1^\circ\text{C}$), que permite una rápida recuperación de la temperatura, al introducir la carga, gracias a la inmediata reactivación de la fuente de calentamiento. Posibilidad de disolver gradualmente las grasa sólidas, mediante calentamiento inicial intermitente programable, que evita cualquier posibilidad de superar el punto de humo



- 5- Pulsante di attivazione/esclusione della procedura "RAPID".
"RAPID" activation /bypass button.
Touche activation/exclusion "RAPID".
Pulsante para activar o excluir la función "RAPID"
- 6- LED luminoso indicante "RAPID" in funzione.
Luminous LED indicates "RAPID" in operation.
Voyant lumineux indiquant que "RAPID" est en fonction.
Led luminoso indicando "RAPID" en funcionamiento



Particolare scambiatori di calore a gas attraversanti la vasca.
Detail of gas heat exchangers crossing the tank.
Détail des échangeurs de chaleur à gaz, traversant la cuve.
Detalle Intercambiadores de calor a gas atravesando la cuba



Particolare bruciatori inox a gas ad alto rendimento
Detail of high performance stainless steel gas burners.
Détail des brûleurs en acier inox à gaz à rendement élevé
Detalle quemadores inox a gas de alto rendimiento



Particolare vasca sagomata a "y" per facilitare al massimo la pulizia
Detail of Y-shaped tank which maximizes cleaning
Détail de la cuve en forme de "Y" pour faciliter au maximum le nettoyage
Detalle cuba estampada en "Y" para facilitar al máximo la limpieza



Particolare resistenze corazzate interne alla vasca e ruotabili di 90° per facilitare la pulizia.
Detail of armoured elements inside the tank which can rotate 90° to facilitate cleaning.
Détail des résistances blindées à l'intérieur de cuve et qui peuvent pivoter de 90° pour faciliter le nettoyage.
Detalle resistencias blindadas, internas a la cuba y girantes 90°, para facilitar la limpieza



Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | CUECEPASTA

- 4 modelli su mobile
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Vasche in acciaio inox AISI 316 per la massima resistenza agli agenti corrosivi completamente stampate e con ampia zona di contenimento schiume.
- Posizionamento del foro di troppopieno contrapposto al rubinetto di carico acqua per facilitare il deflusso delle schiume e migliorare così il mantenimento corretto del tenore di amidi.
- Piedini inox regolabili in altezza.



Particolare bruciatore a gas e camera di combustione
Detail of gas burner and combustion chamber
Détail du brûleur à gaz et de la chambre de combustion
Besonderer Gasbrenner und Verbrennungskammer

Riscaldamento a gas: Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Riscaldamento elettrico: Speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, garantiscono massima velocità di riscaldamento e resa. Regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e lampada spia indicante il funzionamento.

Pressostato di sicurezza per il controllo del livello dell'acqua in vasca.

Dotazioni standard: falso fondo in tondino e grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

Dotazioni a richiesta: cestelli in acciaio inox AISI 304 di diverse capacità con impugnatura atermica. Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304.

- 4 models on cabinet unit
- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 400 - 800 mm.
- Gas or electric versions with 1 or 2 tanks.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

• Tanks in AISI 316 stainless steel for maximum protection against corrosive agents, pressed fully rounded corners and large area for collecting starch foam.

• Positioning of overflow opposite the water intake tap so as to facilitate the draining away of the starchy foam and therefore improve on starch level control

• Height-adjustable stainless steel feet.

Gas heating: Stainless steel burners with stabilized flame, valve taps with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

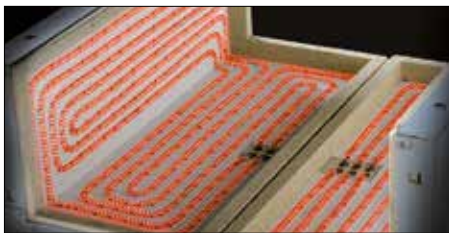
Electric heating: Special tungsten elements outside the tank guarantee maximum heating speed and performance. Power regulation by means of a 3-position selector switch and indicator light to show when functioning.

Safety pressure switch for checking the water level in the tank.

Standard equipment: reinforced false bottom and AISI stainless steel grid for resting baskets.

Optionals upon request: baskets in AISI 304 stainless steel of various capacities with heat resistant handles. Tank lids in AISI 304 stainless steel.

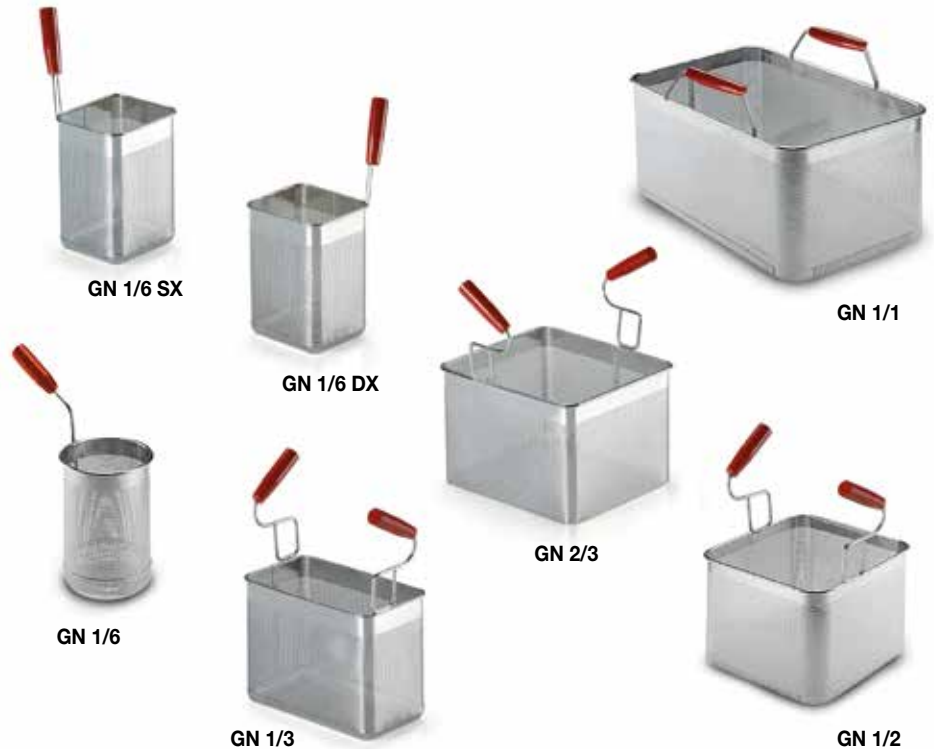
Cestelli in acciaio inox di diverse capacità forniti optional - Baskets in stainless steel of various capacities, supplied as optional.
Paniers en acier inox de différentes capacités, fournis en option - Körbe aus rostfreiem Stahl mit verschiedenem Fassungsvermögen optional



Particolare speciali resistenze elettriche al tungsteno
Detail of special tungsten electric elements
Détail des spéciales résistances électriques en tungstène
Besondere spezielle Elektrowiderstände aus Wolfram



Particolare vasca con invaso stampato
Special tank with pressed reservoir
Détail de la cuve avec retenue moulée
Besonderes Becken mit gestanztem Speicher





- 4 modèles sur meuble
- Prédiposition pour le positionnement sur une ligne en saillie.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Cuves en acier inox AISI 316 pour la résistance maximale aux agents corrosifs complètement moulées et avec une vaste zone pour contenir les mousses.
- Positionnement du trou du trop-plein opposé au robinet de vidange de l'eau, pour faciliter l'écoulement des mousses et pour améliorer ainsi le maintien correct de la teneur en amidons.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Chauffage à gaz: Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote.

Chauffage électrique: Résistances spéciales au tungstène à l'extérieur de la cuve, elles garantissent la vitesse maximale de chauffage et de rendement. Réglage de la puissance avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve.

Équipement standard: faux fond en rond d'acier et grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

Accessoires sur demande: paniers en acier inox AISI 304 de différentes capacités avec poignée athermique. Couvercle de la cuve en acier inox AISI 304.

- 4 modelos mueble
- Predispuestos para poder ser montados en linea "suspendida"
- Modularidad 400-800mm
- Versión a gas o eléctrica de 1 ó 2 cubas
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Cuba en acero AISI 316 para la máxima resistencia a los agentes corrosivos, estampada y con amplia zona para contener la espuma
- Posicionamiento del rebosadero contrapuesto al grifo de carga, para facilitar la salida de la espuma y mejorar el contenido de almidones
- Pies inox, regulables en altura

Calentamiento a gas: Quemadores en acero inox, de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador
Encendido electrónico del piloto por pila

Calentamiento eléctrico: Resistencias especiales al Tungsteno, externas a la cuba, garantizan la máxima velocidad de calentamiento y producción. Regulación de la potencia, con selector de 3 posiciones y lámpara espía que indica el funcionamiento. Presostato de seguridad para el control del nivel del agua en la cuba

Dotación estándar: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304

Dotación por encargo: Cestos en acero AISI 304, de distintas capacidades, con empuñadura atómica. Tapa cuba en acero inox AISI 304

Certificazioni - Certified



Modello elettrico ad 1 vasca
Electric model with 1 tank



Modello a gas a 2 vasche
Gas model with 2 tanks



Griglie radianti ad acqua

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GRILLS RADIANTES

• 6 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo (ad esclusione del modello da 1200 mm.).
- Modularità 400 - 800 - 1200 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Scambiatori di calore "a cupola" in acciaio inox AISI 304 posizionati sopra la fonte riscaldante. La trasmissione del calore avviene per irraggiamento.

Bacinella contenimento acqua con rubinetto di carico per cotture "morbide". Esclusione dell'acqua nella bacinella per cotture più "seche".

Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota. Nei modelli da 800 e 1200 mm. i comandi sono doppi o tripli per parzializzare il riscaldamento.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY fissate sotto gli scambiatori di calore "a cupola". Regolazione del grigliato di cottura in altezza.

Dotazione standard: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta: grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

Technical specifications:

Dome-shaped heat exchangers in AISI 304 stainless steel set above the heating source. The exchangers transfer the heat by radiating it to the cooking grid.

Water basin equipped with tap for filling. For "tender" cooking fill basin with water. For "drier" cooking remove water from basin. Cooking grids, instrument panel, basin and splash guards all easily removable for cleaning.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Ball valve with pilot flame. Battery-powered electronic pilot ignition.

800 and 1200 mm models have dual or triple controls for differentiated heating.

Electric heating: INCOLOY armoured elements fixed under the dome-shaped heat exchangers. Adjustable-height cooking grid.

Standard equipment: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

Certificazioni - Certified



• 6 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too (except for 1200 mm model).
- Modules: 400 - 800 - 1200 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.



Particolare bruciatori e scambiatori di calore "a cupola"
Detail of electric element with dome-shaped heat exchanger
Détail de la résistance électrique avec échangeur de chaleur "en coupole"
Detalle quemadores e Intercambiadores de calor "cúpula"



Particolare resistenze e scambiatori di calore a "cupola".
Detail of elements and dome-shaped heat exchangers.
Détail des résistances et des échangeurs de chaleur "en coupole".
Detalle Resistencias e Intercambiadores de calor "cúpula"



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit



- 6 modèles sur meuble.
- Prédiposition pour être fixés sur une ligne en saillie (sauf le modèle de 1200 mm).
- Modularité 400 - 800 - 1200 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

Échangeurs de chaleur "en coupole" en acier inox AISI 304 placés au-dessus de la source chauffante. La transmission de chaleur se fait par rayonnement.

Bac contenant de l'eau avec robinet de vidange pour les cuissons "moelleuse". Exclusion de l'eau dans le bac pour des cuissons plus "sèches".

Grils de cuisson, panneau de commandes, bac et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage.

Chauffage à gaz: brûleurs à haut potentiel en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote.

Allumage électronique à pile du pilote.

Dans les modèles de 800 et 1200 mm, les commandes sont doubles ou triples pour le chauffage différencié.

Chauffage électrique: résistances blindées INCOLOY fixées sous les échangeurs de chaleur "en coupole". Réglage du gril de cuisson en hauteur.

Équipement standard: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Accessoire sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

• 6 modelos mueble

- *Predispuestas para ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"*
- *Modularidad 400-800-1200mm*
- *Versión gas o eléctricas*
- *Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304*
- *Pies inox, regulables en altura*

Características técnicas: Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación Cuba contenedora de agua, con grifo de carga, para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta, para cocciones más secas. Parrilla de cocción, panel de mandos, cubeta y peto fácilmente desmontables para la limpieza

Calentamiento por gas: Quemadores muy potentes, en acero inox AISI 304, de llama estabilizada Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Encendido electrónico por pila.

En los modelos 800 y 1200 los mandos son dobles o triples para poder trabajar por zonas.

Calentamiento eléctrico: Resistencias acorazadas incoloy colocadas debajo del intercambiador de calor, en "cúpula". Regulación en altura de la parrilla

Dotación estándar: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304

Dotación opcional: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304



Particolare bacinella contenimento acqua estraibile.
Detail of removable water tray.
Détail du bac extractible pour contenir l'eau.
Detalle cubeta para gua, extraíble

Particolare regolazione in altezza grigliato di cottura
Detail of cooking grid height adjustment
Détail du réglage en hauteur du gril de cuisson
Detalle regulación en altura de la parrilla de cocción



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit



Modello su mobile aperto
Model on open-fronted unit





Griglie pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | GRILL PIEDRA LAVICA

- 4 modelli a gas (2 su mobile e 2 top).
- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

La cottura avviene per irraggiamento dal basso. I bruciatori tubolari rendono incandescente uno strato di roccia vulcanica che irraggia calore alla griglia di cottura; il tipo di cottura conferisce ai cibi una particolare fragranza e gusto. Griglie di cottura, pannello comandi, bacinella raccolta grassi e alzatine paraspruzzi tutti facilmente asportabili per la pulizia. Le griglie di cottura sono regolabili in altezza mediante leve anteriori con manopole atermiche.

Riscaldamento a gas: Bruciatori ad alta potenzialità in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota.

Nel modello da mm 800 i comandi sono sdoppiati per parzializzare il riscaldamento.

Dotazione standard:

Grigliato "V" in acciaio inox AISI 304.

Dotazione a richiesta:

Grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304 .

Portine a doppia parete a chiusura magnetica.

Confezioni supplementari di pietra lavica.

- 4 gas models (2 on cabinet unit and 2 top models).

• The top model can be cantilever or bridged.

• Modules: 400 - 800 mm.

• All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

• Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Cooking is achieved through heat radiation from below.

The tubular burners make the layer of volcanic stone incandescent so that it radiates heat to the cooking grid; this cooking technique endows food with special

fragrance and flavour. Cooking grids, instrument panel, fat collecting tray and splash guards can all be easily removed for cleaning. Cooking grid height can be adjusted by means of front levers with heat resistant handles.

Gas heating: High performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Ball valve with pilot flame.

Battery-powered electronic pilot ignition.

In the 800 mm model the controls are dual so as to differentiate the heat.

Standard equipment: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

Optionals upon request:

Cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

Double-walled doors with magnetic closing.

Extra packs of volcanic stone.



Particolare disposizione corretta della pietra lavica su unico livello.

Detail correct level positioning of lava stone.
Détail de la disposition correcte de la pierre lavique sur un seul niveau.

Detalle de la disposición correcta de la piedra volcánica en un único nivel.



Particolare piano cottura con 1 griglia a "V" e una in tondino.

Detail cooktop with 1 V-shaped grid and one in iron rod.

Détail du plan de cuisson avec 1 gril en "V" et un en rond d'acier.

Detalle del plano de cocción con 1 parrilla en "V" y otra en varilla.



Particolare piano cottura con 2 griglie in tondino

Detail cooktop with 2 grids in iron rod.

Détail du plan de cuisson avec 2 grils en rond d'acier.

Detalle del plano de cocción con 2 parrillas en varilla.

Certificazioni - Certified



Versione top componibili su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.



- 4 modèles à gaz (2 sur meuble et 2 en plan de travail).
- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

La cuisson est réalisée par rayonnement provenant du bas. Les brûleurs tubulaires rendent incandescente une couche de pierre volcanique qui fournit la chaleur au gril de cuisson ; le type de cuisson donne aux aliments un parfum et un goût particuliers. Grils de cuisson, panneau de commandes, bac de collecte des graisses et rehausse anti-éclaboussures, tous facilement amovibles pour le nettoyage. Les grils de cuisson sont réglables en hauteur à l'aide de manettes frontales avec poignées athermiques.

Chauffage à gaz : brûleurs à puissance élevée en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote.

Allumage électronique à pile du pilote. Dans le modèle de 800 mm, les commandes sont dédoublées pour la chauffe différenciée.

Équipement standard:

Gril en "V" en acier inox AISI 304.

Accessoires sur demande :

- Gril en rond d'acier inox AISI 304 .
- Portes à double cloison et fermeture magnétique.
- Fournitures supplémentaires de pierre lavique.

- 4 modelos a gas (2 de mueble y 2 top)
- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"
- Modularidad 400-800mm
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Pies inox, regulables en altura

CARACTERISTICAS TECNICAS: La cocción viene por irradiación de la parte baja. Los quemadores tubulares vuelven incandescente una capa de roca volcánica que irradia calor a la parrilla de cocción. El tipo de cocción confiere al asado un sabor y olor particular.

Las parrillas de cocción, panel de mandos, cubeta recoge grasa y peto son fácilmente desmontables para la limpieza. Las parrillas de cocción, son regulables en altura, mediante palancas frontales, con mango atómico

Calentamiento por gas: Quemadores muy potentes, en acero inox AISI 304, de llama estabilizada. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Encendido electrónico por pila. En los modelos 800 los mandos son dobles para poder trabajar por zonas.

Dotación estándar: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304

Dotación opcional: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304. Puertas, de doble pared, con cierre magnético. Kit suplementario de piedra volcánica



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Modello su mobile (porte optional)
Model on cabinet unit (doors optional)



Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | BAÑO MARIA

- 4 modelli elettrici (2 su mobile e 2 top).
- I modelli top possono essere montati su strutture a sbalzo o a ponte.
- Modularità 400 - 800 mm.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Il riscaldamento dei cibi avviene per conduzione da recipienti immersi in acqua calda. Piano di lavoro e vasca stampata con ampie raggature. 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. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare la manutenzione.

Riscaldamento elettrico: Resistenza "a foglio flessibile" in materiale siliconico fissata direttamente sul fondo esterno della vasca. Regolazione termostatica 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 a ripristino automatico.

Dotazioni richiesta: Portine a doppia parete a chiusura magnetica. Bacinelle di varie capacità 150 mm. H in acciaio inox AISI 304. Coperchi inox AISI 304 per bacinelle.

• 4 electric models (2 on cabinet unit and 2 top models).

- The top model can be cantilever or bridged.
- Modules: 400 - 800 mm.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Food is heated by conduction from the containers sitting in hot water. The worktop and tank are pressed with fully 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 electric valve operated by a press button. Instrument panel easily removable for easy maintenance

Electric heating: "Flexible sheet" element in silicone material fixed directly to the external bottom of the tank. 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.

Optionals upon request: Double-walled doors with magnetic closing. Trays of various capacities, 150 mm h, in AISI 304 stainless steel. Lids for trays in AISI 304 stainless steel.



Particolare resistenza "a foglio flessibile"
Detail "flexible sheet" heating element
Détail de la résistance "à feuille flexible"
Detalle de la resistencia flexible, de hoja siliconada.

Certificazioni - Certified



Versione top componibile su struttura a sbalzo o a ponte
Modular top version, cantilever or bridged.



• 4 modèles électriques (2 sur meuble et 2 sur plan de travail).

- Les modèles sur plan de travail peuvent être montés sur des structures en saillie ou en pont.
- Modularité 400 - 800 mm.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques:

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. Panneau de commandes facilement amovible pour faciliter l'entretien.

Chauffage électrique: Résistance en "feuille flexible", en matériau de silicone, fixée directement sur le fond externe de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique.

Accessoires sur demande: Portes à double cloison et fermeture magnétique. Bacs de différentes capacités de 150 mm H en acier inox AISI 304. Couverts en acier inox AISI 304 pour bacs.

• 4 modelos (2 de mueble y 2 top)

- El modelo top puede ser montado sobre estructura "suspendida" o "puente"
- Modularidad 400-800mm
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Pies inox, regulables en altura

Características técnicas: El calentamiento de la comida viene por contacto del recipiente inmerso en agua caliente. Encimera y cuba estampadas con amplio radio. La ausencia de elementos de calor en el interior de la cuba permite una fácil limpieza. Carga del agua mediante dispensador en el interior de la cuba, con electroválvula, accionada por un pulsador. Panel de mandos fácilmente extraíble para su mantenimiento

Calentamiento eléctrico: Resistencia flexible, de hoja, en silicona, fijada directamente en el fondo exterior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura, de 30°C a 90°C, con lámpara espía, que indica el funcionamiento. Termostato de seguridad para combatir la falta de agua en la cuba, con rearme automático.

Dotación opcional: Puertas, de doble pared, con cierre magnético. Cubetas de distintas capacidades de 150 mm de altura, en acero inox. Tapa inox AISI 304 para cada medida de cubeta.



Modello su mobile aperto - Model on open-fronted cabinet unit



Modello su mobile (porte optional) - Model on cabinet unit (doors optional)

Stile 980

Bagnomaria





Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | SARTEN BASCULANTE

- 4 modelli su mobile.
- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità 86 litri, fondo 41 dm².
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

Coperchio incernierato posteriormente con bilanciamento a molla. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino atermico e vite senza fine.

Vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo termodiffusore di grosso spessore nelle varianti ferro o acciaio inox AISI 304. Rubinetto per carico acqua.

Riscaldamento a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica con sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno termodiffusore della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: ribaltamento motorizzato della vasca.

- 4 models on cabinet unit.

• Designed for cantilever positioning too.

- Modules: 800 mm.
- Gas or electric versions.
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity 86 litres, bottom 41 dm².
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications:

Lid hinged at the back and counter-balanced. Manual tipping of the tank by means of hand wheel in thermoplastic material and self-tapping screw.

Tanks with walls in AISI 304 stainless steel and bottom in thick heat-radiating iron or AISI 304 stainless steel. Water-filling tap.

Gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Temperature regulation between 100° and 300°C by means of thermostatic safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset.

Electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the heat-radiating external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 50° to 300°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: motorized tipping of the tank.



Modello elettrico - Electric model

Certificazioni - Certified



ISO 9001:2008



- 4 modèles sur meuble.
- Prédiposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Versions à gaz ou électriques.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité 86 litres, fond 41 dm².
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort. La cuve bascule manuellement grâce à un volant en matériau athermique et une vis sans fin. Cuves avec parois en acier inox AISI 304 et fond en acier thermodiffuseur de grande épaisseur dans les variantes en fer ou en acier inox AISI 304. Robinet de remplissage de l'eau.

Chauffage à gaz : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300 °C par une vanne thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Chauffage électrique : résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe thermodiffuseur de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 50° à 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoire sur demande : basculement motorisé de la cuve.

• 4 modelos mueble

- Predispuestos para poder ser montados en línea "suspendida"
- Modularidad 800mm
- Versión a gas o eléctrica de 1 ó 2 cubas
- Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304
- Capacidad 86 litros, fondo 41 dm²
- Pies inox, regulables en altura

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfin. Cuba con paredes en acero inox AISI 304 y fondo termodifusor de gran espesor, en hierro o en acero inox AISI 304. Grifo para la carga del agua.

Calentamiento a gas: Quemadores en acero inox, de llama estabilizada. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C, con válvula termostática con seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto por pila. Termostato de seguridad de rearme manual.

Calentamiento eléctrico

Resistencias blindadas INCOLOY en contacto directo en el fondo exterior termodifusor de la cuba. Regulación termostática de la temperatura de 50° a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.

Dotación por encargo: Basculación automática de la



Modello a gas - Gas model



Pentole

BOILING PANS | MARMITES | MARMITA

• 9 modelli su mobile.

- Predisposizione per essere fissate su linea a sbalzo.
- Modularità 800 mm.
- Versioni a gas o elettriche a riscaldamento diretto o indiretto
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.
- Capacità da 100- 150 - 200 litri (per la versione 200 litro solo a gas diretto)
- Piedini inox regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche

Piano superiore stampato con invaso per raccogliere eventuali sgocciolamenti. Vasca coibentata con pannelli in fibra di vetro con fondo in acciaio AISI 316. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica.

Modelli a riscaldamento indiretto dotati di intercapedine con acqua per cotture anche con carichi parziali e di cibi che possano attaccare al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar. Rubinetto con imbuto per il ripristino dell'acqua nell'intercapedine, rubinetto per controllo del



Rubinetto di scarico da 2" in ottone cromato
Drainage tap in 2" chromium-plated brass.
Robinet de vidange de 2" en laiton chromé.
Grifo de vaciado de 2" en latón cromado



Valvola di sicurezza con manometro, per pentole a riscaldamento indiretto
Safety valve with pressure gauge, for indirect heating boiling pans.
Soupape de sécurité avec manomètre, pour marmites à chauffage indirect
Válvula de seguridad con manómetro para marmitas indirectas.

livello. Gruppo riempimento vasca in ottone cromato. Rubinetto scarico frontale in ottone cromato da 2" con maniglia atermica.

Riscaldamento a gas diretto e indiretto: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale (solo su gas indiretto).

Riscaldamento elettrico diretto ed indiretto: resistenze corazzate INCOLOY a diretto contatto del fondo esterno della vasca (diretto), installate all'interno dell'intercapedine (indiretto). Regolazione termostatica della temperatura da 50° a 110°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Dotazione a richiesta: Coperchi autoclave con valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar, con chiusura a morsetti. Cesti colapasta e colariso a 1, 2 o 3 settori in acciaio inox AISI 304. Carico automatico dell'intercapedine.

• 9 models on cabinet unit.

- Designed for cantilever positioning too.
- Modules: 800 mm.
- Gas or electric versions, with direct or indirect heating
- All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity: 100- 150 - 200 litres (for the 200 litre version only with direct gas)
- Height-adjustable stainless steel feet.

Technical specifications

Worktop dipped to contain spillovers. Tank insulated with glass fibre panels with bottom in AISI 316 stainless steel. Lid hinged at the back and counter-balanced, with heat-resistant handle.

Models with indirect heating feature an interspace filled with water for cooking limited quantities and food that might otherwise stick to the bottom or walls of the pans. Pressure in the water-filled interspace is shown on a pressure gauge, safety unit with valve calibrated at 0.5 bar. Tap with funnel for topping up of water in interspace, tap to control water level. Tank filling unit in chromium-plated brass. Front drainage tap in 2" chromium-plated brass, with heat-resistant handle.

Direct and indirect gas heating: burners in stainless steel with stabilized flame. Bull valve with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition. Safety thermostat with manual reset (only for indirect gas heating).

Direct and indirect electric heating: INCOLOY armoured elements in direct contact with the external bottom of the tank (direct), installed inside the interspace (indirect). Thermostatic regulation of the temperature between 50° and 110°C. Safety thermostat with manual reset.

Optionals upon request: Pressure-type lids with safety valve calibrated at 0.05 bar, locked by clamps. con valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar, con chiusura a morsetti.

Pasta and rice draining baskets with 1, 2 or 3 sectors in AISI 304 stainless steel. Automatic filling of interspace.

Certificazioni - Certified



Cestelli in acciaio inox AISI 304 a 1, 2 e 3 settori forniti optional
Baskets in AISI 304 stainless steel, with 1, 2 or 3 sectors supplied as optionals
Paniers en acier inox AISI 304 à 1, 2 et 3 secteurs fournis en option
Cestos perforados de 1, 2 e 3 sector, en acero inox AISI 304, opcionales



- 9 modèles sur meuble.
- Prédiposition pour être fixées sur une ligne en saillie.
- Modularité 800 mm.
- Version à gaz ou électriques à chauffage direct ou indirect.
- Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Capacité de 100 - 150 - 200 litres (pour la version 200 litres, seulement à gaz direct).
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques

Plan supérieur moulé avec retenue pour recueillir d'éventuels égouttements. Cuve calorifugée avec des panneaux en fibre de verre avec le fond en acier AISI 316. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort, avec une poignée athermique.

Modèles à chauffage indirect équipés d'une gaine contenant de l'eau pour des cuissons, même avec des charges partielles, pour empêcher que les aliments ne s'attachent au fond et aux parois. Visualisation de la pression dans la gaine moyennant un manomètre, groupe de sécurité avec soupape calibrée à 0,5 bar. 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.

Chauffage à gaz direct et indirect : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote. Thermostat de sécurité à réarmement

manuel (uniquement sur gaz indirect).

Chauffage électrique direct et indirect: résistances blindées INCOLOY au contact direct du fond externe de la cuve (direct), installées à l'intérieur de la gaine (indirect). Réglage thermostatique de la température de 50° à 110°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Accessoires sur demande: Couvercles autoclaves avec soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar, avec fermeture à étaux.

Paniers pour égoutter les pâtes et le riz à 1, 2 ou 3 secteurs en acier inox AISI 304.

Remplissage automatique de la gaine.

• 9 modelos de mueble

- *Predispuestos para poder ser montados en linea "suspendida"*
- *Modularidad 800mm*
- *Versión eléctrica sólo con calor indirecto*
- *Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304*
- *Capacidad 100-150 litros, 200 litros único gas directo*
- *Pies inox, regulables en altura*

CARACTERISTICAS TECNICAS

Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en acero AISI 316. Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle y asa atérmica.

Modelo indirecto dotado de cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes.

Visualización de la presión de la cámara mediante

manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar. Grifo con embudo para la reposición del agua de la cámara. Grupo de llenado de la cuba en latón cromado. Grifo de vaciado frontal, en latón cromado de 1 1/2" con asa atérmica.

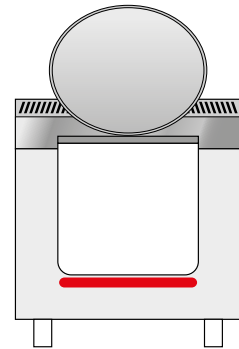
Calentamiento a gas: *Quemadores en acero inox, de llama estabilizada. Grifo valvulado con llama piloto, para el encendido del quemador. Encendido electrónico del piloto por pila. Termostato de seguridad de rearme manual (sólo en la de gas indirecta).*

Calentamiento eléctrico indirecto: *Resistencias blindadas INCOLOY en contacto directo en el fondo exterior, ubicadas en el interior de la cámara. Regulación termostática de la temperatura de 50° a 110°C. Termostato de seguridad con rearme manual.*

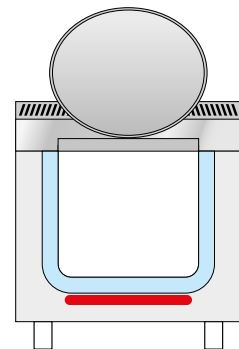
Dotación por encargo: *Cestos perforados de 1,2,3 sector, en acero inox AISI 304. Espacio de carga automática. Tapa autoclave con 0,05 bar válvula de seguridad e cierres con terminales*



Modello con riscaldamento indiretto - Model with indirect heating



Riscaldamento diretto
Direct heating



Riscaldamento indiretto
Indirect heating



Cucine Gas

GAS RANGES | CUISINIÈRES À GAZ | COCINAS A GAS



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------------|--|----|---------------------|----|------|--------|--------|--|--------|---|---------------|--------------|----|
| | LxPxHmm | LxPxHmm | kW 3,5 kW 5,5 kW 8,5 | | kW 7,7 kW 9,2 | | Tot. | Tot. | kW | kW | kW | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | | Nr x mmq | |
| | | | kW | kW | kW | kW | kW | Kcal/h | | | | kW | kW | | kW |
| 8CBG02 | 400x900x900 | - | - | 1 | 1 | - | - | 14 | 12.040 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG04 | 800x900x900 | - | 1 | 2 | 1 | - | - | 23 | 19.780 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG06 | 1200x900x900 | - | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG14 | 800x900x900 | 530X630X290 | 1 | 2 | 1 | 1 | - | 30,7 | 26.400 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG14FE | 800x900x900 | 530X630X290 | 1 | 2 | 1 | - | - | 23 | 19.780 | 5,5 | - | 5,5 | 3F/N/⚡ AC400V | 5x1,5 | |
| 8CBG16 | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | 42,7 | 36.720 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG16FE | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | 5,5 | - | 5,5 | 3F/N/⚡ AC400V | 5x1,5 | |
| 8CBG16XL | 1200x900x900 | 970X630X330 | 2 | 2 | 2 | - | 1 | 44,2 | 38.010 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG16XLE | 1200x900x900 | 970X630X330 | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | 8 | - | 8 | 3F/N/⚡ AC400V | 5x1,5 | |
| 8CBG26 | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | 42,7 | 36.720 | - | - | - | - | - | - |
| 8CBG26FE | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | 5,5 | - | 5,5 | 3F/N/⚡ AC400V | 5x1,5 | |
| 8CBG26C | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | 42,7 | 36.720 | - | 0,8 | 0,8 | 1F/N/⚡ AC230V | 3x1,5 | |
| 8CBG26CFE | 1200x900x900 | 530X630X290 | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | 5,5 | 0,8 | 6,3 | 3F/N/⚡ AC400V | 5x1,5+3x1,5 | |
| 8TCG2 | 400x900x270 | - | - | 1 | 1 | - | - | 14 | 12.040 | - | - | - | - | - | - |
| 8TCG4 | 800x900x270 | - | 1 | 2 | 1 | - | - | 23 | 19.780 | - | - | - | - | - | - |
| 8TCG6 | 1200x900x270 | - | 2 | 2 | 2 | - | - | 35 | 30.100 | - | - | - | - | - | - |



Cucine Elettriche

ELECTRIC RANGES | CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES | COCINAS ELECTRICAS



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | Nr x mmq |
|--------------------------------------|---|--------------|--|--------|--------|------------|--------------|---|----------|
| | L x P x H mm | L x P x H mm | kW 4 | kW 5,5 | kW 0,8 | Tot. kW | | | |
| 8CQE02 | 400x900x900 | - | 2 | - | - | 8 | 3F/N/⏚AC400V | 5x2,5 | |
| 8CQE04 | 800x900x900 | - | 4 | - | - | 16 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8CQE06 | 1200x900x900 | - | 6 | - | - | 24 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8CQE14 | 800x900x900 | 530x630x290 | 4 | 1 | - | 21,5 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8CQE16 | 1200x900x900 | 530x630x290 | 6 | 1 | - | 29,5 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8CQE26 | 1200x900x900 | 530x630x290 | 6 | 1 | - | 29,5 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8CQE26C | 1200x900x900 | 530x630x290 | 6 | 1 | 1 | 30,3 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4+3x1,5 | |
| 8TCE2Q | 400x900x270 | - | 2 | - | - | 8 | 3F/N/⏚AC400V | 5x2,5 | |
| 8TCE4Q | 800x900x270 | - | 4 | - | - | 16 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |
| 8TCE6Q | 1200x900x270 | - | 6 | - | - | 24 | 3F/N/⏚AC400V | 5x4 | |

Tecnical data *Stile 980*



Cucine vetroceramica e induzione

PYRO CERAM AND INDUCTION PLATES | PLAQUES VITROCERAMIQUES ET A' INDUCTION | VITROCERAMICA E INDUCCION



| CE | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | |
|--------------------------------------|---|---------|--|--------|---|----------------|-------|
| | | | Tot. | | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | Nr x mmq | |
| MODELLO MODEL MODELE MODELO | LxPxHmm | 5kW | | 3,4 kW | kW | | |
| 8CVE02 | 400x900x900 | - | | 2 | 6,8 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x1,5 |
| 8CVE04 | 800x900x900 | - | | 4 | 13,6 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x2,5 |
| 8CIE02 | 400x900x900 | 2 | - | | 10 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x2,5 |
| 8CIE04 | 800x900x900 | 4 | - | | 20 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x4 |
| 8TCE2V | 400x900x270 | - | | 2 | 6,8 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x1,5 |
| 8TCE4V | 800x900x270 | - | | 4 | 13,6 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x2,5 |
| 8TCE2I | 400x900x270 | 2 | - | | 10 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x2,5 |
| 8TCE4I | 800x900x270 | 4 | - | | 20 | 3F/N/ ↓ AC400V | 5x4 |



Tuttapiestra

HOTPLATE RANGES | PLAQUES COUP-DE-FEU | PALASTRO

| CE | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | | |
|--------------------------------------|---|-------------|------------|--|-------------|------------|------------|----------------|--|--------|---|-----------------|-------------|
| | | | | Tot. | | Tot. | | Tot. | | | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | Nr x mmq | |
| MODELLO MODEL MODELE MODELO | LxPxHmm | LxPxHmm | kW 5,5 | kW 8,5 | kW 13,9 | kW 7,7 | Tot. kW | Tot. Kcal/h | kW | kW | kW | | |
| 8TPG00 | 800x900x900 | - | - | - | 1 | - | 13,9 | 11.950 | - | - | - | - | - |
| 8TPG10 | 800x900x900 | 560X630X290 | - | - | 1 | 1 | 21,6 | 18.580 | - | - | - | - | - |
| 8TPG10FE | 800x900x900 | 560X630X290 | - | - | 1 | - | 13,9 | 11.950 | 5,5 | - | 5,5 | 3F/N/ ↓ AC 400V | 5x1,5 |
| 8TPG22 | 1200x900x900 | 560X630X290 | 1 | 1 | 1 | 1 | 35,6 | 30.620 | - | - | - | - | - |
| 8TPG22C | 1200x900x900 | 560X630X290 | 1 | 1 | 1 | 1 | 35,6 | 30.620 | - | 0,8 | 0,8 | F/N/ ↓ AC230V | 3x1,5 |
| 8TPG22CFE | 1200x900x900 | 560X630X290 | 1 | 1 | 1 | - | 27,9 | 24.000 | 5,5 | 0,8 | 6,3 | 3F/N/ ↓ AC 400V | 5x1,5+3x1,5 |
| 8TTG80 | 800x900x270 | - | - | - | 1 | - | 13,9 | 11.950 | - | - | - | - | - |



GRIDDLE PLATES | GLRILLADES | FRYTOP



DIMENSIONI - DIMENSIONS
DIMENSIONS - DIMENSIONES



POTENZA - POWER RATING
PUISSANCE - POTENCIA



POTENZA - POWER RATING
PUISSANCE - POTENCIA

| MODELLO MODEL MODELE MODELO | | | Tot. | | Tot. | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | |
|--------------------------------------|--|--|------|--------|------|---|--|
| | | | kW | Kcal/h | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|-------------|---------|----|--------|----|--------------|-------|
| 8TFG40L | | 400x900x900 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFG40R | | 400x900x900 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFG40LC* | | 400x900x900 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFG40RC* | | 400x900x900 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFG80L | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFG80LC* | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFG80R | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFG80RC* | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFG80LR | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFG80LRC* | | 800x900x900 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGL | | 400x900x270 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFGR | | 400x900x270 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFGLC* | | 400x900x270 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFGRC* | | 400x900x270 | 360x750 | 8 | 6.880 | - | - | - |
| 8TFGLL | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGLLC* | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGRR | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGRRRC* | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGLR | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFGLRC* | | 800x900x270 | 755x750 | 16 | 13.760 | - | - | - |
| 8TFE40L | | 400x900x900 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFE40R | | 400x900x900 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFE40LC* | | 400x900x900 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFE40RC* | | 400x900x900 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFE80L | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFE80LC* | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFE80R | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFE80RC* | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFE80LR | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFE80LRC* | | 800x900x900 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFEL | | 400x900x270 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFER | | 400x900x270 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFELC* | | 400x900x270 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFERC* | | 400x900x270 | 360x750 | - | - | 6 | 3F/N/↓AC400V | 5x1,5 |
| 8TFELL | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFELLC* | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFERR | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFERRC* | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFELR | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |
| 8TFELRC* | | 800x900x270 | 755x750 | - | - | 12 | 3F/N/↓AC400V | 5x2,5 |

*Piastra cromata - Chrome plate - Plaque en chrome - Chromplatte





Fry-Top su forno

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | FREIDORAS



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | | |
|--------------------------------------|---|---------|-------------|--|--------|------|--------|
| | LxPxHmm | LxPmm | LxPxHmm | kW 8 | kW 7,7 | Tot. | |
| | | | | | | kW | Kcal/h |
| 8FCG10LL | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |
| 8FCG10LLC* | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |
| 8FCG10RR | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |
| 8FCG10RRC* | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |
| 8FCG10LR | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |
| 8FCG10LRC* | 800x900x900 | 755x750 | 530X630X290 | 2 | 1 | 23,7 | 20.380 |

*Piastra cromata - Chrome plate - Plaque en chrome - Chromplatte



Friggitrici

FRYERS | FRITEUSES | FRYTOP

| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
|--------------------------------------|---|---------|---------|--|--------|--|---|----------|
| | LxPxHmm | LxPmm | Litri | Tot. | | Tot. | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | |
| | | | | kW | Kcal/h | kW | | Nr x mmq |
| 8FRG-17 | 400x900x900 | 310x345 | 17 | 18 | 16.480 | - | - | - |
| 8FRG-34 | 800x900x900 | 310x345 | 17+17 | 36 | 30.960 | - | - | - |
| 8FRG-16 | 400x900x900 | 140x345 | 8+8 | 12 | 10.320 | - | - | - |
| 8FRG-17R | 400x900x900 | 310x345 | 17 | 18 | 16.480 | 0,01 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3x1,5 |
| 8FRG-34R | 800x900x900 | 310x345 | 17 + 17 | 36 | 30.960 | 0,02 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3x1,5 |
| 8FRG-21VP | 400X900X900 | 310x444 | 21 | 20 | 17.200 | 0,01 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3X1,5 |
| 8FRG-17VP | 400X900X900 | 310x345 | 17 | 16 | 13.760 | 0,01 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3X1,5 |
| 8FRG-42VP | 800X900X900 | 310x444 | 21+21 | 40 | 34.400 | 0,02 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3X1,5 |
| 8FRG-34VP | 800X900X900 | 310x345 | 17+17 | 32 | 27.520 | 0,02 | 1 F / N / ↓ AC 230 V | 3X1,5 |
| 8FRE-17 | 400x900x900 | 310x345 | 17 | - | - | 16,5 | 3 F / N / ↓ AC 400 V | 5x4 |
| 8FRE-34 | 800x900x900 | 310x345 | 17+17 | - | - | 33 | 3 F / N / ↓ AC 400 V | 2x(5x4) |
| 8FRE-16 | 400x900x900 | 140x345 | 8+8 | - | - | 14 | 3 F / N / ↓ AC 400 V | 5x2,5 |
| 8FRE-17R | 400x900x900 | 310x345 | 17 | - | - | 16,5 | 3 F / N / ↓ AC 400 V | 5x4 |
| 8FRE-34R | 800x900x900 | 310x345 | 17 + 17 | - | - | 33 | 3 F / N / ↓ AC 400 V | 2x(5x4) |



Cuocipasta

PASTA COOKER | CUISEUR À PÂTES | CUECEPASTA



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------|---------|--|--------|--|---|-----------|
| | | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
| | | | | Tot. | | Tot. | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | |
| L x P x H mm | GN | Litri | kW | Kcal/h | kW | | Nr x mmq | |
| 8CPG45 | 400x900x900 | GN1/1 | 45 | 13,9 | 11.955 | - | - | - |
| 8CPG90 | 800x900x900 | GN1/1 | 45 + 45 | 27,8 | 23.910 | - | - | - |
| 8CPE45A | 400x900x900 | GN1/1 | 45 | - | - | 9 | 3F/N ± AC 400 V | 5x2,5 |
| 8CPE90A | 800x900x900 | GN1/1 | 45+45 | - | - | 18 | 3F/N ± AC 400 V | 2x(5x2,5) |



Griglie radianti ad acqua

WATER-HEATED RADIATING GRID | GRIL RADIANT A EAU | GRILLS RADIANTES



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|----------|----|--------|--------|---------|----|---|---------|
| | | | | | | | | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | |
| | | | N° | Tot. | N° | Tot. | | | |
| L x P x H mm | L x P mm | N° | kW | Kcal/h | N° | kW | | Nr x mmq | |
| 8GRG40 | 400X900X900 | 360x600 | 1 | 13 | 11.180 | - | - | - | - |
| 8GRG80 | 800X900X900 | 720x600 | 2 | 26 | 22.360 | - | - | - | - |
| 8GRG12 | 1200X900X900 | 1080x600 | 3 | 39 | 33.540 | - | - | - | - |
| 8GRE40 | 400x900x900 | 360x600 | - | - | - | 4x2000 | 8 | 3F/N ± AC 400V | 5x2,5 |
| 8GRE80 | 800x900x900 | 720x600 | - | - | - | 8x2000 | 16 | 3F/N ± AC 400V | 5x4 |
| 8GRE12 | 1200x900x900 | 1080x600 | - | - | - | 12x2000 | 24 | 3F/N ± AC 400V | 2x(5x4) |

Tecnical data *Stile 980*



Griglie in pietra lavica

LAVA STONE GRILLS | GRILLES À PIERRE LAVIQUE | GRILL PIEDRA LAVICA



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
|--------------------------------------|---|---------|--|------|--------|
| | | | N° | Tot. | |
| | LxPxHmm | LxPmm | | kW | Kcal/h |
| 8GLG40 | 400x900x900 | 377x585 | 1 | 12 | 10.320 |
| 8GLG80 | 800x900x900 | 385x585 | 2 | 24 | 20.640 |
| 8TGG40 | 400x900x270 | 377x585 | 1 | 12 | 10.320 |
| 8TGG80 | 800x900x270 | 385x585 | 2 | 24 | 20.640 |



Bagnomaria

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | BAÑO MARIA



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
|--------------------------------------|---|-------------|---------------------|--|---|--------------|
| | | | | Tot. kW | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | Nr x mmq |
| | LxPxHmm | LxPxHmm | GN | | | |
| 8BME40 | 400x900x900 | 305x675x160 | 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3 | 1,48 | 1 F/N ± AC 230 V | 3x1,5 |
| 8BME80 | 800x900x900 | 630x675x160 | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 | 2,96 | 1 F/N ± AC 230 V | 3x1,5 |
| 8TBE40 | 400x900x270 | 305x675x160 | 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3 | 1,48 | 1 F/N ± AC 230 V | 3x1,5 |
| 8TBE80 | 800x900x270 | 630x675x160 | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 | 2,96 | 1 F/N ± AC 230 V | 3x1,5 |



Brasiere

BRATT PANS | SAUTEUSES | SARTEN BASCULANTE



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
|--------------------------------------|---|-------------|----|--------------|--|--------|---|-----------------|---------|
| | | | | Tot. | | Tot. | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | | |
| | | | | L x P x H mm | L x P x H mm | | | | Litri |
| 8BRG80 | 800x900x900 | 720x610x225 | 86 | 41 | 22 | 18.920 | - | - | - |
| 8BRG80I | 800x900x900 | 720x610x225 | 86 | 41 | 22 | 18.920 | - | - | - |
| 8BRE80 | 800x900x900 | 720x610x225 | 86 | 41 | - | - | 9,9 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5 x 2,5 |
| 8BRE80I | 800x900x900 | 720x610x225 | 86 | 41 | - | - | 9,9 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5 x 2,5 |



Pentole

BOILING PANS | MARMITES | MARMITA



| MODELLO MODEL MODELE MODELO | DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA | | |
|--------------------------------------|---|-----|--|--------|--|---|-----|
| | | | Tot. | | Tot. | Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión) | |
| | | | L x P x H mm | Litri | | | |
| 8PQG10D | 800x900x900 | 100 | 21 | 18.060 | - | - | - |
| 8PQG15D | 800x900x900 | 150 | 21 | 18.060 | - | - | - |
| 8PQG20D | 800x900x900 | 200 | 32 | 27.520 | - | - | - |
| 8PQG10I | 800x900x900 | 100 | 21 | 18.060 | - | - | - |
| 8PQG15I | 800x900x900 | 150 | 21 | 18.060 | - | - | - |
| 8PQE10D | 800x900x900 | 100 | - | - | 13 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5x4 |
| 8PQE15D | 800x900x900 | 150 | - | - | 13 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5x4 |
| 8PQE10I | 800x900x900 | 100 | - | - | 16 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5x4 |
| 8PQE15I | 800x900x900 | 150 | - | - | 18 | 3F/N/⊥ AC 400 V | 5x4 |

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice
Des modifications aux produits peuvent être apportés sans préavis du constructeur • Veränderungen an den Produkten können von Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



Via Antoniana, 89
35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel.: +39 0499203511
offcar@offcar.com

www.offcar.com



*Designed for
Your great
Cooking moments*

