



Stile 700

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



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 55 litri, fondo 31 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 55 litres, bottom 31 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



- 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 55 litres, fond 31 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 "suspendeda"
- 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 55 litros, fondo 31 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 cuba.

Certificazioni - Certified



Modello a gas - Gas model



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	dm³	Kw	Kcal/h	Kw		Nr x mmq
7BRG50	800x730x900	700x465x200	55	31	12	10.320	-	-	-
7BRG50I	800x730x900	700x465x200	55	31	12	10.320	-	-	-
7BBRE50	800x730x900	700x465x200	55	31	-	-	8,7	3F/N/ ± AC 400 V	5 x 2,5
7BRE50I	800x730x900	700x465x200	55	31	-	-	8,7	3F/N/ ± AC 400 V	5 x 2,5



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	Kw	Kcal/h	Kw		Nr x mmq
7PQG50D	800x730x900	50	15,5	13.330	-	-	-
7PQG50I	800x730x900	50	15,5	13.330	-	-	-
7PQE50I	800x730x900	50	-	-	9	3 / F / N ± AC 400 V	5x2,5