



DA QUATTRO GENERAZIONI SPECIALISTI NELLA PRODUZIONE DI COTTURA ORIZZONTALE

OFFCAR The Great Cooking, acronimo 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 ed impianti per la ristorazione professionale di riconosciuta qualità ed affidabilità.



1920



I PRIMI PASSI

"OFFCAR, OFFicine CARRaro" si ricollega idealmente all'azienda costituita negli anni '20 del Novecento dal fondatore "Nai" Domenico Carraro. Le sue cucine economiche funzionanti a legna, incontrarono per molti decenni il favore delle famiglie di Campodarsego e dei paesi vicini, prestandosi a sostituire egregiamente i vecchi, fumosi e antieconomici focolari.

1950

IL DOPOGUERRA

Nel secondo dopoguerra la produzione fu allargata al settore dell'elettrodomestico producendo arredi in metallo e fornelli a gas; dopo l'inserimento in azienda dei due figli Bruno e Daniele l'azienda prese il nome di "IMPERIA", annoverando negli anni '50 una quarantina di dipendenti.



1960



NUOVA DIREZIONE

Alla fine degli anni '60, in concomitanza con la grande crisi che colpì il settore elettrodomestico, venne abbandonata la produzione medesima per passare a quella di cucine per grandi impianti.

1980

CRESCITA E SVILUPPO

"Offcar the Great cooking srl", brand di Officine Carraro costituita nel 1980 da Bruno Carraro e dai due figli Carlo e Domenico si dedica alla costruzione di apparecchiature e impianti per la ristorazione professionale. L'offerta si basa su soluzioni modulari versatili, facilmente in grado di soddisfare le specifiche esigenze della clientela. L'azienda conta una trentina di dipendenti con una rete distributiva formata da rivenditori italiani ed europei.



2000



AL PASSO CON I TEMPI

Le aperture ai mercati extraeuropei come Asia, in particolar modo penisola Araba, Nordafrica e America spingono l'azienda ad investire nel reparto ricerca e sviluppo. L'obiettivo è apportare innovazione e performance al prodotto semplificandone la manutenzione e la praticità di utilizzo.

La certificazione di qualità è testimonianza di una produzione conforme alle normative, qualitativamente apprezzabile e affidabile nel tempo.

2020

OGGI

OFFCAR THE GREAT COOKING continua ad accrescere le sue referenze estere ampliando i confini nel medio ed estremo Oriente con un fatturato export che supera il 50% del totale. La lavorazione artigianale si fonde con la produzione industriale rendendo unico ogni progetto, pensato oggi con la stessa passione di un tempo. La tradizione e continuità aziendale è garantita dalla successione generazionale della famiglia Carraro.

2017



Cent'anni di storia di OFFCAR...



Sede amministrativa,
assemblaggio e logistica



Sede produttiva

La nostra organizzazione



La certificazione ISO 9001 attesta la conformità del nostro sistema di gestione qualità ai requisiti dalla norma internazionale sviluppata dall'Organizzazione Internazionale per la normazione. Con la scelta di adottare un sistema di gestione per la qualità OFFCAR ha come obiettivo primario, attraverso il miglioramento continuo dei propri processi e dei propri prodotti o servizi, quello di ottenere e incrementare la soddisfazione del cliente.



Il marchio ETL Listed ha validità in tutto il Nord America (Stati Uniti e Canada) e indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio accreditato per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano. I nostri siti di produzione sono soggetti ad ispezioni periodiche di un organismo riconosciuto dall'Occupational Safety and Health Administration Statunitense, atte a verificarne il regolare mantenimento delle caratteristiche di conformità agli standard.



Fra tutti i prodotti OFFCAR (gas ed elettrici) sono correlati di Dichiarazione di Conformità CE. Gli apparecchi gas da noi prodotti sono testati da un organismo notificato che ha eseguito prove di laboratorio per stabilire la rispondenza del prodotto alle norme di sicurezza e di efficienza energetica dell'Unione Europea.



Il marchio AGA indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato e dichiarato conforme alle norme di prodotto applicabili e ai requisiti di sicurezza per poter essere venduto e distribuito nel territorio australiano.



ENERGIA VERDE

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

INSTALLATION



152.775 kWp
Power

SAVING



382,684
Co2 Tons



165.000 kWh
Average annual production



346
Barrels of oil

m²

1155
Square meters coverage



2551
Trees

OFFCAR: TRADIZIONE ED INNOVAZIONE SONO LA NOSTRA FORZA



Tutti i prodotti Offcar sono fabbricati con consapevolezza, poiché materiali e componenti provengono solo da fornitori certificati e qualificati con i quali l'azienda ha instaurato un rapporto basato sulla fiducia e la trasparenza, con l'obiettivo di rappresentare il Made in Italy.

AFFIDABILITA' DELLE APPARECCHIATURE



Le nostre apparecchiature sono progettate e realizzate per garantire la massima affidabilità. Questo per ridurre al massimo la gestione della garanzia (consentendo un notevole risparmio di tempo e denaro).

GAMMA DI PRODOTTI

UNICO 650

UNICO 700

EVOLVE 700 - 980

Stile 700

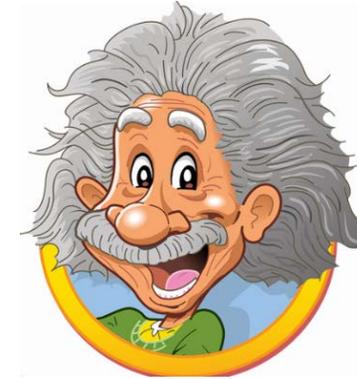
Stile 980 - 990

Stile 1100

DRAGONE 龙

PASTRY

PROGETTI BRILLANTI



SUPERFRY 4.0
The high-tech way to fry



UNICO 650

MODULARITÀ: 350 mm - 700 mm

PROFONDITÀ: 630 mm

Le "piccole di Offcar" "Grandi" per robustezza, affidabilità e sicurezza dalle dimensioni compatte. Il raffinato abbinamento di particolari cromati e finiture ricercate sono la risposta ideale alle esigenze della ristorazione veloce e a vista, dove lo spazio è ridotto.

Vasca pulita (Y)

Forme e materiali per
la massima igiene



Piano acciaio inox AISI 304

Ampia superficie di cottura

Piastra termostatalata a "lullopiano"

Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento su piano stampato per la massima igiene

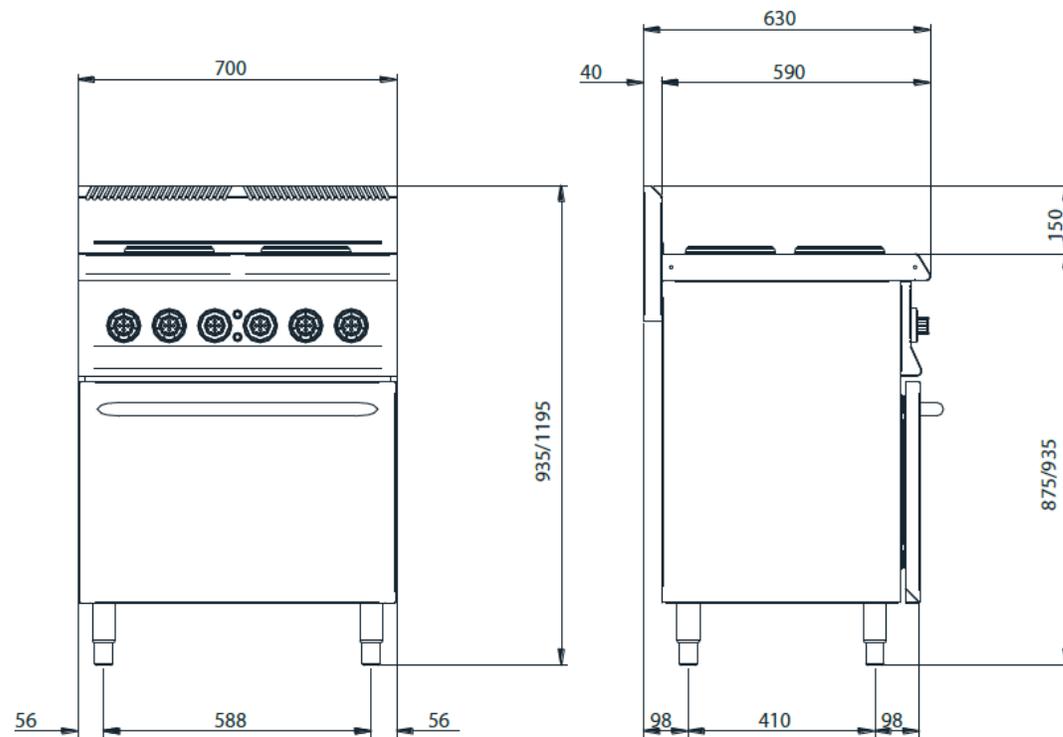


Optional supporti inox

Disponibili aperti o chiusi con porte

Forno inox GN 1/1

Versione a gas o elettrico ventilato





VERSIONI TOP

LE MACCHINE PREVEDONO INSTALLAZIONI IN
APPOGGIO "TOP"

MOBILE STANDARD DISPONIBILE SOLO CON
FORNO



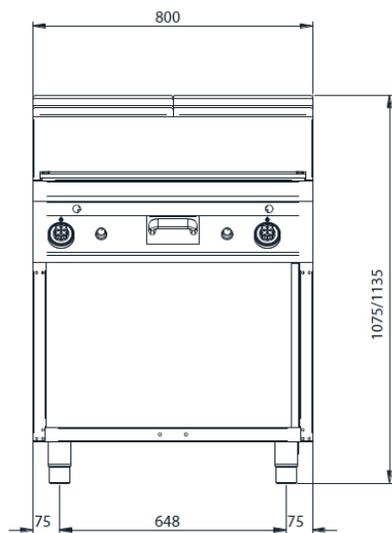
UNICO 650

UNICO 700

MODULARITÀ: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

PROFONDITÀ: 730 mm

Unico nel design e nei particolari con prestazioni elevate apprezzate dalla clientela più esigente, la Linea UNICO 700 garantisce un ottimo rapporto qualità/prezzo.



Vasca GN 1/1 stampata in acciaio inox AISI 316

Forme e materiali per la massima igiene



Piano acciaio inox AISI 304



**PIANO SUPERIORE NON STAMPATO E SENZA
PARASPRUZZI**

LE VASCHE SONO SALDATE, NON PRESSATE

FRYTOP SENZA PIASTRE CROMATE

VASCHE GN 1/1 PER CUOCIPASTA



UNICO 700

EVOLVE 700-980

MODULARITÀ: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

EVOLVE 700 PROFONDITÀ: 730 mm

EVOLVE 900 PROFONDITÀ: 900 mm

L'evoluzione della cottura a gas con il miglior rapporto Potenza/Prezzo. I materiali di alta qualità e l'utilizzo dei particolari che contraddistinguono il top di gamma Offcar garantiscono funzionalità, robustezza e flessibilità di composizione.

Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa
cromata e spartifiamma in ottone
a doppia fiamma stabilizzata
Potenza fino a 10 kW
Griglia in ghisa vetrificata



EVOLVE 700-980



Varietà fomi

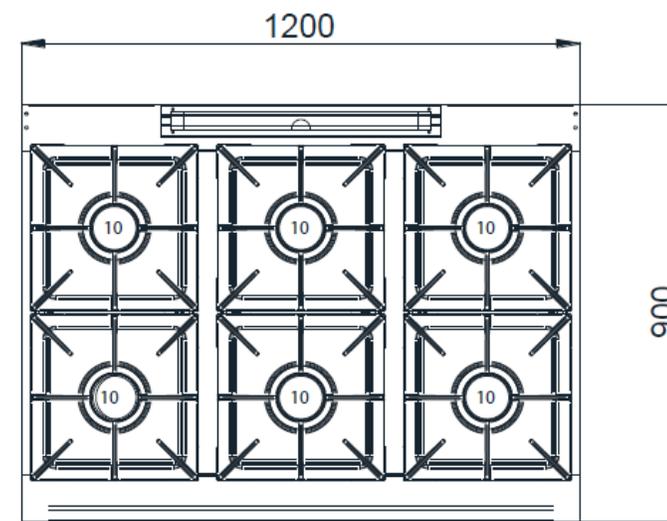
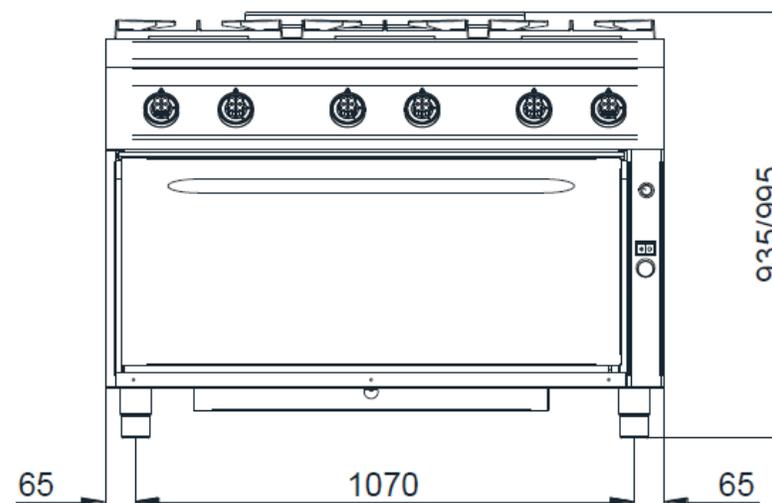
Versioni gas ed elettrici GN 1/1,
GN 2/1 e MAXI GN 3/1

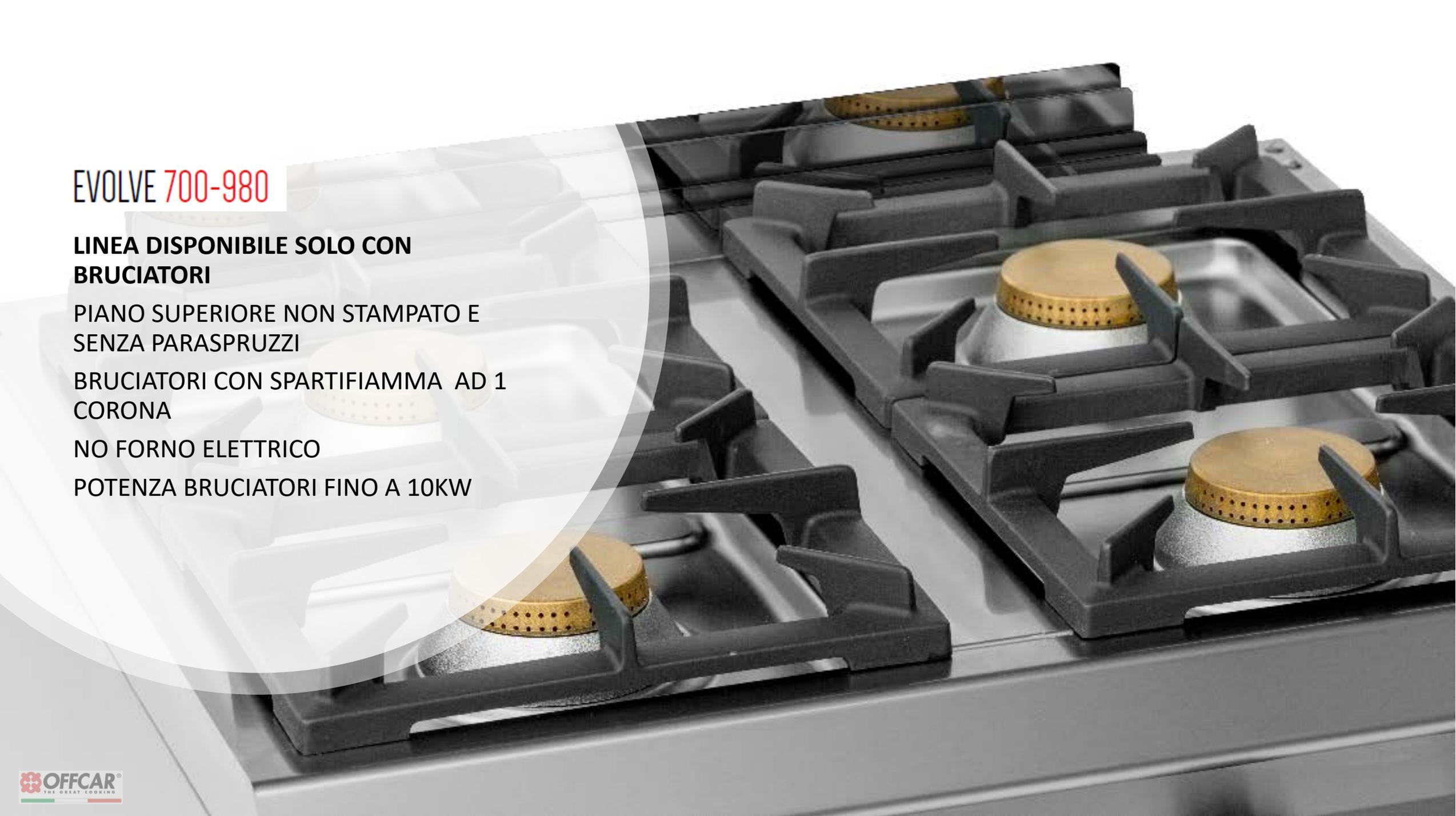


Piano in acciaio inox AISI 304

Massima igiene e semplicità di manutenzione

Leccarda sottopiano estraibile in acciaio inox
Pannello comandi facilmente estraibile
Bacinella sotto bruciatori raccogli-gocce del piano
in acciaio inox AISI 304 estraibile





EVOLVE 700-980

**LINEA DISPONIBILE SOLO CON
BRUCIATORI**

PIANO SUPERIORE NON STAMPATO E
SENZA PARASPRUZZI

BRUCIATORI CON SPARTIFIAMMA AD 1
CORONA

NO FORNO ELETTRICO

POTENZA BRUCIATORI FINO A 10KW

Stile 700

MODULARITÀ: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

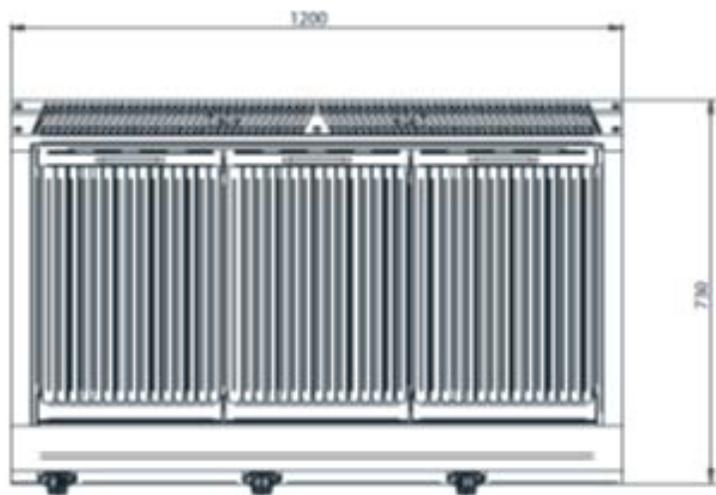
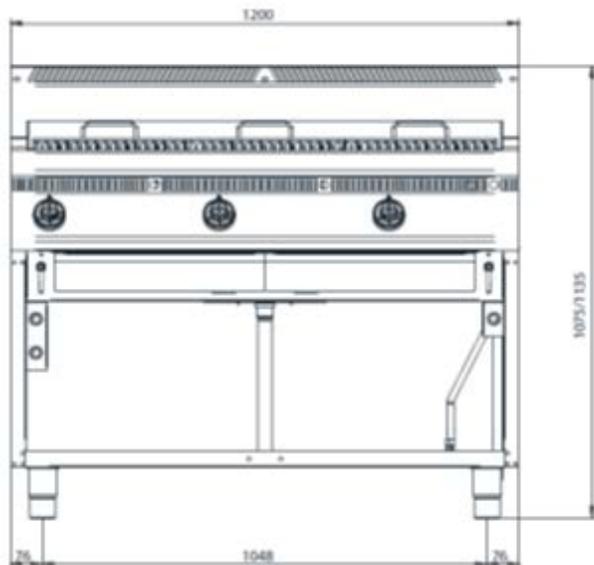
PROFONDITÀ: 730 mm

Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie “Stile”, top di gamma.

Linea Stile 700 con ingombri contenuti riesce a soddisfare una clientela attenta alle grandi prestazioni e alla cura dei dettagli.

Piano in acciaio inox AISI 304





Stile 700

Elevate prestazioni

Corpo bruciatore in ghisa vetrificata
spartifiamma doppia corona in ottone
stampato di grosso spessore

Massima igiene e semplicità di manutenzione

Leccarda sottopiano estraibile in acciaio inox,
pannello comandi facilmente estraibile,
bacinella sotto bruciatori raccogliogocce in acciaio inox
AISI 304 estraibile



Manopole ergonomiche

Ghiera amovibile per facile
pulizia

Varietà forni

Versioni gas o elettrici GN 1/1,
GN 2/1 e MAXI GN 3/1

Piedini

in acciaio inox AISI 304
regolabili in altezza

STILE 700: LA NOSTRA LINEA ROBUSTA

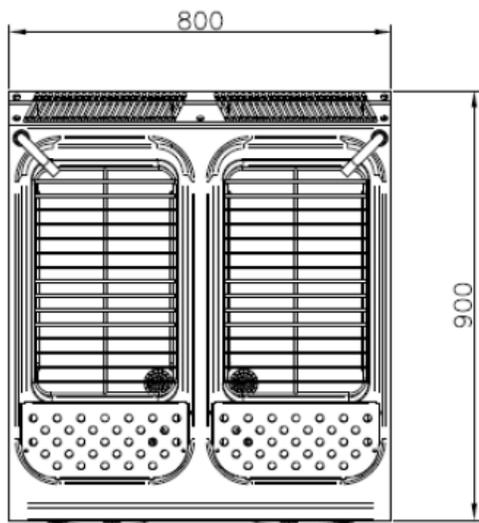
I FORNI POSSONO ESSERE GN 2/1 O GN 3/1
BRUCIATORI CON SPARTIFIAMMA A DOPPIA
CORONA

VERSIONE TOP O ARMADIATA

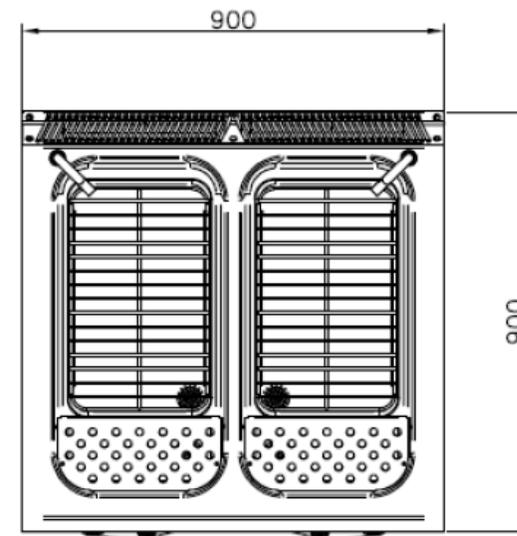
VASCHE STAMPATE CON AMPIE RAGGIATURE
FACILITA' DI PULIZIA E MANUTENZIONE



Stile 700



WE BELIEVE
IN MAKING
A DIFFERENCE



980

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

Funzionalità, robustezza, ergonomia e flessibilità di composizione caratterizzano il progetto della serie Stile, top di gamma.

Le linee Stile 980-990 rispondono alle più esigenti richieste in termini di potenza, capacità produttiva e cura dei particolari in spazi di lavoro importanti.

Alta qualità

Vasca in acciaio
AISI 316 con
ampio/profondo
invaso stampato

Elevate prestazioni

Corpo bruciatore in
ghisa vetrificata
spartifiamma doppia
corona in ottone
stampato di grosso
spessore



990

STILE 900: LA NOSTRA LINEA ROBUSTA

I FORNI POSSONO ESSERE GN 2/1 O GN 3/1
BRUCIATORI CON SPARTIFIAMMA A DOPPIA
CORONA

VERSIONE TOP O ARMADIATA

VASCHE STAMPATE CON AMPIE RAGGIATURE
FACILITA' DI PULIZIA E MANUTENZIONE



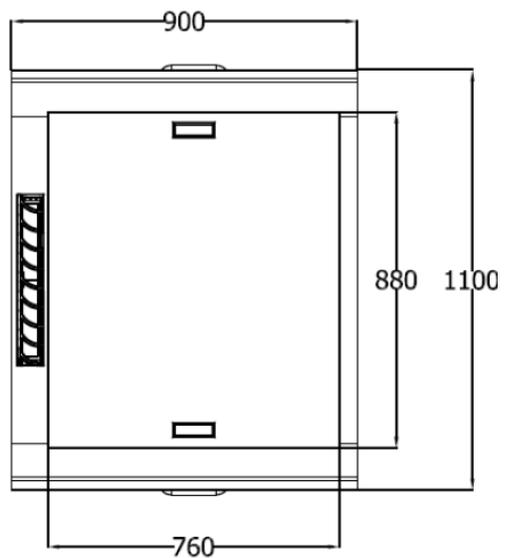
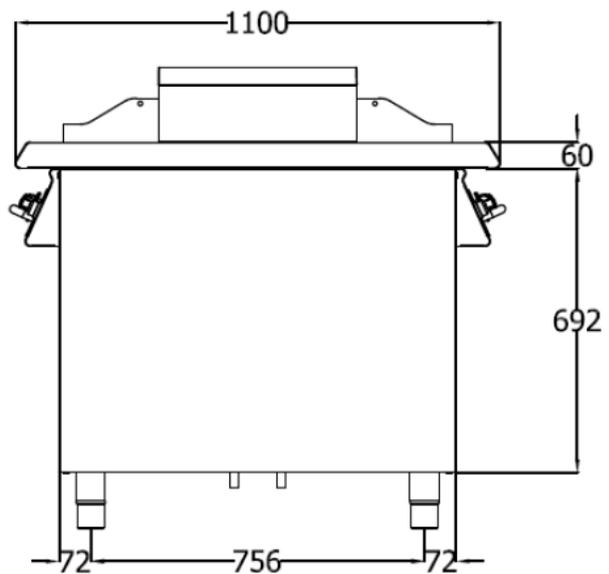
Stile 980-990

Piano in acciaio inox AISI 304

Stile 1100

La linea di cottura passante 1100 è stata progettata per garantire la massima efficienza e funzionalità anche con più partite di cuochi. I pannelli di controllo su entrambi i lati, i forni passanti, il camino centrale solo dove necessario e la corrispondenza perfetta dei piani di lavoro rendono 1100 versatile per molteplici utilizzi.





Stile 1100

Elevate prestazioni

Corpo bruciatore in ghisa vetrificata
spartifiamma doppia corona in ottone
stampato di grosso spessore

Massima igiene e semplicità di manutenzione

Leccarda sottopiano estraibile in acciaio inox,
pannello comandi facilmente estraibile,
bacinella sotto bruciatori raccogliogocce in acciaio inox
AISI 304 estraibile



Manopole ergonomiche

Ghiera amovibile per facile
pulizia

LINEA DI COTTURA PASSANTE

BRUCIATORI CON SPARTIFIAMMA A DOPPIA
CORONA

FACILITA' DI PULIZIA E MANUTENZIONE



Stile 1100



TEPPANYAKI GAS / ELETTRICO

MODULARITÀ: 1100 mm - 1650 mm

PROFONDITÀ: 700 mm

Il mondo della ristorazione orientale trova la massima soddisfazione ed espressione nell'alta qualità dei **MADE IN ITALY**. La linea Dragone, punto d'incontro tra Oriente e Occidente dà vita ad una cucina multietnica robusta, dinamica con elevate performance.



Qualità materiali

Piastra di cottura di grosso spessore (mm20) realizzata in speciale acciaio levigato oppure al cromo duro lucido con bordo pennealate per il contenimento dei liquidi e fori di scarico con cassette/ per la raccolta residu di cottura | 2 o 3 zone di cottura | Regolazione della temperatura da 100 a 300°C.

Massima igiene e semplicità di manutenzione

Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

MODULARITÀ: 550 mm - 1100 mm - 1650 mm

PROFONDITÀ: 700 mm monofronte - 1100 mm monofronte o bifronte

Potenza e semplicità

Libertà di scelta potenza bruciatori e tipologie di supporti pentola.
Cottura Orientale con cerchi appoggio Wok in ghisa verniciata e bruciatori a fiamma verticale 4,2/1 kW o cottura internazionale con griglia forata acciaio inox e bruciatore doppia corona 12 kW
Combinazioni facilmente intercambiabili

Funzionalità

Piano in acciaio inox AISI 304 di spessore 2,5 mm con innesto contenimento liquidi.
Scarico con piastra e ricopripiano igienizzati sul carico acqua sul piano

VAPORIERA GAS / ELETTRICA

Massima resa

Per la cottura a vapore su ripieno forato in acciaio inox AISI 304 amovibile



Massima igiene

Leccarda raccoglie gocce sottopiano estraibile in acciaio inox.
Pannello comandi facilmente estraibile

Elevate prestazioni

Raggiungimento ebollizione in tempi brevissimi con mantenimento della temperatura

LINEA ETNICA

BRUCIATORI CON FIAMMA VERTICALE FINO A 18KW

BRUCIATORI CON FIAMMA ORIZZONTALE FINO A 12KW

PIANO IMPERMEABILE DI 2,5MM DI SPESSORE
CARICO AUTOMATICO DELL' ACQUA PER LA
PRODUZIONE DI VAPORE



DRAGONE 龙

WOK



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





PASTICCERIA

MODULARITÀ ARMADIATA: 800 mm

PROFONDITÀ ARMADIATA: 730 mm

MODULARITÀ "TOP": 350 mm - 700 mm

PROFONDITÀ "TOP": 650 mm

Linea dedicata alla pasticceria professionale di qualità che richiede elevate prestazioni, precisione e facilità di pulizia/manutenzione. L'ampia gamma di friggitrice armadiate o "top" e fornelloni soddisfano appieno le esigenze di diverse tipologie di cottura.

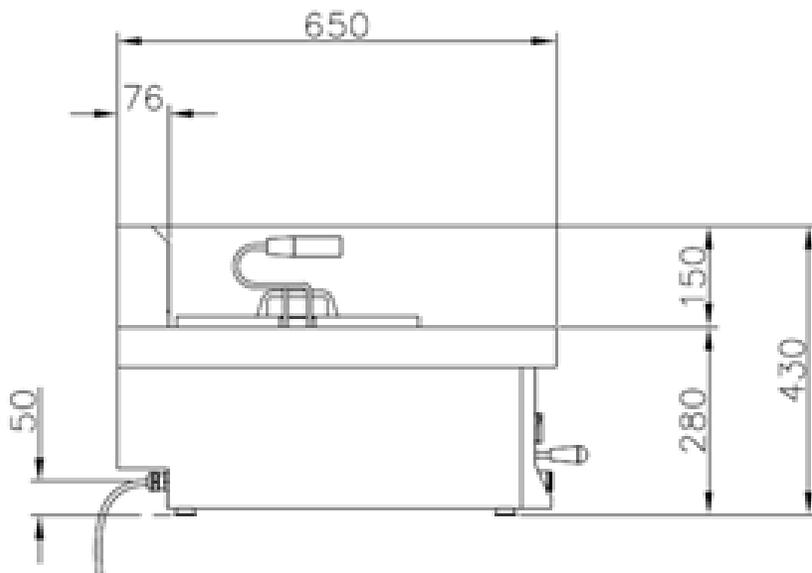
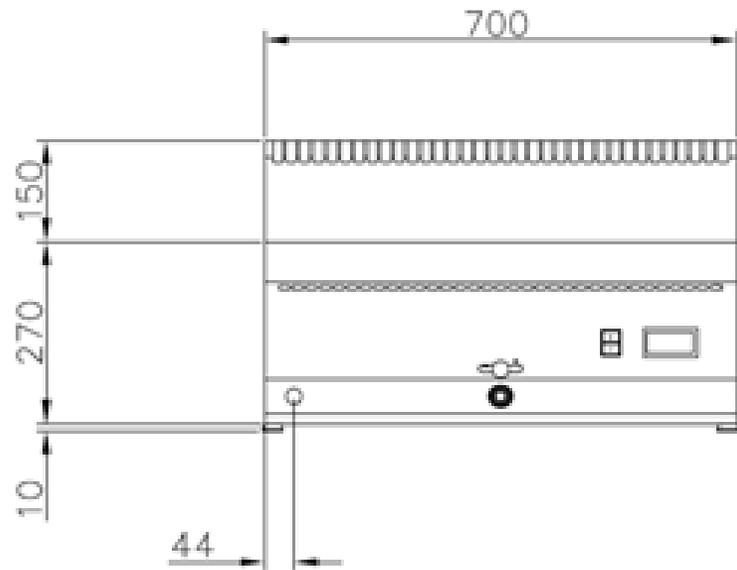
Friggitrici armadiate

Versioni gas con comandi tradizionali o elettronici (RAPID). Vasca inox AISI 304 con ampia zona fredda



Comandi RAPID

Controllo elettronico temperatura e sistema "MELTING" (funzionamento a intermittenza per una ottimale messa in temperatura evitando lo stress termico)



PASTRY

Stockpot stoves

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

Optional

Side drain
Special net which ensures the best frying



Optional stainless steel supports

Available open or closed with doors.

Top fryers

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

VERSIONE CON RESISTENZE INTERNE
VERSIONE CON VASCA DI FACILE PULIZIA
VERSIONE CON CONTROLLO ELETTRONICO
SPARTIFIAMMA A DOPPIA CORONA

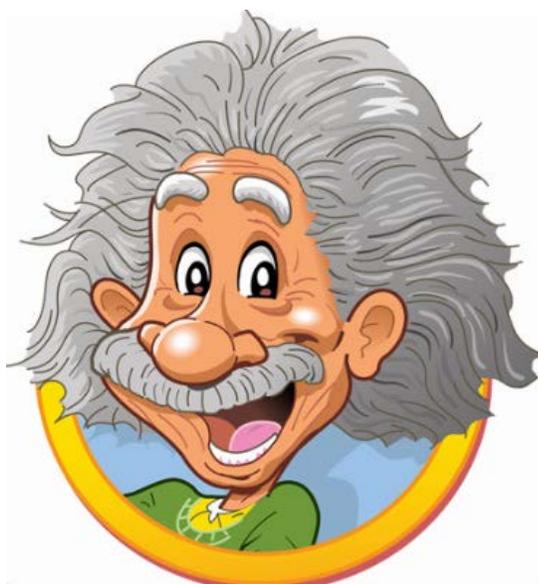


Pasticceria

4.0

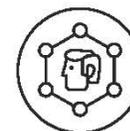
SUPERFRY

The high-tech way to fry



**7" HD DISPLAY
WATERPROOF**
completamente integrato nel pannello
comandi ad icone colorate

User friendly interface



**OTTIMA
ESPERIENZA
D'USO UTENTE**

SISTEMA DI CONTROLLO FACILE DA USARE:

SEMPLICE
Accesso rapido alle funzioni
e ai comandi comuni.

CHIARO
Interfaccia ben organizzata
per individuare strumenti e opzioni diverse.

INTUITIVO
Utilizzo di simbologia ed icone standard.

AFFIDABILE
Opzioni di scelta con multiple vie di accesso.



Fino a 20 programmi/ricette completamente
configurabili e personalizzabili secondo
tempo-temperatura direttamente collegate
al sistema automatico di sollevamenti dei cestini.



Conosciamo il futuro

AUTOMATIC
LIFTERS
OF THE
BASKETS

According
to recipes



GREEN
PERFORMANCE

Oil filtration
system fully
integrated



CONNECTED
WIFI AND
USB PORT



HIGH
EFFICIENCY
Yield over 90%



CLEAN
Dedicated
cleaning
program



INTELLIGENT
COOKING
SYSTEM
Ensure perfect
results

Fare di più con meno...

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
IL SISTEMA DI RISCALDAMENTO GAS INTELLIGENTE RIDUCE IL COSTO DELL'ENERGIA (considerando un turno giornaliero di 8 ore, per 365 giorni)	4500 M ³ /ANNO = 4.500€	3500 M ³ /ANNO = 3500€
IL SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO INTEGRATO MIGLIORA LA QUALITÀ DELL'OLIO DI FRITTURA E NE RIDUCE I CONSUMI	2640 LT/ANNO = 3960 €	2250 LT/ANNO = 3375€
IL SISTEMA DI PULIZIA FACILE E SICURO E L'INTERFACCIA USER FRIENDLY RIDUCE I TEMPI DI SET-UP	20 MIN/GIORNO = 2774 €	10 MIN/GIORNO = 1387€
COSTI PER ANNO	€ 11.234	€ 8.262

-26,5%
RISPARMIO ANNUO € 2.972

OTTIENI DI PIÙ!

Aumento della produttività oraria, 45 kg/h di patatine invece dei 22 kg/h ottenibili con una friggitrice elettronica standard: una doppia produzione con maggiore qualità del prodotto!

**QUESTO SIGNIFICA 66 PORZIONI EXTRA
OGNI ORA... € 100 di ricavi in più ogni ora!**



Interfaccia intuitiva



DISPLAY HD 7"
RESISTENTE, IMPERMEABILE
E TOUCHSCREEN

con interfaccia grafica a colori
e icone interattive



Sistema di cottura Intelligente

Grazie alla compensazione del carico, Superfry 4.0 adatta automaticamente il tempo alla quantità di cibo caricato per garantire risultati perfetti carico dopo carico, e risparmiare tempo di set-up nella tua cucina.

Sistema WI-FI integrato

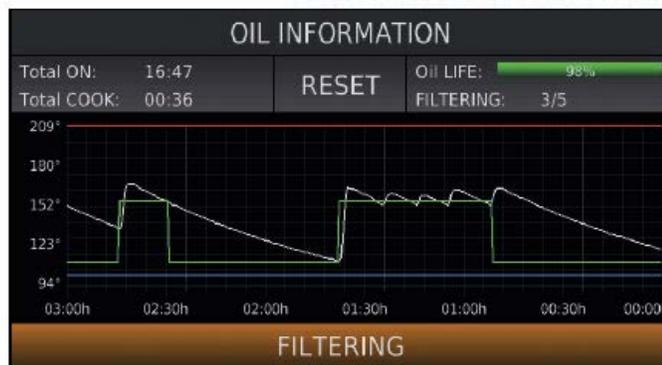
Connettività Wi-Fi significa monitorare tutte le operazioni di Superfry, anche in remoto, tramite il Cloud. Back up delle impostazioni, condivisione dei contenuti e acquisizione dei dati HACCP.

La porta USB consente di scaricare dati storici, registro degli errori e risultati dei test per un facile servizio e manutenzione.



EFS EXPRESS FILTRATION SYSTEM®

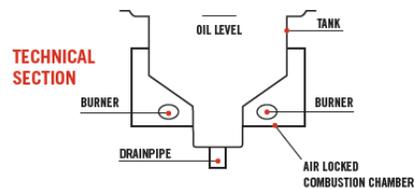
Permette di filtrare l'olio **in meno di 4 minuti**, e tornare a friggere alla temperatura impostata (set point) senza interruzione delle operazioni.



Dal display è possibile controllare il processo di filtraggio.

La pompa di circolazione completamente integrata rende la pulizia più sicura.





**“PREMIX”
COMBUSTION
SYSTEM**

Semplicemente un passo avanti....

4.0

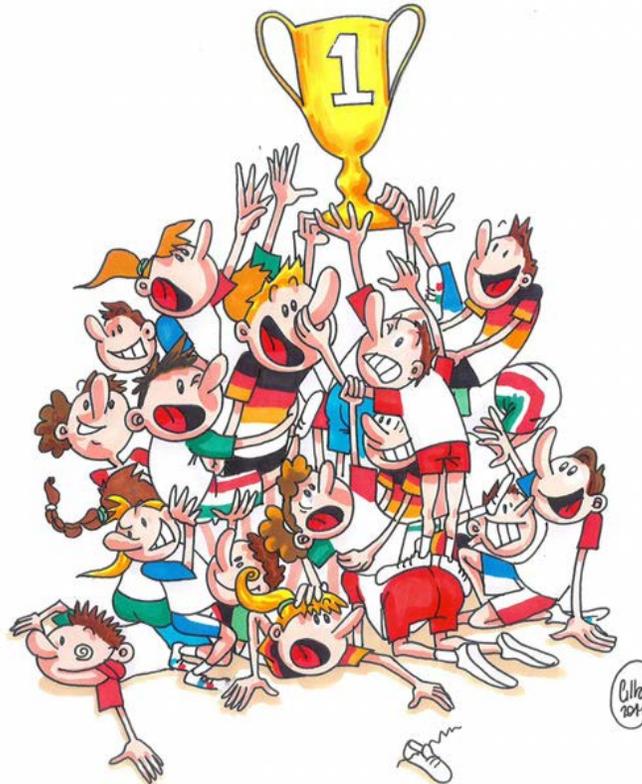
SUPERFRY

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

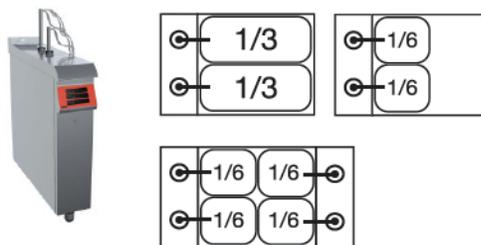
Offcar The Great Cooking
S.r.l

TECHNICAL SHEET

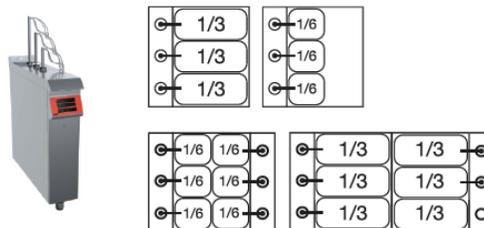
Dim. Model 80FRE21HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
Dim. Model 80FRG25HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
FUNCTIONAL DATA				
		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Vats	nr.	1		1
Vat capacity	lt	21		25
Oil MIN level	lt	18		22
Oil MAX level	lt	21		25
MAX load	kg	2,8		2,8
Temperature Range	°C	100÷185		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				



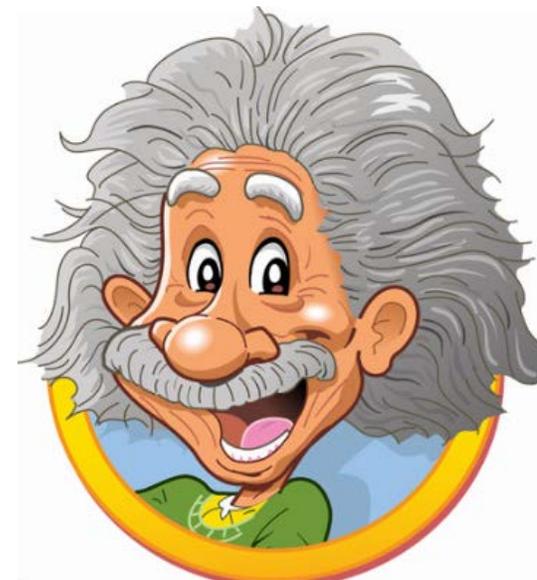
MODEL 70ACE20A FOR TANK 30 LT GN 2/3



MODEL 80ACE20A FOR TANK 45 LT GN 1/1

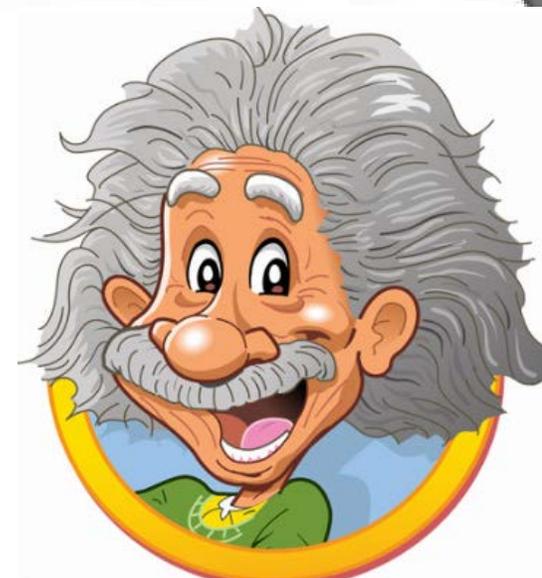


Sistema automatico di sollevamento cesti pre impostato o attivato manualmente premendo semplicemente un pulsante sul piano di lavoro.





UNICO PIANO DI COTTURA 3MM.
POSSIBILITA' DI APPLICARE TUTTI I
NOSTRI ELEMENTI DI COTTURA SIA
A GAS CHE ELETTRICI, SECONDO
LE TUE ESIGENZE.
DISPONIBILE CON PROFONDITÀ DI
850 MM PER ELEMENTI SERIE STILE
700 O DI 1000 MM PER ELEMENTI
SERIE STILE 900



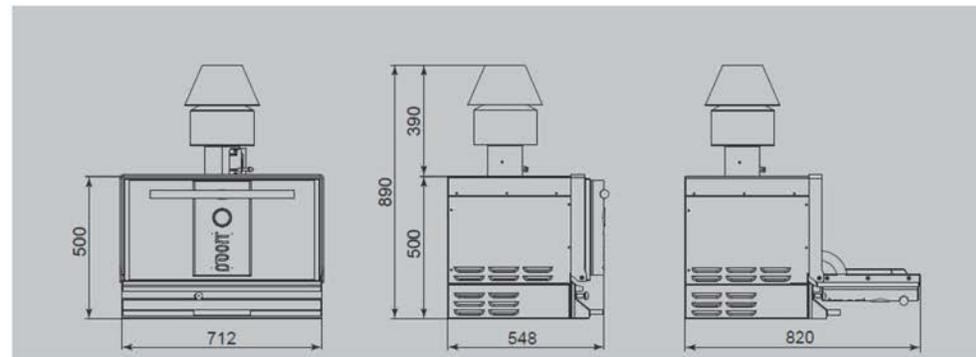
KOPA

FOR

OFFCAR
THE GREAT COOKING

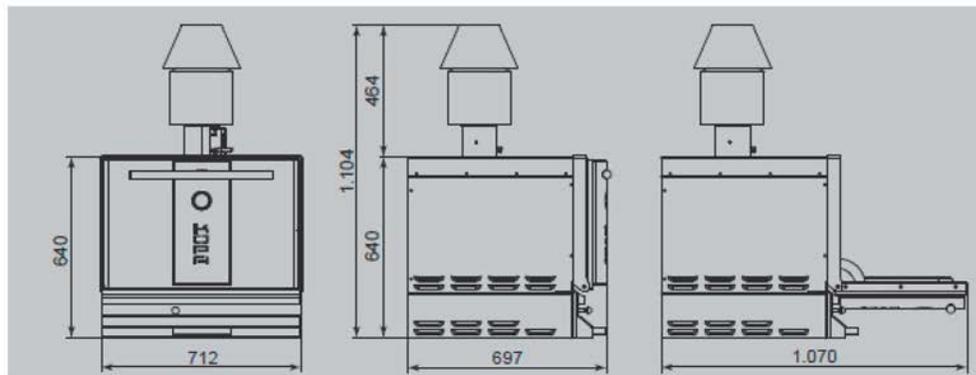
KOPA 300

Peso: 110 Kg
Dim. griglia: 380x570 mm
Capacità: 10 Kg meat per hour
Carbone al giorno: 3-6 Kg



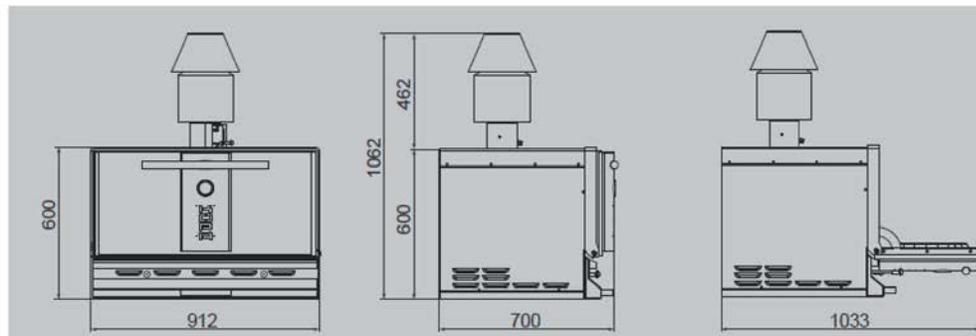
KOPA 400

Peso: 160 Kg
Dim. griglia: 530x570 mm
Capacity: 20 Kg meat per hour
Carbone al giorno: 5-8 Kg



KOPA 500

Peso: 210 Kg
Grill Rack Size: 530x764 mm
Capacity: 30 Kg meat per hour
Carbone al giorno: 8-12 Kg



Ulteriori informazioni sugli altri modelli di Kopa 400.

<http://kopaoven.com/it/modello-400-etc>





Tutti i nostri progetti sono realizzati al fine di fornire un perfetto abbinamento tra design e tecnologia senza trascurare quegli elementi che rendono prezioso il tuo strumento di lavoro: ergonomia, sicurezza, pulizia e affidabilità.

OFFCAR.COM



DOWNLOAD



Technical data



Exploded view



Instruction manual



File .dwg



Brochure STILE 700



SHARE THIS PRODUCT

REQUEST INFO

70CBG14



Gas stove range 4 BURNERS GAS RANGE ON GAS OVEN

Features:

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

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



Specifi®

*Designed for
Your great
Cooking moments*