



FLEXIBILITÉ

Possibilité de choisir entre différents éléments et possibilité de les modifier par la suite. Une seule connexion électrique ou gaz

Un rapport qualité / prix unique pour une cuisine d'extérieur

STRUCTURE

Construction tout acier inoxydable Aisi 304

ROUES

Facile à déplacer grâce aux roues équipées d'un frein standard



FLEXIBILIDAD

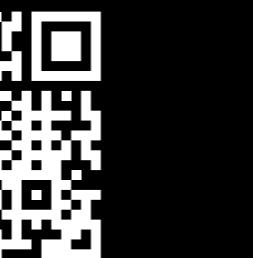
Posibilidad de elegir entre diferentes elementos y posibilidad de modificarlos después



Certificazioni - Certified

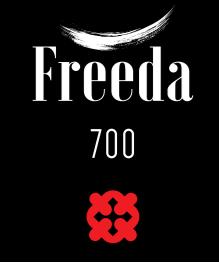


*Designed for Your
great Cooking moments*



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com





VOTRE STATION DE CUISSON COMPACTE

Modèle électrique

» Plaque vitrocéramique avec 2 zones de cuisson indépendantes 1,8 + 2,5kW disponibles avec fonction de détection de tous types de pots 3 + 3kW (sur demande).

» Friteuse électrique 13 litres avec cuve emboutie, munie d'éléments chauffants inclinables et d'une vidange frontale d'huile. Panier inclus. Ou bien:

» Plaque électrique de cuisson en acier lisse, finition chrome poli et pare-éclaboussures périphérique soudés pour une hygiène maximale. Ou bien:

» Lèche frites pour maintenir la température des produits frits muni d'éléments chauffants en acier inoxydable.

Modèle à gaz

» Fourneau à gaz avec 2 brûleurs en fonte ouverts (4,5/7kW), chapeaux de brûleurs en laiton à double couronnes, grilles en fonte vitrifiée et bac de récupération amovible en acier inoxydable.

» Grillade à pierres de lave, brûleurs tubulaires à haute efficacité en acier inoxydable, flamme stabilisée avec 2 étapes de cuisson.

» Élément neutre en acier inoxydable équipé de tiroirs.

Disponible sur demande avec soubassement réfrigéré au choix avec portes ou tiroirs. Sinon, soubassement ouvert avec ou sans porte.

MODULARITY	1200 mm
DEPTH	700 mm



SU LÍNEA DE COCCIÓN COMPACTA

Versión eléctrica

» Vitrocéramica con 2 zonas de cocción independientes 1,8 + 2,5kW disponibles con función de detección automática (3 + 3kW) para todo tipo de cacerolas a pedido.

» Freidora eléctrica. Tanque de 13lt moldeado sin soldaduras, resistencias rotativas y drenaje del aceite frontal. Con:

» Placa de cocción eléctrica. en acero especial acabado al cromo duro lúcido y protección anti salpicaduras perimetral soldada para máxima higiene. O:

» Calentador de papas fritas (alternativo a la placa) para mantener la temperatura de los productos fritos; con el elemento calentador superior.



Versión de gas

» 2 quemadores a gas abiertos (4,5/7kW) en hierro fundido y corona de doble llama en latón, parrilla de hierro fundido y bandeja de goteo de acero inoxidable extraíble.

» Parrilla a gas con piedra de lava y quemadores tubulares en acero inoxidable; llama estabilizada y 2 niveles de cocción.

» Elemento neutro en acier inoxydable completo con cajón extraíble.

Disponible con mueble refrigerado de temperatura positiva en la versión con cajones o puertas batientes. Alternativamente con base neutral cerrada con puertas.

Équipement standard pour un équipement professionnel performant Equipamiento estándar para la máxima profesionalidad

Les modules "Freeda" satisfont tout types de besoins avec professionnalisme et flexibilité maximale de composition

Choisissez la combinaison d'éléments selon vos besoins et « COMPOSER VOTRE PIANO »

Los módulos "Freeda" satisfacen cualquier tipo de necesidad con profesionalismo y máxima flexibilidad de composición

Elija la combinación de elementos según sus necesidades y componga su bloque de cocina



Cuve en acier inoxydable AISI 304, emboutie avec de larges rayons pour éviter le dépôt de résidus dans les coins. Résistances rotatives à 90 ° pour faciliter le nettoyage

Finition chromée de haute qualité pour une cuisson optimisée à 300 °C. Grand section de vidange pour l'élimination de la graisse et du pare éclaboussures périphérique

Table de cuisson vitrocéramique avec 2 zones de cuisson indépendantes et détection de présence de casseroles (fond en acier inoxydable, fer, cuivre, aluminium) pour une économie d'énergie et une sécurité maximale

Depósito en acero inoxidable AISI 304, moldeado con radios anchos para evitar el depósito de residuos en las esquinas. Resistencia giratoria 90 ° para facilitar la limpieza

Placa de vitrocerámica con 2 zonas de cocción independientes y detección de cacerolas (fondo de acero inoxidable, hierro, cobre, aluminio) para ahorrar energía y máxima seguridad



Freeda	600

TOUT À PORTÉE DE MAIN

Modèle électrique

» 2 Plaques électriques de 2 kW chacune. Plan de travail embouti pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.

» Cuiseur à pâtes électrique 12 litres, éléments chauffants à l'extérieur de la cuve et vidange frontale. 4 paniers arrondis en acier inoxydable inclus.

» Bain marie électrique pour le maintien en température des plats cuisinés et des sauces. 3 bacs GN 1/2 inclus.

» Plaque électrique de cuisson en acier lisse, finition chrome poli et pare éclaboussures périphérique amovible pour une hygiène maximale.

» Friteuse électrique de 8 litres avec cuve moulée, munie d'éléments chauffants inclinables et d'une vidange frontale d'huile. Panier inclus.

» Lèche frites pour maintenir la température des produits frits muni d'éléments chauffants en acier inoxydable.

Modèle à gaz

» Fourneau gaz avec 2 brûleurs en fonte (3,5/6kW), plan de travail en acier inoxydable, top de acero inoxidable prensado y parrilla de hierro fundido.

» Placa de cocción a gas en acero lúcido especial con acabado de cromo duro lúcido de alta calidad y protector contra salpicaduras extraíble.

» Freidora a gas. Tanque de 8 lt moldeado sin soldaduras, resistencias rotativas y drenaje del aceite frontal. Cesta y tapa incluidas.

Soubassement ouvert avec ou sans porte.

