




WILLKOMMEN BEI UNSEREM ERSTEN WEBINAIR!
Vielen Dank für Ihre Teilnahme

BITTE

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

SEIT 4 GENERATIONEN HORIZONTALER KOCHSPEZIALIST

Innovation und Tradition verschmelzen.

Dies ist die Philosophie von OFFCAR, mit der jedes Produkt entwickelt wird.

Wir LIEBEN unseren ARBEIT das ist die einfache und einzige Wahrheit.



1920



FIRST STEPS

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

1950

AFTER THE WAR

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



1960



NEW DIRECTION

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

1980

GROWTH AND DEVELOPMENT

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



2000



A MODERN COMPANY

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

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

2020

TODAY

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



1

0

0



OFFCAR ist eine italienische Firma liegt in Veneto, in der Nähe von Venedig

Das Unternehmen wurde im Jahre 1920 pratisch 100 Jahre gegründet.

Ursprünglich war OFFCAR als IMPERIA bekannt und wurde später in den 80er Jahren in OFFCAR umgewandelt.

Von Anfang an wurden IMPERIA und OFFCAR von der Carraro's Familie kontrolliert, dem Eigentümer der Unternehmen.

Heute ist OFFCAR in der vierten Generation.

OFFCAR verkörpert den rein italienischen Unternehmergeist

Export in mehr als 60 Ländern weltweit seiner Produkte, die vollständig an beiden Produktionsstandorten hergestellt werden, die zu OFFCAR gehören

 OFFCAR

QUALITY



CE
DECLARATION
OF
CONFORMITY



ETL LISTED



SASO QUALITY
MARK



CB SCHEME



ISO 9001



OFFCAR SUSTAINABILITY

Moderne Photovoltaik-Systeme wurden auf allen OFFCAR-Anlagen installiert, um völlig unabhängig vom Energiebedarf zu sein.

INSTALLATION



152.775 kWp
Power



382,684
Co2 Tons



165.000 kWh
Average annual production



346
Barrels of oil

m²

1155
Square meters coverage



2551
Trees

PRODUKTLINIEN

UNICO 650



UNICO 700



EVOLVE 700 - 980



Stile 700



Stile 980 - 990



Stile 1100



DRAGONE 龙



PASTRY



SMART CONCEPTS

SUPERFRY 4.0

The high-tech way to fry

Pasta
Corner

Linda
free creative

PRODUKTLINIE

Jede Linie kann eine breite Palette von Geräten für die Organisation jeder Küche Layout:

- Gasherde
- Elektroherd
- Keramische Platte
- Induktionsplatte
- Wok Range
- Gluehlplattenherd
- Brattplatte
- Fritteusen
- Warmhalte
- Nudelkocher
- Wasser/Lavastein Grill



UNICO 650

MODULARITY: 350 mm - 700 mm

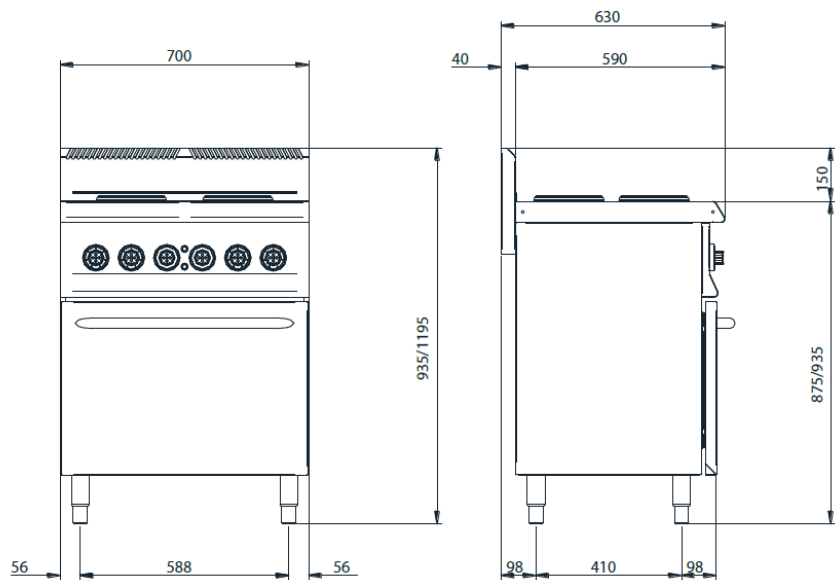
DEPTH: 630 mm

Die "Kleinen" von Offcar, "Groß" dank Robustheit, Zuverlässigkeit und Sicherheit. Eine Kombination aus verchromten Details und Oberflächen. Unico 650 ist die richtige Antwort für die Gastronomie mit knappen Arbeitsflächen.

Sauberer Tank
Form und Material für maximale Hygiene



AISI 304 Stainless steel worktop



UNICO 650

Große Kochoberfläche

Temperatur geregelte Kochoberfläche

Leistungsfähige Brenner aus Gusseisen

Gestanzte Kochoberfläche für maximale Hygiene



Optionale Elemente aus rostfreiem Stahl

Offen oder geschlossen mit Türen

GN1/1 Ofen aus rostfreiem Stahl

Gas oder elektrische Umluftbackofen

Hauptdimension:
Modularität: 350 – 700 mm
Tiefe: 630 mm



**UNICO 650 SIND NORMALERWEISE TOP-
VERSION**

DIE GERÄTE KÖNNEN AUCH ALS BANKGESTÜTZT
ANGESEHEN WERDEN

SOWOHL GAS- ALS AUCH ELEKTROHERD
KÖNNEN AUCH MIT OFEN VERSEHEN WERDEN



UNICO 650

UNICO 700

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

DEPTH: 730 mm



Unico 700 garantiert ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, dank dem guten Design und Leistungsfähigkeit. Angenommen von unseren anspruchsvollen Kunden.

Gestanzter Tank aus AISI 3016 Stahl
Form und Material für maximale Hygiene



AISI 304 Stainless steel worktop

Leistungsfähige

Brenner aus Gusseisen mit glasiertem Gitter aus Gusseisen oder verchromt

Große Oberfläche

ganze Oberfläche in verschiedenen Konfigurationen



Öfensorten

Gas oder elektrische Version GN 1/1 und GN2/1; Gas oder elektrische Version MAXI GN 3/1

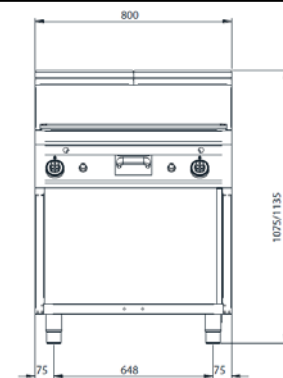
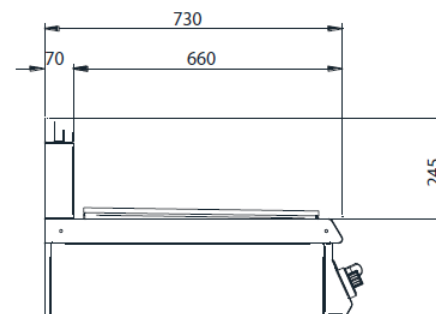
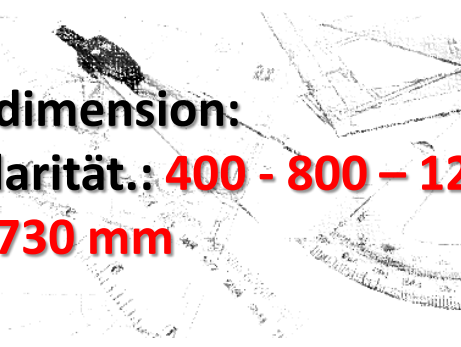
Hochleistung

Gas oder elektrische Version mit 1 oder 2 Tanks

Hauptdimension:

Modularität: 400 - 800 - 1200 mm

Tiefe: 730 mm





UNICO 700 NUDELKOCHER

TANK GN 1/1 LT 40 AISI 316

MEHR KAPAZITÄT IN KLEINER DIMENSION

ELEKTRISCHE VERSION MIT WOLFRAM-
HEIZELEMENTEN



UNICO 700

EVOLVE 700-980

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

EVOLVE 700 DEPTH: 730 mm

EVOLVE 900 DEPTH: 900 mm



Die Evolution der Gas Herde mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Qualitäts Materialien und Details zeichnen dieses Top Produkt von Offcar aus und garantieren Funktionalität, Robustheit und Flexibilität.

Leistungsfähig

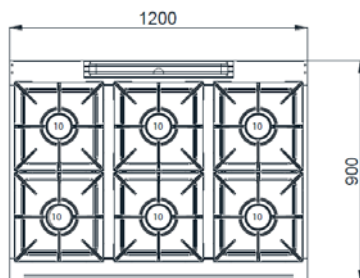
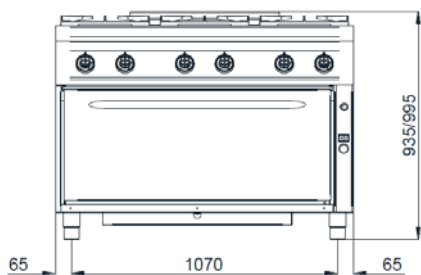
Verchromte Brenner aus Gusseisen mit Messing Brenner Kappe (selbst stabilisierende Flamme).

Leistung: 10kW



ENTFERNBARER KNOPF ZUR EINFACHEN REINIGUNG

Hauptdimension:
 Modularität: **400 - 800 - 1200 mm**
 Tiefe: **730 mm**



AISI 304 Stainless steel worktop

Öfensorten
 Gas Version GN 1/1 und GN2/1
 Version MAXI GN 3/1

Maximale Hygiene und leichte Wartung
 Einfach zu entfernen Fettpfanne unter den
 Brennern aus rostfreiem Stahl, Bedienfeld und
 Auffangwanne aus rostfreiem Stahl AISI 304

EVOLVE 700-980

NUR FÜR DEN GASHERDE

- 2-4-6 BRENNER MIT DOPPELKRONE MIT EINEM EINZELRING
- KEINE ELEKTRISCHEN OFEN NUR GAS
- VOM KUNDEN WÄHLBARE BRENNERANORDNUNG ZWISCHEN 6 ODER 10 KW OHNE KOSTEN
- MÖGLICHKEIT ZUM ZUSAMMENBRINGEN VON EVOLVE 700 MIT SOWOHL UNICO 700 GERÄTEN ALS AUCH STILE 700 GERÄTEN
- MÖGLICHKEIT ZUM ZUSAMMENZIEHEN EVOLVE 980 MIT STILE 980 GERÄTEN



Stile 700

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

DEPTH: 730 mm

Funktionalität, Robustheit, ergonomisches Design und Flexibilität sind die herausragenden Features der Linie Stile.

Die "Stile 700" Linie ist die Antwort auf Fragen nach Leistung und Produktionskapazitäten in kleinen Arbeitsumgebungen

AISI 304 stainless steel worktop



Stile 700

Leistungsfähige

Top Brenner aus Gusseisen mit gepressten Messing Kappen mit Doppel-Ring

Maximale Hygiene und leichte Wartung

einfach zu entfernen Fettpfanne unter den Brennern aus rostfreiem Stahl, Bedienfeld und Auffangwanne aus rostfreiem Stahl AISI 304

Auswahl

Gas / Elektro Fritteusen mit mechanischer oder elektronischer Steuerung für akkurate Temperatur Auswahl

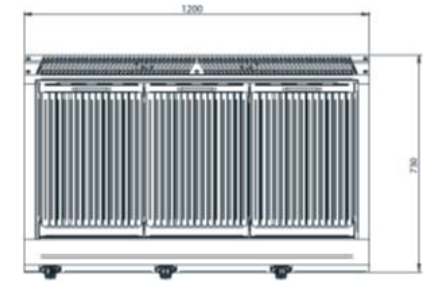


Ergonomische Knöpfe

Öfensorten

Gas oder elektrische Version GN 1/1, GN 2/1
Gas oder elektrische Version MAXI GN 3/1

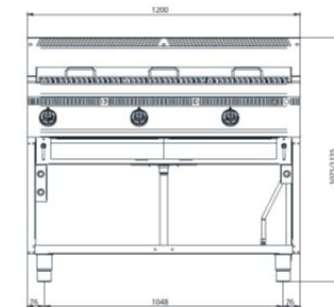
Höhenverstellbare Füße



Hauptdimension:

Modularität: **400 - 800 - 1200 mm**

Tiefe: **730 mm**



HAUPT LEISTUNGEN 700 LINE

ÖFEN SIND GN 2/1 ODER GN 3/1

BRENNER MIT DOPPELTER RINGKAPPE

TOP ODER MIT UNTERBAU VERSION

TANK SIND GEPRESST MIT RUNDEN ECKEN

EINFACHER ZUGANG ZUR WARTUNG

MÖGLICHKEIT ZUM ZUSAMMENBRINGEN VON
EVOLVE 700 MIT SOWOHL EVOLVE 700
GERÄTEN ALS AUCH STILE 700 GERÄTEN

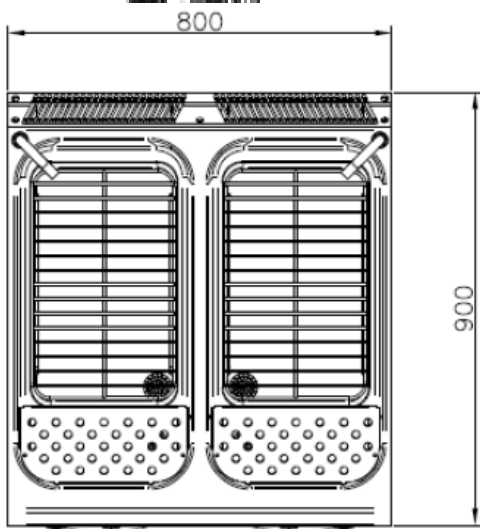
GRIDDLE-PLATTE SIND ENTFERNBAR

ANPASSBAR FÜR EIN CANTILEVER-
KOCHSYSTEM (GOLD) ODER

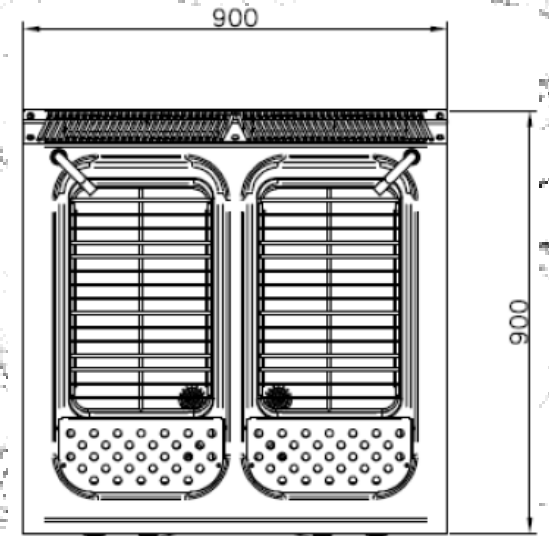
VFÜR DEN MARINE LINE (MARINE)



Stile 700



WE BELIEVE
IN MAKING
A DIFFERENCE



Stile 980-990

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

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

DEPTH: 900 mm

Funktionalität, Robustheit, ergonomisches Design und Flexibilität sind die herausragenden Features der Stile 700 Linie

Die Stile 980-990 Linie ist die Antwort auf die anspruchsvollsten Fragen nach Leistung und Produktionskapazitäten und Aufmerksamkeit für Details.



High quality

AISI 316 pressed tank with deep basin

High performance

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



980

990

HAUPT LEISTUNGEN 700 LINE

ÖFEN SIND GN 2/1 ODER GN 3/1

BRENNER MIT DOPPELTER RINGKAPPE

TOP ODER MIT UNTERBAU VERSION

TANK SIND GEPRESST MIT RUNDEN ECKEN

EINFACHER ZUGANG ZUR WARTUNG

MÖGLICHKEIT ZUM ZUSAMMENBRINGEN VON
EVOLVE 980 GERÄTEN

STILE 990 DANK SEINER EXKLUSIVEN
MODULARITÄT (450mm) KÖNNEN DIE DESINERS
DIE MAYORITÄT DER KONKURRENTEN
AUSSCHLIESSEN (FAST NIEMAND HAT DIESE
MODULARITÄT WIE OFFCAR)

GRIDDLE-PLATTE SIND ENTFERNBAR

ANPASSBAR FÜR EIN CANTILEVER-KOCHSYSTEM
(GOLD) ODER

VFÜR DEN MARINE LINE (MARINE)



Stile 980-990

Stile 1100

MODULARITY: 450 mm - 550 mm - 900 mm

DEPTH: 1100 mm



Die 1100 2-zeilige Kochlinie wird entworfen, um maximale Leistung und Funktionalität auch bei mehr Küchenbrigaden zu gewährleisten.

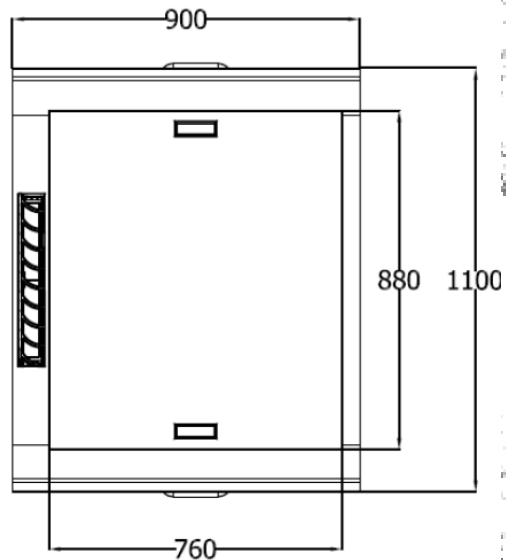
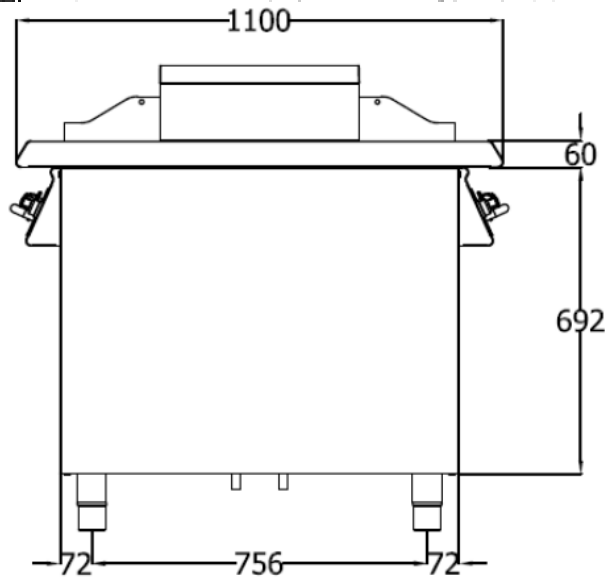
Beidseitige Bedienfelder, durchlaufender Öfen, zentraler Kamin, perfekte Abstimmung der Arbeitsplatten machen die Linie 1100 vielseitig für vielfältige Anwendungen.

AISI 304 stainless steel worktop



EASY MAINTENANCE

Push-pull control panel without screws for functional frontal



EINFACH REINIGUNG

Hochleistungen

Auswahl
Gas / Elektro Fritteusen mit
mechanischer oder
elektronischer Steuerung für
akkurate Temperatur Auswahl



Öfensorten
Gas oder elektrische
Version GN 1/1 und GN2/1
Gas oder elektrische
Version MAXI GN 3/1

Höhenverstellbare Füße

HAUPT LEISTUNGEN 1100 LINE

BURNERS WITH DOUBLE RING BURNER CAP

EASY ACCESS FOR MAINTENANCE

GRIDDLE-PLATTE SIND ENTFERNBAR



Stile 1100



Kennen Sie die Unterschiede zwischen einem Teppanyaki und einem Griddle?

- horizontale Kochplatte, nicht abgeschrägt
- ohne Auflage Platte
- Different cooking zones because

Wissen Sie, dass OFFCAR Teppanyaki als Griddles angepasst werden kann?

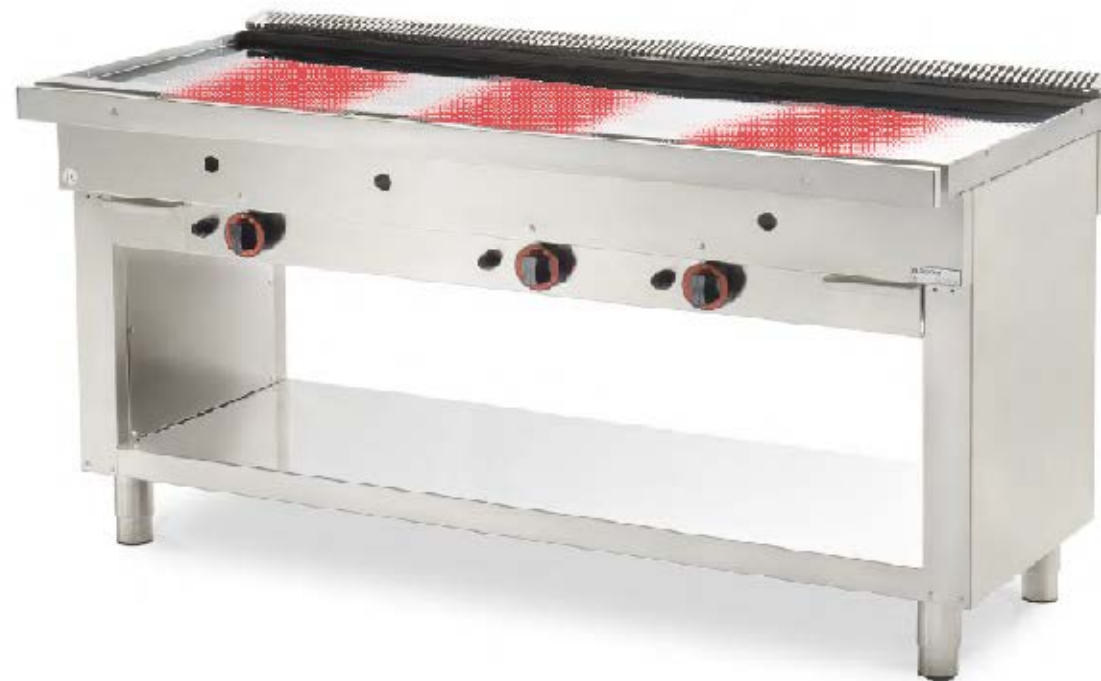
DRAGONE 龙

TEPPANYAKI GAS / ELECTRIC

MODULARITY: 1100 mm - 1650 mm

DEPTH: 700 mm

Die Welt des asiatischen Kochens und Made in Italy finden hier in der Serie ihren Höhenpunkt. Dragon Linie ist die Zusammenkunft von multiethnischen Kochens und leistungsfähigen Kochgeräten.



Qualität

Dicke Kochplatte (20 mm) aus besonderem glattem oder verchromtem Stahl mit Perimetalkante für Flüssigkeiten | 2 oder 3 Kochzonen | Temperaturregelung von 100° bis 300°

Maximale Hygiene und leichte Wartung

Einfach zu entfernen Bedienfeld zur einfacheren Reinigung und Wartung. | Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl



Wissen Sie, dass OFFCAR Steam Cooking System Multifunktion ist?

MODULARITY: 550 mm - 1100 mm - 1650 mm

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

Leistung und Einfachheit

Freie Wahl für Leistungen der Brenner und Grillsorten. Asiatisches Kochen mit Wokringen aus verglasten Gusseisen und Brenner mit vertikalen Flammern 12/18 kW. Internationales Kochen mit Ringen aus rostfreiem Ring und Doppelring Brenner 12kW. Kombinationen einfach zu tauschen

Funktionalität

Oberfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Auffangbecken, Ablauf und Überlauf.
Optional: Wasserhahn

STEAM GAS / ELECTRIC

Kochmöglichkeit von Nudeln, Reis, Gemüse mit verschiedenen Körben aus rostfreiem Stahl.



Maximale Hygiene

Einfach zu entfernen Bedienfeld und Fettpfanne unter den Brennern aus rostfreiem Stahl

Leistungsfähig

Schnelle Erreichen und Erhaltung der Boiler Temperatur

DRAGONE LINIE

GAS RANGE

MODULARITÄT 550-1100-1650mm

BRENNER MIT VERTIKALER FLAMME BIS ZU
18KW

BRENNER MIT ORIZONTALFLAMME BIS ZU
12KW

DICKE DER OBEREN TOP 2,5MM

- WASSERDICHT

AUTOMATISCHE WASSERFÜLLUNG FÜR DIE
DAMPFERZEUGUNG

WASSERHANH 360° (AUF ANFRAGE)

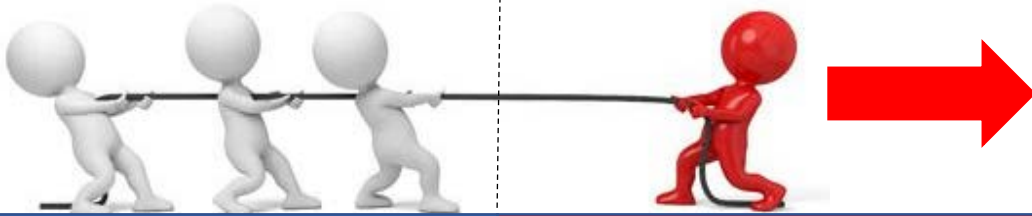


DRAGONE 龙

Listung vs Effizienz

Mit **weniger** mehr erreichen....

The Paradox of the "tug of war" game



SLIPPERY SUBSTRATE

ROUGH SUBSTRATE

WATER BOILING TEST

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





PASTRY

CABINET MODULARITY: 800 mm

CABINET DEPTH: 730 mm

TOP MODULARITY: 350 mm - 700 mm

TOP DEPTH: 650 mm

Die Serie ist für die professionelle Herstellung von Konditorwaren gedacht, welche hohe Anforderung an Leistung, Einfachheit und Wartung stellt.

Eine große Auswahl an Fritteusen und Hockerkocher für unterschiedliche Kochensmethoden.

Fritteuse

Gas Version mit standard oder elektronischer Steuerung (RAPID). Tank aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit großer Kühlzone



RAPID STEUERUNG

Elektronische Steuerung der Temperatur für kontinuierliches oder periodisches Aufheizen

PASTRY

Hockerkocher

Brenner aus verglastem Gusseisen mit Messing Kappe und Doppelring. Auffangschale aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Bedienfeld einfach zu entfernen

Optional

Wasserabweisende Netzhaut zur vollständigen Nahrungsaufnahme in Öl

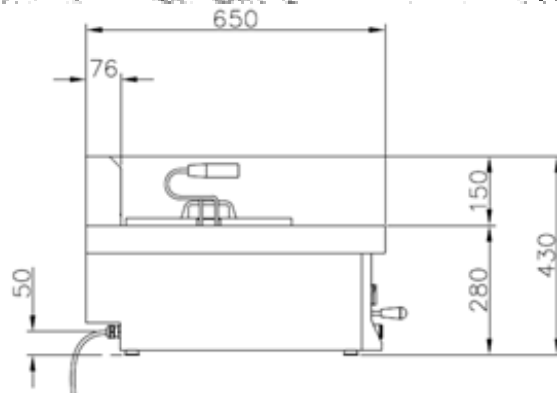
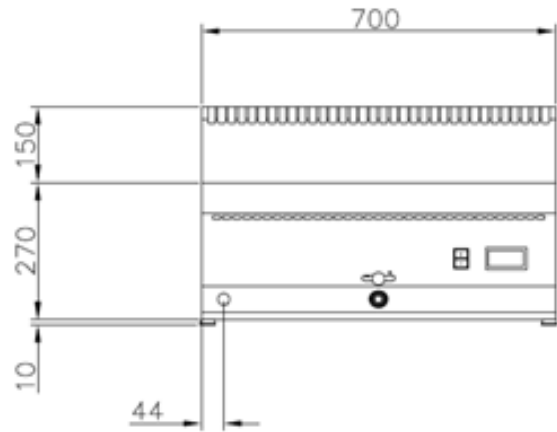


Optionale Elemente aus rostfreiem Stahl

Offen oder geschlossen mit Türen

Fritteuse Top

GAS VERSION mit rostfreier Wärmetauscher in hochleistungs Tank
ELEKTRO VERSION mit Hochleistungs-Tungsten Widerstände außerhalb oder innerhalb (rotierend)



KONDITIONEILINIE

FRYERS

ELEKTRISCHE AUSFÜHRUNG MIT
ROTIERENDEN HEIZELEMENTEN

GAS AUSFÜHRUNG MIT EDESTAHL
HOCHLEISTUNGBRENNER UND AUSTAUSCH
ROHRE FLAMME IN TANK **spezifisch für**
PASTEURISIERTE PRODUKTE

GASHERDE - TISCHKOCHER

BRENNERBECHER MIT ZWEI RINGEN

**ALLE OFFCAR KONDITIONEILERÄTE KÖNNEN
ZUSAMMEN MIT ALLEN DER 700 SERIEN
GEZOGEN WERDEN**



PASTRY

SMART CONCEPTS



 OFFCAR

ONLINE CHAT

What does it mean
«**Smart Products**»?



Simple... **Smart Products** are all those designed using the brain....



mmm...Bitte, Könnten Sie
das besser erklären?



Natürlich wird Covid-19 unsere Mentalität verändern, aber sicher nicht unsere Denkfähigkeiten. OFFCAR hat einige spezielle Lösungen entwickelt, um einfach und unterschiedlich zu sein. Sie haben über Effizienz, Automatisierung und einfache Nutzung nachgedacht. Warum? Weil ich die Relativität entdeckt habe, aber Geld und Zeit relativ miteinander verbunden sind. **COME ON... FOLLOW ME!**



ONLINE
CHAT

Vielen Dank, **OFFCAR!**
Hier bin ich nun
Ich bin bereit, dir zu folgen und
die Zukunft zu entdecken!



4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry



SUPERFRY

MODULARITY: 400 mm

DEPTH: 900 mm

GAS VERSION



ELECTRIC VERSION



Grüne Leistung

Um Geld zu sparen!

Die revolutionäre superfry 4.0 kombiniert leistung, effizienz und funktionalität wie keine andere y-förmige fritteuse, mit besonderer aufmerksamkeit für das einzigartige italienische design.

Superfry 4.0 garantiert durch das hocheffiziente Heizsystem und den Eco-Modus das ideale Verhältnis zwischen Energie und Leistung des gekochten Produkts, eine bemerkenswerte wirtschaftliche Einsparung.

Meeting the Future

**AUTOMATISCHE
UNABHÄNGIGE
KORBHEBER**
Nach Den Rezepten



**WIRKUNGSVOLL
UND LEISTUNGSFÄHIG**
Über 90% garantierte
Leistung



**GRÜNE
LEISTUNG**
Ölfilter-System
Vollständig Integriert



SAUBER
Spezielles
Reinigungsprogramm



**WI-FI
UND USB
VERBINDUNG**



**INTELLIGENTES
KOCHSYSTEM**
Perfektes Ergebnis



Mit weniger MEHR erreichen...

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
REDUZIERUNG DER ENERGIEKOSTEN DANK DES INTELLIGENTEN HEIZUNGSSYSTEMS (ARBEITSZEIT VON 8 STUNDEN, FÜR 365 TAGE)	4500 M€/JAHR = 4500€	3500 M€/JAHR = 3500€
ÖLS QUALITÄT VERBESSERUNG UND REDUZIERUNG DES VERBRAUCHS MITTELS DES INTEGRIERTEN FILTERSYSTEMS.	2640 LT/ JAHR = 3960€	2250 LT/JAHR = 3375€
VERKÜRZUNG DER SETUP-ZEIT DANK DES EINFACHEN UND SICHEREN REINIGUNGSSYSTEMS UND EINER „USER FRIENDLY“ SCHNITTSTELLE	20 MIN/TAG = 2774€	10 MIN/TAG = 1387€
GESAMTKOSTEN PRO JAHR	€ 11.234	€ 8.262

-26,5%

ERSPARNIS PRO JAHR € 2.972

WAS FRÜHER PRO 4000 € KOSTETE

EXTRA PRODUKTION!

Erhöhung der Produktivität pro Stunde:
Statt 22 Kg pro Stunde, haben Sie mit dem neuen Superfry 45! Es bedeutet doppelte Produktion mit höherer Qualität des Produktes

DAS BEDEUTET 66 EXTRA PORTIONEN PRO STUNDE... und infolge, einen zusätzlichen Einnahme von 100 €





7" HD DISPLAY
RESISTIVE WATERPROOF
TOUCHSCREEN

with color graphics interface
and interactive icons



Intelligentes Koch-System

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



Einzel portion



Medium portion



Voll Last

INTEGRIERTES VERBINDUNGS- SYSTEM

Wi-Lan Verbindung bedeutet,
den gesamten Superfry-Betrieb
zu überwachen, auch aus der Ferne
über die Cloud.

Sicherung der Einstellungen, Content
Sharing und Abruf von HACCP-Daten.

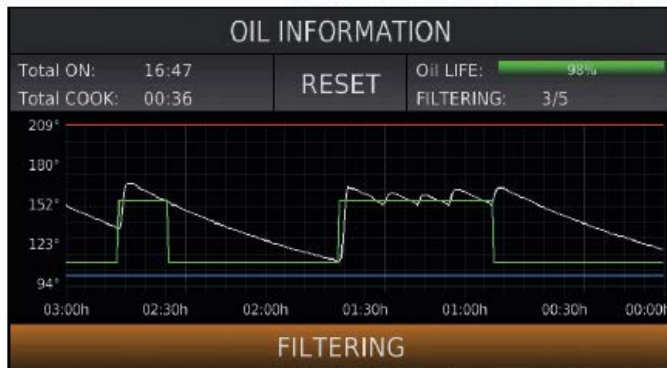
Usb-port ermöglicht den Download
von historischen Daten, Fehler Protokoll
und Test Ergebnissen für einfachen
Service und Wartung.

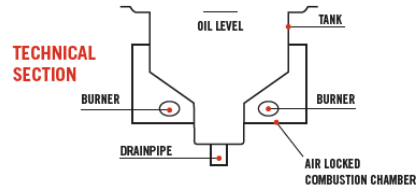


EFS EXPRESS FILTRATION SYSTEM®

Das vollständig integrierte System ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten und die Rückkehr zur voreingestellten Temperatur (set point).

Einfache Steuerung des Filtrationsvorgangs durch das Display. Leichter Zugriff auf Auslassöffnungen innerhalb der Maschine.





“PREMIX”
COMBUSTION
SYSTEM

Simply a Step Ahead....

4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry



@HotelAsia2018

Equipment Awards

Sustainability | Cost Savings | Innovations



24 - 27 April 2018

*Light Equipment
2nd Runner Up*

Awarded To

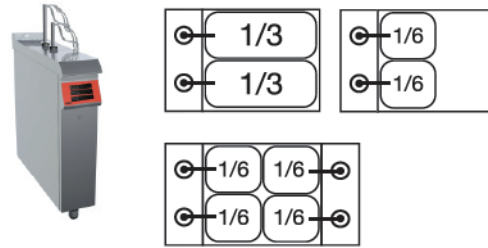
Offcar The Great Cooking
S.r.l

TECHNICAL SHEET

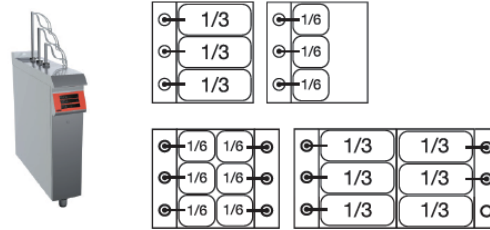
Dim. Model 80FRE21HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
Dim. Model 80FRG25HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
FUNCTIONAL DATA				
		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Vats	nr.	1		1
Vat capacity	lt	21		25
Oil MIN level	lt	18		22
Oil MAX level	lt	21		25
MAX load	kg	2,8		2,8
Temperature Range	°C	100÷185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



MODEL 70ACE20A FOR TANK 30 LT GN 2/3



MODEL 80ACE20A FOR TANK 45 LT GN 1/1



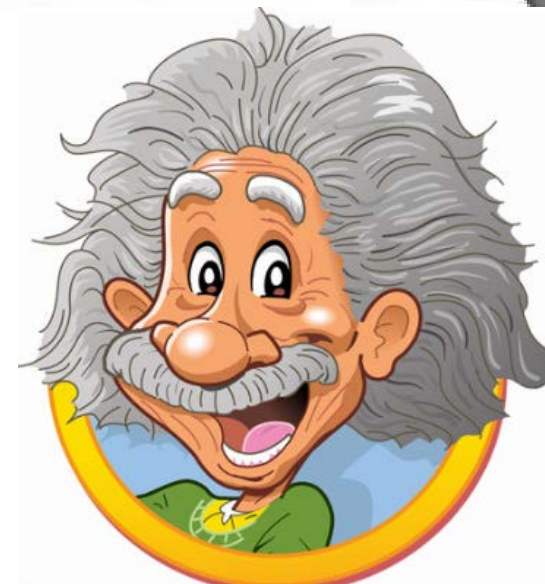
Das Korbheben wird automatisch durch das Voreinstellungsprogramm gesteuert oder kann manuell über einen einfachen Druckknopf auf der Arbeitsfläche aktiviert werden.





EINZIGARTIGES KOCH WERK TOP 3MM.

ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT, ALLE OFFCAR-KOCHELEMENTE JE NACH BEDARF SOWOHL GAS- ALS AUCH ELEKTRISCH ZU VERWENDEN MIT EINER TIEFE VON 850 MM FÜR DIE SERIE STILE 700 ODER 1000 MM FÜR DIE SERIE STILE 900 ERHÄLTlich.





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

OFFCAR.COM





DOWNLOAD



Technical data



Exploded view



Instruction manual



File .dwg



Brochure STILE 700



SHARE THIS PRODUCT

REQUEST INFO

70CBG14



Gas stove range 4 BURNERS GAS RANGE ON GAS OVEN

Features:

- Work top in AISI 304 stainless steel
- Top grids are in vitrified cast iron
- Renovable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in vitrified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4,5 kW, 2 x 7 kW)
- Valve tap with pilot flame for gas burner ignition
- Gas oven GN 2/1 heated by burner (7,7 kW) with stabilized flame
- Thermostatic temperature regulation from 100° to 340° C by means of safety valve and thermocouple
- Electronic battery pilot ignition
- 5-position shelf runners which can be removed for thorough oven cleaning
- Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance
- Adjustable AISI 304 stainless steel feet

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



Specifi®

*Designed for
Your great
Cooking moments*