



LINCARINOX

PROFESSIONAL KITCHENS



Serie 900-800



Serie 900-800

Eleganza
e robustezza.



Le apparecchiature serie 900-800 sono il naturale completamento della gamma di prodotti professionali.

Possono infatti stare perfettamente in linea con la Serie 900-900 avendo l'identico profilo e la stessa profondità, inoltre il modulo a passo 800 permette loro di poter essere contrapposte alla serie 700.

Combinando le tre serie su mobile alle apparecchiature a ponte, si ottiene un incredibile numero di soluzioni e configurazioni possibili.

Sturdiness and elegance.

The equipments of "Serie 900-800" complete naturally the lines of professional cooking system.

It can be perfectly combined with the machines of Line 900-900 because the profile and the depth are the same, besides the 800 module's equipments can be combined with the ones of Line 700.

Joining the three series with the top line appliances, a great number of solutions and configuration can be obtained.

Élégance et robustesse.

Les appareils de la "Line 900-800" complètent naturellement la gamme des produits pour la cuisson professionnel.

Ils peuvent se ligner parfaitement avec la Série 900-900 car ils ont les mêmes profil et profondeur en plus, les appareils à module 800, se peuvent combiner avec les de la série 700.

En combinant les trois séries avec les appareils top, un incroyable numéro des solutions et configurations se peuvent réaliser.



Facile manutenzione

Sistema rapido di sostituzione della termocoppia su piano stagno.

Easy maintenance

Fast thermocouple replacement system.

Maintenance facile

Système rapide de substitution de la thermocouple sur le plan étanche.

Простое сервисное обслуживание

Быстрая система замены термодпары.

Надежность и элегантность.

Оборудование "Серии 900-800" является естественным дополнением гаммы профессионального оборудования, предлагаемого фирмой.

Она может прекрасно сочетаться с Серией 900-900, имея одинаковые передние панели и одинаковую глубину, кроме того, конструктивные особенности модулей шириной 800 позволяют ставить их с обратной стороны Серии 700.

Комбинируя данные 3 серии с напольными и настольными модулями для мостовой комплектации, можно получить огромное количество новых решений и комбинаций.



Robustezza

Piano di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.

Strength

AISI 304 stainless steel hob.

Robustesse

Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304.

Прочность

Варочная панель изготовлена из нерж.стали AISI 304.



Grandi prestazioni

Buciatori di piano di ampia gamma e di alta potenza: 3,5 e 6 kW, 7,25 kW a doppia corona.

Great performances

Wide range for high power cooktop burners: 3,5 kW, 6 kW and 7,25 kW double crown.

Hautes Performances

Bruleurs de plan de grande gamme et haute puissance : 3,5 e 6 kW, 7,25 kW à double couronne.

Большие возможности

Широкий диапазон сверхмощных горелок варочной панели: 3,5 кВт, 6 кВт и 7,25 кВт двойная корона.

Praticità

Piani di cottura a fuochi aperti, liberi da impedimenti quali camini o altro, che permettono operazioni con pentole di grandi dimensioni.

Practicality

Cooktops free from chimneys, allowing to work with large pots.

Praticité

Plan de cuisson à feux ouverts, complètement libres par cheminées ou autre, qui permettent opérations avec marmites des grands dimensions.

Практичность

Варочные панели беспрепятственно позволяют работать с большими кастрюлями.

Massima igiene

Piano di cottura stagno a fuochi aperti con ampie raggature che garantiscono la massima igiene.

Maximum hygiene

Cooktops with rounded corners to ensure maximum hygiene.

Haute niveau de hygiène

Plan de cuisson étanche à feux ouverts avec grands rayons à garantie un haute standard de hygiène.

Максимум гигиеничности

Варочные панели с закругленными углами для обеспечения максимальной гигиены.



Lunga durata

Forno 2/1 GN con suola smaltata RAAF di grosso spessore.

Long life

Large capacity 2/1 GN oven with cast iron floor plate RAAF enamelled.

Longue durée

Four 2/1 GN avec fond émaillée RAAF de grand épaisseur.

Долговечность

Большая вместимость духовки GN2/1 с чугунной эмалированной плитой перекрытия RAAF.

Serie 900-800

Cucine a gas e tuttapietra



CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina 2 fuochi
Gas cooking range 2 burners
Cuisinière à gaz 2 feux
Плита газовая с 2 горелками

G0231



Cucina 2 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 2 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 2 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 2 горелками на открытом пьедестале

G0230



Cucina 4 fuochi
Gas cooking range 4 burners
Cuisinière à gaz 4 feux
Плита газовая с 4 горелками

G0233

Cucina 4 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 4 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 4 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 4 горелками на открытом пьедестале

G0232



Cucina 4 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Gas cooking range 4 burners - 2/1 GN gas oven
Cuisinière à gaz 4 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая с 4 горелками - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0234

Cucina 4 fuochi - Forno elettr. 2/1 GN
Gas cooking range 4 burners - 2/1 GN electric oven
Cuisinière à gaz 4 feux - Four électrique 2/1GN
Плита газовая с 4 горелками - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0242



Cucina tuttapietra - Vano aperto
Solid top gas cooking range - Open stand
Plaque coup de feu à gaz - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью на открытом пьедестале

G0251

Cucina tuttapietra - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0252



Cucina 6 fuochi
Gas cooking range 6 burners
Cuisinière à gaz 6 feux
Плита газовая с 6 горелками












G0236

Le cucine della serie 900-800 offrono soluzioni tecniche a misura per qualsiasi esigenza produttiva nell'attività di ristorazione: modularità, componibilità e un design razionale ed ergonomico.

The series 900-800 offer an ideal technical solution for every production need in the restaurant activities: modular and fitted, and a rational and an ergonomic design.

Les cuisinières de la série 900-800 offrent des solutions techniques suivante chaque exigence productive dans l'activité de la restauration: modularité, composition et un design rationnel et ergonomique.

Кухонное оборудование серии 900-800 предлагает индивидуальные технические решения для любых производственных нужд общественного питания: модульность, универсальность комплектации, рациональный и эргономичный дизайн.

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø72 kW 3,5	 Ø104 kW 6	 Ø128 kW 7,2	 kW 13,5	 2/1 GN kW 8,4	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
40x90x25 45x97x60	42/52 0,26	1		1				10,7		
40x90x85 45x97x116	54/62 0,51	1		1				10,7		
80x90x25 85x97x60	65/74 0,49	1	1	2				24		
80x90x85 85x97x116	88/102 0,96	1	1	2				24		
80x90x85 85x97x116	132/146 0,96	1	1	2	●			32,4		
80x90x85 85x97x116	132/146 0,96	1	1	2		●		29,3	5,4	400 3N
80x90x85 85x97x116	123/130 0,96				●			13,5		
80x90x85 85x97x116	179/190 0,96				●	●		21,9		
120x90x25 125x97x60	86/97 0,73	1	2	3				37,2		

Ogni forno ha in dotazione una griglia cromata. Configurazioni piano non standard devono essere concordate all'ordine.

Every oven is supplied by a chromed grill. No working plan standard configurations to agree at order.

Chaque four est equippe par une grille chromee. Configurations du plan qui ne sont pas standard sont a decider au moment de la commande.

Каждый духовой шкаф укомплектован одной хромированной решеткой. Нестандартная конфигурация плиты должна быть согласована в момент оформления заказа.

Serie 900-800

Cucine a gas e tuttapiastra



Bruciatori di piano con potenze da 3,5 kW, 6 kW e 7,25 kW doppia corona, con possibilità di distribuirli a piacimento sul piano.

The surface burners, with different potentialities from 3,5 kW, 6 kW to 7,25 kW and double crown are interchangeable on the surface.

Brûleurs de plan de travail avec puissance de 3,5 kW, 6 kW et 7,25 kW à double couronne avec la possibilité de les disposer selon le choix du Chef.

Газовые горелки мощностью 3,5 кВт, 6 кВт и 7,25 кВт с двойной короной, с возможностью их расположения на плите по желанию самого повара.



Forno 2/1 GN con suola in ghisa smaltata RAAF di grosso spessore, temperatura regolabile da 85° a 300° C, con portagriglia asportabili per la completa pulizia.

Large capacity oven 2/1GN with cast iron floor plate enamelled RAAF, oven temperature adjustable from 85° to 300°C. Lift off shelf supports for an easy cleaning.

Le four 2/1 GN avec sole en fonte émaillée RAAF de grand épaisseur, avec température réglable de 85° à 300° C, avec porte – grille amovible pour le nettoyage complet.

Духовой шкаф 2/1 GN с дном из эмалированного чугуна RAAF большой толщины, с возможностью регулирования температуры от 85° до 300° C, со съемными направляющими протвией для удобства чистки всей духовки.

CE



Codice
Code
Code
Код

Cucina 6 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 6 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 6 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 6 горелками на открытом пьедестале

G0235

Cucina 6 fuochi - Forno gas 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 6 burners - 2/1 GN gas oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 6 feux - Four à gaz 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 6 горелками - Газовый духовой шкаф GN2/1 + нейтральный шкаф

G0237

Cucina 6 fuochi - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 6 burners - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 6 feux - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 6 горелками - Электрический духовой шкаф GN 2/1 + нейтральный шкаф

G0243

Cucina 6 fuochi - Forno gas maxi
Gas cooking range 6 burners - Maxi gas oven
Cuisinière à gaz 6 feux - Four à gaz maxi
Плита газовая с 6 горелками - Газовый духовой шкаф MAXI

G0241

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi - Vano aperto
Solid top gas cooking range + 2 burners - Open stand
Plaque coup de feu à gaz + 2 feux - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью + 2 газовые конфорки на открытом пьедестале

G0265

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range + 2 burners - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz + 2 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью + 2 газовые конфорки - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0266

Cucina 8 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 8 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 8 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 8 горелками на открытом пьедестале

G0238

Cucina 8 fuochi - Forno gas 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 8 burners - 2/1 GN gas oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 8 feux - Four à gaz 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 8 горелками - Газовый духовой шкаф GN2/1 + нейтральный шкаф

G0240

Cucina 8 fuochi - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 8 burners - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 8 feux - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 8 горелками - Электрический духовой шкаф GN2/1 + нейтральный шкаф

G0245

Cucina 8 fuochi - 2 Forno gas 2/1 GN
Gas cooking range 8 burners - 2 2/1 GN gas oven
Cuisinière à gaz 8 feux - 2 four à gaz 2/1 GN
Плита газовая с 8 горелками - 2 Газовых духовых шкафа 2/1 GN

G0239

Cucina 8 fuochi - 2 Forni elettr. 2/1 GN
Gas cooking range 8 burners - 2 2/1 GN electric Oven
Cuisinière à gaz 8 feux - 2 four électrique 2/1GN
Плита газовая с 8 горелками - 2 Электр. духовых шкафа 2/1 GN

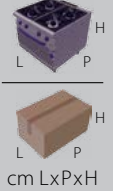



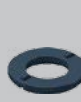






G0244

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi - Vano aperto
Solid top gas cooking range + 4 burners - Open stand
Plaque coup de feu à gaz + 4 feux - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью + 4 газовые конфорки на открытом пьедестале

G0268

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range + 4 burners - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz + 4 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью + 4 газовые конфорки - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0269

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø72 kW 3,5	 Ø104 kW 6	 Ø128 kW 7,2	 kW 13,5	 2/1 GN kW 8,4	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
120x90x85 125x97x110	138/150 1,33	1	2	3				37,2		
120x90x85 125x97x110	190/208 1,33	1	2	3		●		45,6		
120x90x85 125x97x110	190/208 1,33	1	2	3			●	37,2	5,4	400 3N
120x90x85 125x97x110	184/196 1,33	1	2	3		● maxi		48,2		
120x90x85 125x97x116	160/172 1,41	1		1	●			24,2		
120x90x85 125x97x116	218/230 1,41	1		1	●	●		32,6		
160x90x85 165x97x110	165/189 1,76	2	2	4				48		
160x90x85 165x97x110	222/247 1,76	2	2	4		●		56,4		
160x90x85 165x97x110	222/247 1,76	2	2	4			●	48	54	400 3N
160x90x85 165x97x110	248/260 1,76	2	2	4		● ●		64,8		
160x90x85 165x97x110	248/270 1,76	2	2	4			● ●	48	10,8	400 3N
160x90x80 165x97x116	191/215 1,86	1	1	2	●			37,5		
160x90x80 165x97x116	252/276 1,86	1	1	2	●	●		45,9		

Serie 900-800

Cucine elettriche

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina 2 piastre quadre
Electric cooking range with 2 square plates
Cuisinière électrique à 2 plaques carrées
Плита электрическая с 2 квадратными конфорками

G0331



Cucina 2 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 2 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 2 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 2 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0330



Cucina 2 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 2 square plates - Open stand
Fourneau 2 plaques carée avec élément neutre
Электрическая плита с 2-мя квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0343



Cucina 4 piastre quadre
Electric cooking range with 4 square plates
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками

G0333



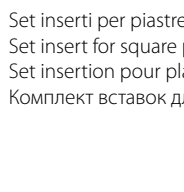
Cucina 4 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 4 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0332



Cucina 4 piastre quadre - Forno elettrico 2/1 GN
Electric cooking range with 4 square plates - 2/1 GN electric oven
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Four électrique 2/1GN
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0334



Cucina 4 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 4 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0344

Cucina 4 piastre quadre - Forno elettrico 2/1 GN
Electric cooking range with 4 square plates - 2/1 GN electric oven
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Four électrique 2/1GN
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0345

Le cucine elettriche serie 900-800 si articolano in più modelli da 2, 4, e 6 piastre da 3 kW. La gamma è completata da due cucine con piastre quadre maggiorate da 340x340 mm e due cucine con piastra doppia.

Different models for electric kitchen series 900-800 with 2-4-6 plates 3 kW. The line is completed by two models with square plates mm. 340x340 with or without oven.

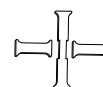
Les fourneaux électriques de la série 900-800 s'articulent en plusieurs modèles entre 2, 4, et 6 plaques de 3 kW. La gamme est complétée par deux cuisinières avec plaques carrées plus grandes de 340x340 mm et deux cuisinières avec double plaques.

Серия 900-800 представлена различными моделями электрических плит с 2-4-6 конфорками 3кВт. Линия дополнена двумя моделями с большими квадратными конфорками 340x340 с духовкой и без.

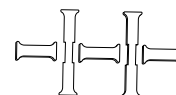
Set inserti per piastre quadre
Set insert for square plates
Set insertion pour plaque carrées
Комплект вставок для квадратных конфорок



26140497



G5804



26140497 n° 3

26140496 n° 2

  cm LxPxH	 kg / kg  mc	  300x300 kW 3	  340x340 kW 3,6	  2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
40x90x25 45x97x60	32/39 0,26	2			6	400 3N
40x90x85 45x97x116	55/62 0,51	2			6	400 3N
40x90x85 45x97x116	57/64 0,5		2		7,2	400 3N
80x90x25 85x97x60	66/75 0,49	4			12	400 3N
80x90x85 85x97x116	90/104 0,96	4			12	400 3N
80x90x85 85x97x116	140/154 0,96	4		●	17,4	400 3N
80x90x85 85x97x116	120/134 0,96		4		14,4	400 3N
80x90x85 85x97x116	167/181 0,96		4	●	19,8	400 3N

mod. G0330 - G0331

mod. G0332 - G0334 - G0333

mod. G0335 - G0336 - G0337

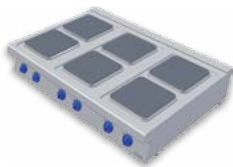
Serie 900-800

Cucine elettriche

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina 6 piastre quadre
Electric cooking range with 6 square plates
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками

G0337



Cucina 6 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 6 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0335



Piano con invaso stampato a tenuta liquidi.

Water tight working top plan.

Plan de travail étanche.

Цельнотянутая герметичная рабочая поверхность с углублением для сбора случайно пролитых жидкостей.

Il forno elettrico è dotato di 2 resistenze corazzate (base - cielo) comandate indipendentemente da due termostati

The electric oven is supplied by two armoured heating elements ordered by two independent thermostat.

Le four électrique est doué par deux résistances commandés de façon indépendant par deux thermostat.

Электрический духовой шкаф имеет 2 нагревательных элемента из особопрочной стали (низ-верх), и два термостата с независимой регулировкой.



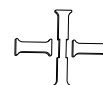
Cucina 6 piastre quadre - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Electric cooking range with 6 square plates - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1 + нейтральный шкаф

G0336

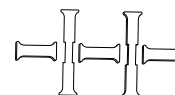


26140497

Set inserti per piastre quadre
Set insert for square plates
Set insertion pour plaque carrées
Комплект вставок для квадратных конфорок



G5804



26140497 n° 3

26140496 n° 2

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 300x300 kW 3	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
120x90x25 125x97x60	88/89 0,73	6		18	400 3N
120x90x85 125x97x110	135/155 1,33	6		18	400 3N
120x90x85 125x97x110	192/207 1,33	6		23,4	400 3N

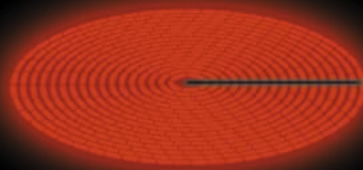
mod. G0330 - G0331

mod. G0332 - G0334 - G0333

mod. G0335 - G0336 - G0337

Serie 900-800

Vetroceramica



Le cucine della serie 900-800 con piano cottura in vetroceramica e riscaldamento a resistenza elettrica.

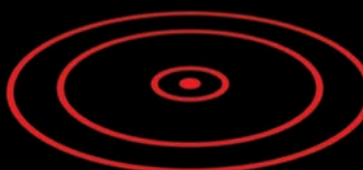
The series 900-800 with Pyroceram cooking top and electrical heating elements.

Les cuisines de la série 900-800 avec table de cuisson en vitrocéramique chauffée avec résistance électrique.

Серия 900-800 представлена электрическими плитами со стеклокерамической поверхностью.

Serie 900-800

Induzione



Le cucine della serie 900-800 con la moderna tecnologia ad induzione elettromagnetica.

The series 900-800 by the electromagnetic induction modern technology.

Les cuisines de la série 900-800 avec la moderne technologie à induction électromagnétique.

В серии 900-800 представлены высокотехнологичные электромагнитные индукционные плиты.

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura in vetroceramica
Electric cooking range 1/2 modul with ceramic-glass cooking plan
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson en vitrocéramique
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью, 1/2 модуль

G0353



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Vano aperto
Electric cooking range 1/2 modul with ceramic-glass cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Placard ouvert
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью, 1/2 модуль - На открытом пьедестале

G0350



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью

G0354



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Vano aperto
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Placard ouvert
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью - На открытом пьедестале

G0351



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Forno elettrico 2/1 GN
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan - 2/1 GN electric oven
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Four électrique 2/1GN
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0352



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura ad induzione - Vano aperto
Electric cooking range 1/2 module with induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson à induction - Placard ouvert
Плита электрическая индукционная 2-х зонавая - На открытом пьедестале

G0355



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura ad induzione - Vano aperto
Electric cooking range 1 module with induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson à induction - Placard ouvert
Плита электрическая индукционная 4-х зонавая - На открытом пьедестале

G0356





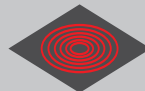





Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura ad induzione - WOK - Vano aperto
1/2 Modul electric cooking range with WOK induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson WOK à induction - Placard ouvert
Индукционная электрическая плита с 1-ой зоной WOK - На открытом пьедестале

G0357



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura ad induzione - WOK - Vano aperto
1 Modul electric cooking range with WOK induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson WOK à induction - Placard ouvert
Индукционная электрическая плита с 2-мя зонами WOK - На открытом пьедестале

G0358

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 kW 3,4	 kW 5,0	 kW 5,0 Wok	 kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
40x90x25 45x97x60	32/39 0,26	2				6,8	400 3N
40x90x85 45x97x116	55/62 0,51	2				6,8	400 3N
80x90x25 84x97x60	66/75 0,49	4				13,6	400 3N
80x90x85 85x97x116	84/99 0,96	4				13,6	400 3N
80x90x85 85x97x116	132/151 0,96	4			●	19	400 3N
40x90x85 45x97x116	58/65 0,51		2			10	400 3N
80x90x85 85x97x116	88/103 0,96		4			20	400 3N
40x90x85 45x97x116	54/61 0,51			1		5	230 1N
80x90x85 85x97x116	80/95 0,96			2		10	230 1N

Serie 900-800

Fry top gas



CE



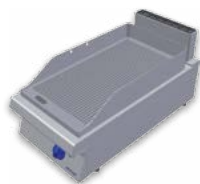
Codice
Code
Code
Код

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0902 *

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0903 *



Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0906

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0907

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0900 *

I fry top della Serie 900-800 sono caratterizzati da piastra in acciaio levigato o con rivestimento in cromo duro: liscio, rigato o liscio/rigato.

The Fry Top models series 900-800 are distinguished by thick highly polished steel griddle plate, smooth or covered by shiny chrome; smooth, grooved or smooth/grooved.

Les plaques grillades de la série 900-800 sont caractérisés par des plaques de cuisson en acier satiné ou avec chrome dur: lisse, nervuré ou lisse/nervuré.

Жарочные поверхности Серии 900-800 имеют рабочую поверхность из низкоуглеродистой стали или с покрытием из твёрдого хрома: гладкой, рифленной или гладко/рифленной.



Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0901 *

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

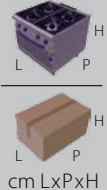


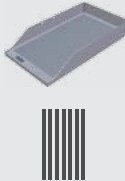


G0904

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0905

* **OPTIONAL:** Controllo termostatico - Thermostatic control
Contrôle thermostatique - Термостатический контроль

T 1/2 mod

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc			 Cr	 Σ kW
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26	•			6,9
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26		•		6,9
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26	•		•	6,9
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26		•	•	6,9
40x90x85 45x97x116	73/84 0,51	•			6,9
40x90x85 45x97x116	73/84 0,51		•		6,9
40x90x85 45x97x116	73/84 0,51	•		•	6,9
40x90x85 45x97x116	73/84 0,51		•	•	6,9

Serie 900-800

Fry top gas



Nei modelli a modulo intero (larghezza 80cm) il riscaldamento della piastra avviene su due zone (sinistra e destra) indipendenti.

In the models of width 80 cm the plate heating is developed on two independent zones of cooking (right and left).

Dans le modèle à module entier (largeur 80cm) le chauffage de la plaque se développe sur deux zones de cuisson (gauche et droite) indépendants.

В моделях с полным модулем (ширина 80 см.) нагрев поверхности осуществляется независимо в двух зонах (левой и правой).

Le versioni a gas sono dotate di bruciatori tubolari comandati da rubinetto valvolato massimo/minimo o valvola termostatica.

The gas model are supplied by tubular burners ordered by a valved cock max/min. or thermostatic valve.

Les modèles à gaz sont doués de brûleurs tubulaires commandés par un robinet à soupape max/min ou soupape thermostatiques.

Газовые модели жарочных поверхностей имеют трубчатые горелки, управляемые вентильным краном макс/мин или термостатическим клапаном.

CE



Codice
Code
Code
Код



Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0912 **

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0913 **

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G0920 **

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0916 **

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0917

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G0921

Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0910 **

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0911 **



Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G0918 **

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0914

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

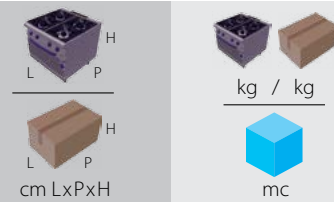



G0915

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G0919

**** OPTIONAL:** Controllo termostatico - Thermostatic control
Contrôle thermostatique - Термостатический контроль

T 1 mod

 L P H cm LxPxH kg / kg mc		 Cr	 Σ kW		
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49	●			13,8
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49		●		13,8
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49			●	13,8
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49	●		●	13,8
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49		●	●	13,8
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49			●	13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96	●			13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96		●		13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96			●	13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96	●		●	13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96		●	●	13,8
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96			●	13,8

Serie 900-800

Fry top elettrici



I fry top della serie 900-800 sono caratterizzati da piastra in acciaio levigato o con rivestimento in cromo duro: liscio, rigato o liscio/rigato.

Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate Incoloy ancorate alle piastre.

The Fry Top models series 900-800 are distinguished by thick highly polished steel griddle plate, smooth or covered by shiny chrome; smooth, grooved or smooth/grooved.

The electrical models are supplied by armoured resistances Incoloy anchored to plates.

Les plaques grillades de la série 900-800 sont caractérisés par des plaques de cuisson en acier satiné ou avec chrome dur: lisse, nervuré ou lisse/nervuré.

Les modèles électriques sont doués de résistances blindées Incoloy fixées aux plaques.

Жарочные поверхности Серии 900-800 имеют рабочую поверхность из низкоуглеродистой стали или с покрытием из твёрдого хрома: гладкой, рифленной или гладко/рифленной. Электрические модели оборудованы особопрочными нагревательными элементами из Incoloy, которые прикреплены к поверхности.

CE



Codice
Code
Code
Код

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0927

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0928



Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0931

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0932

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0925

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0926

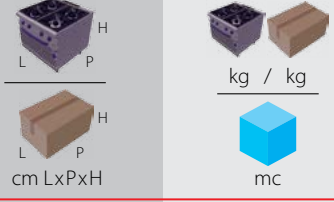
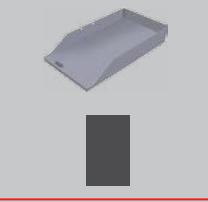

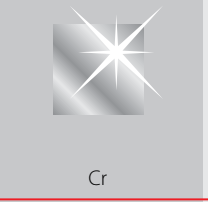
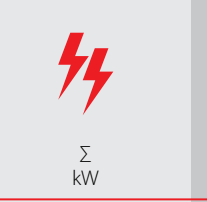



Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0929

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0930

 L P H cm LxPxH kg / kg mc			 Cr	 Σ kW	 50Hz V	
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26	●			6,9	400 3N
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26		●		6,9	400 3N
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26	●		●	6,9	400 3N
40x90x25 45x97x60	65/75 0,26		●	●	6,9	400 3N
40x90x85 45x97x116	71/80 0,51	●			6,9	400 3N
40x90x85 45x97x116	71/80 0,51		●		6,9	400 3N
40x90x85 45x97x116	71/80 0,51	●		●	6,9	400 3N
40x90x85 45x97x116	71/80 0,51		●	●	6,9	400 3N

Serie 900-800

Fry top elettrici



Il paraspruzzi in acciaio inox di grosso spessore è parte integrante della piastra, saldato ad essa costituisce una soluzione igienica di alto livello.

The splash guard in stainless steel welded on working plate to guarantee hygiene.

Le bavette garde-boue entièrement soudé à la plaque est une solution hygiénique optimale.

Неотъемлемой частью поверхности является приваренный к ней большой толщины брызгозащитный бортик из нержавеющей стали, как гигиеническое решение высокого уровня.

Le versioni elettriche sono tutte dotate di termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Every electrical models are supplied by a safety hand resetting thermostat.

Les modèles électriques doués de thermostat de sûreté à rééquipement manuel.

Электрические жарочные поверхности управляются термостатом и все имеют предохранительный термостат с ручным сбросом



CE



Codice
Code
Code
Код



Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0937

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0938

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G0945

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G0941

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0942

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G0946

Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G0935

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G0936



Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G0943

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная



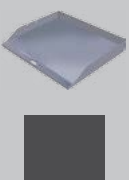

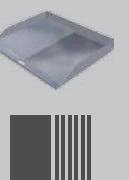


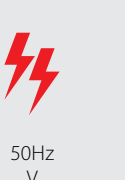
G0939

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G0940

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G0944

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc				 Cr	 Σ kW	 50Hz V
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49	●				13,8	400 3N
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49		●			13,8	400 3N
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49			●		13,8	400 3N
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49	●			●	13,8	400 3N
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49		●		●	13,8	400 3N
80x90x25 85x97x60	115/130 0,49			●	●	13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96	●				13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96		●			13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96			●		13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96	●			●	13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96		●		●	13,8	400 3N
80x90x85 85x97x116	130/145 0,96			●	●	13,8	400 3N

Serie 900-800

Griglie pietra lavica



CE



Codice
Code
Code
Код



Griglia pietra lavica gas
Gas lava stone grill
Grille pierre volcanique à gaz
Газовый лавовый гриль

G1520



Griglia pietra lavica a gas 2 zone di cottura
Gas lava stone grill 2 cooking zone
Grille pierre volcanique à gaz 2 zones de cuisson
Газовый гриль с лавовым камнем - 2 рабочие зоны

G1521



Griglia tondini per pesce
Rod grill for fish
Grille pour poisson
Решетка-гриль для рыбы

G5206

G5207

20000514

Lava vulcanica - Lava stone - Pierre volcanique - Вулканический камень

G5204

Serie 900-800

Griglie elettriche ad acqua

NEW!



Griglia Elettrica 1/2 modulo
Electric grill 1/2 modul
Grillade électrique 1/2 module
Электрический гриль на закрытом пьедестале 1/2 модуля

GPC02

NEW!



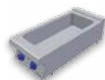
Griglia Elettrica 1 modulo
Electric grill 1 modul
Grillade électrique 1 module
Электрический гриль на закрытом пьедестале.

GPC03

CE



Codice
Code
Code
Код



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1325



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1320



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1326



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1321

Supporti bacinelle

Basin support

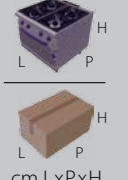

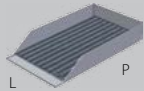
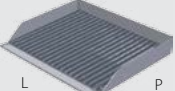



Supports pour basin

Подставки для гастроемкостей

42062000

42062001

42062003

 cm LxPxH	 kg / kg mc	 cm L x P	 cm L x P	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
40x90x85 44x96x116,5	60/75 0,46	36x59		11		

Dotazione: Nr.2 scatole di pietra - Equipped with Nr.2 boxes of stone - Standard : Nr. 2 boîtes de pierre lavique - Поставляется с 2-мя коробками лавового камня

80x90x85 84x96x116,5	99/120 0,88		76x59	22		
-------------------------	----------------	--	-------	----	--	--

Dotazione: Nr.3 scatole di pietra - Equipped with Nr.3 boxes of stone - Standard : Nr. 3 boîtes de pierre lavique - Поставляется с 3-мя коробками лавового камня

mod. G1520

mod. G1521

1/2 G5207 x mod. G1521

7 kg

40x90x85 45x97x116	68/79 0,51	36x59			7,5	400 3N
80x90x85 85x97x116	122/137 0,96		76x59		14	400 3N

 cm LxPxH	 kg / kg mc		 mm	 Σ kW	 50Hz V
40x90x25 45x97x60	42/51 0,26	1/1 GN + 1/3 GN	150	1,6	220 1N
40x90x85 49x96x116,5	52/60 0,55	1/1 GN + 1/3 GN	200	1,6	220 1N
80x90x25 50x97x60	66/75 0,51	2/1 GN + 2/3 GN	150	3,3	220 1N
80x90x85 84x96x116,5	74/85 0,88	2/1 GN + 2/3 GN	200	3,3	220 1N

16x2

30,5x2

70x2

I prezzi dei bagnomaria non sono comprensivi di vaschette Gastronorm - The Gastronorm tank are not included in the price of bainmarie
Les prix du bain-marie ne comprennent pas les bacs Gastronorm - В стоимость мармита не входит стоимость гастрорёмокостей

Serie 900-800

Cuocipasta



La gamma dei cuocipasta si distingue per caratteristiche tecniche e funzionali di assoluta avanguardia. I cuocipasta prevedono un corretto rapporto acqua/pasta; la possibilità di regolare l'intensità di bollitura dell'acqua in funzione della delicatezza dei formati e degli amidi da liberare; una corretta altezza del cestello dal fondo della vasca per evitare qualsiasi incollatura; la possibilità di cucinare diversi tipi di pasta contemporaneamente. Tutti i modelli sono dotati di vasca stampata con spigoli ampiamente arrotondati, in AISI 316 cromo-nichel-molibdeno, spessore 15/10, in modo da garantire l'inattaccabilità alla corrosione generata dalla soluzione acqua e sale da cucina. In tutte le versioni, carico e scarico acqua sono incorporati. I modelli elettrici hanno le resistenze corazzate in acciaio inox poste in vasca, per avere il massimo rendimento termico.

The Pasta Cookers are characterized by a technical and functional leading-edge feature. The pasta cookers have a right water/pasta link; water boiling temperature is adjustable in function of pasta type, a right pans high to avoid the stagnation on the bottom and the possibility to cook at the same time different pasta type. Moulded tank with rounded edges in AISI 316 chrome - nickel - molybdenum depth 15/10 against the rapid aggression of the salt and the starch. Faucet of varying flow rate for the water loading and unloading in all the models. Electrical Models are supplied with heating elements directly in contact with the water to guarantee water ebullition in every moment.

CE



La série des cuiseurs à pâte se distinguent pour les caractéristiques techniques et fonctionnelles extrêmement à l'avant-garde. Les cuiseurs à pâte prévoient un correct rapport entre eau/pâte, la possibilité de régler le degré d'ébullition par rapport à la délicatesse des formats et aux amides à libérer; une correcte hauteur du corbeille depuis le fond de la cuve permet d'éviter collements sur le fond et de cuire au même temps différents types de pâte. Tous les modèles sont doués de cuve imprimée avec coins arrondis en AISI 316 chrome - nickel - molybdène épaisseur 15/10 à garantir que la normal corrosion de la solution eau - sel pour cuire, ne vont pas l'attaquer. Dans toutes les versions, le chargement et le déchargement de l'eau sont incorporés. Les modèles électriques ont des résistances blindées en acier inox placées en cuve, pour le plus haute performance thermique.

Линия макаронравок выделяется своими техническими и функциональными характеристиками среди современных технологических новинок. Макаронравоки обеспечивают правильное соотношение воды с пастой, возможность регулировать интенсивность кипения воды в зависимости от delicatности формата и выделяемого крахмала, правильную высоту корзины от дна ёмкости во избежание прилипания пасты, возможность готовить одновременно разные типы пасты. Все модели макаронравок имеют цельнотянутые ванны с округлыми углами, сделаны из нерж.стали AISI 316 состава хром - никель- молибден, гарантирующей защиту от коррозии, вызываемой раствором воды и пищевой соли. Все модели снабжены встроенными краном для подачи воды и отверстием для слива воды. Электрические макаронравоки имеют нагревательные элементы особопрочной конструкции и расположены в самой ёмкости для максимальной тепловой отдачи.



Cuocipasta gas 1 vasca
Gas pasta cooker 1 tank
Cuisneur à pâtes à gaz - 1 cuve
Газовая макаронравока
1 ванна



Cuocipasta elettrico 1 vasca
Electric pasta cooker 1 tank
Cuisneur à pâtes électrique
1 cuve
Электрическая
макаронравока 1 ванна

Cuocipasta gas 2 vasche
Gas pasta cooker 2 tanks
Cuisneur à pâtes à gaz - 2 cuves
Газовая макаронравока
2 ванны

Cuocipasta elettrico 2 vasche
Electric pasta cooker 2 tanks
Cuisneur à pâtes électrique
2 cuves
Электрическая
макаронравока 2 ванны


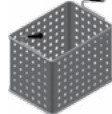
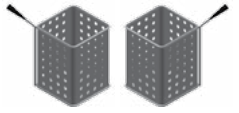
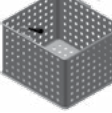

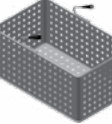
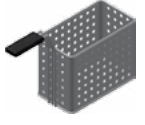
Cesti per cuocipasta
Pasta cooker basket
Paniers pour cuisneur à pâtes
Корзины для макаронравоки

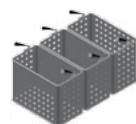
Possibili configurazioni vasca 1/1 GN
Configurations disponibles 1/1 GN
Configurations possibles 1/1 GN
Возможные конфигурации ванны 1/1 GN

Coperchio per cuocipasta, 1 vasca 1/1 GN
Lid for pastacooker, 1 pcs each tank GN 1/1
Couvercle pour cuisneur à pâtes, 1 cuve GN 1/1
Крышка для макаронравоки, 1 емкость 1/1 GN

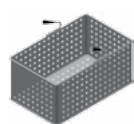
Codice Code Code Код								
	L P H cm LxPxH	L P H cm LxPxH	kg / kg mc	kg / kg mc	Lt.	Σ kW	Σ kW	50Hz V
G1240	40x90x85 44x96x116,5	40x90x85 44x96x116,5	55/65 0,46	55/65 0,46	40	15		
G1250	40x90x85 44x96x116,5	40x90x85 44x96x116,5	42/55 0,46	42/55 0,46	40		8,3	400 3N
G1241	80x90x85 85x97x116,5	80x90x85 85x97x116,5	81/95 0,88	81/95 0,88	40+40	30		
G1251	80x90x85 85x97x116,5	80x90x85 85x97x116,5	87/90 0,88	87/90 0,88	40+40		16,6	400 3N

I prezzi dei cuocipasta non sono comprensivi di cestelli e dei coperchi - The baskets and lids are not included in the price of pastacookers
 Les prix du cuiseur à pâtes ne comprennent pas les paniers et les couvercles - В стоимость макаронварок не включена стоимость корзин и крышек

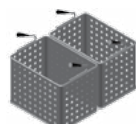
G5007		1/6 GN R	16,3x14,3x23	G5001		1/2 GN	29,5x24,2x23
G5006 G5005		1/6 GN SX 1/6 GN DX	16,3x14,3x23 14,3x16,3x23	G5002		2/3 GN	29,8x33,4x23
G5003		1/3 GNT	28,7x16,3x23	G5000		1/1 GN	30x48,6x23
G5004		1/3 GN L	14,3x28,6x23				



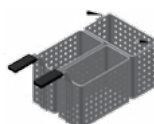
3x1/3 GN T



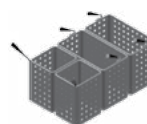
1x1/1 GN



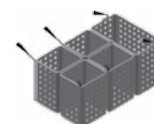
2x1/2 GN



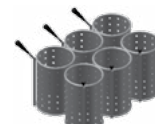
2x1/3 GN L
+ 1x1/3 GN T



1/6 GN SX
+ 1/6 GN DX
+ 2x1/3 GN T



2x1/6 GN SX
+ 2x1/6 GN DX
+ 1/3 GN T



6x1/6 GN R

42050201

Serie 900-800

Friggitrici



Le friggitrici serie 900-800 si presentano in diversi modelli con vasche singole o doppie da 8 o 17Lt. riscaldamento a gas o elettrico. Sono dotate di termostato di lavoro elettrico sia nelle versioni elettriche che in quelle a gas, in modo da ottenere una più veloce risposta alle variazioni di temperatura.

The Fryers Line 900-800 is composed by several models gas or electrical with single or double tank from 8 to 17 Lt. Gas and electrical models are supplied by an electric thermostat in order to obtain the faster answer to the temperature variations.

Les friteuses Ligne 900-800 se composent par plusieurs modèles avec cuves singles ou doubles de 8 à 17 Lt à chauffage à gaz ou électrique. Soit les modèles électriques que les à gaz sont doués de thermostat électrique pour obtenir la réponse meilleure et la plus rapide aux variations de température.

Фритюрницы Серии 900-800 представлены различными моделями с одной или двумя ёмкостями объёмом 8 или 17 литров газового или электрического нагрева.

Фритюрницы, как электрические, так и газовые, снабжены рабочим электрическим термостатом, позволяющим быстро реагировать на изменение температуры масла.

CE



Codice
Code
Code
Код



Friggitrice gas 1 vasca
Gas deep fryer 1 tank
Friteuse à gaz 1 cuve
Фритюрница газовая 1 ванна

G1140



Friggitrice elettrica 1 vasca
Electric deep fryer 1 tank
Friteuse électrique 1 cuve
Фритюрница электрическая 1 ванна

G1150

Friggitrice gas 2 vasche
Gas deep fryer 2 tanks
Friteuse à gaz 2 cuves
Фритюрница газовая 2 ванны

G1141

G1142

Friggitrice elettrica 2 vasche
Electric deep fryer 2 tanks
Friteuse électrique 2 cuves
Фритюрница электрическая 2 ванны

G1151

G1152



G5022

G5023

G5024



Vasca Salatura Patatine
Fryer Dump Station
Bac de salage pour frites
Сухой мармит с инфракрасным подогревом

G2140



Vasca Salatura Patatine
Fryer Dump Station
Bac de salage pour frites
Сухой мармит с инфракрасным подогревом

G2141

Lampada per scaldapatatine
Lamp for chips scuttles
Lampe pour bacs de salage
Тепловая лампа для подогрева картофеля-фри

G3221

 L P H cm LxPxH kg / kg mc	 Lt.	 Standard	 Standard	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
40x90x85 44x96x116,5	17	●		16,5		230 1N
40x90x85 44x96x116,5	17	●			16,5	400 3N
40x90x85 44x96x116,5	8+8	● ●		12		230 1N
80x90x85 84x96x116,5	17+17	●	●	33		230 1N
40x90x85 44x96x116,5	8+8	● ●			14	400 3N
80x90x85 84x96x116,5	17+17	●	●		33	400 3N

Dotazione standard: 1 vasca raccogliolio con filtro + cesti + coperchi - Standard: 1 oil tank with filter + baskets + lids

Standard: 1 bac à huile avec filtre + paniers + couvercles - Стандартная комплектация: 1 емкость для сбора масла с фильтром + корзины + крышки

14,6x31,5x12 mod. G1140, G1150, G1142, G1152

30x31,5x12 mod. G1140, G1150, G1142, G1152

13x31,5x12 mod. G1141, G1151

40x90x25 45x97x60	22/29 0,26					
40x90x85 45x97x116	42/50 0,51					
40x39x41	13 0,06				0,4	230 1N

Serie 900-800

Pentole



La Serie 900-800 vanta un'ampia gamma di modelli di pentole. Le capacità variano dai 100 ai 200 Lt con riscaldamento diretto o indiretto, a gas o elettrico o vapore e ancora con o senza coperchio autoclave.

The line 900-800 is composed by several models of boiling pans. The capacity are from 100 to 200 Lt with direct or indirect heating, gas, electrical or steam, with or without autoclave cover.

La ligne 900-800 se compose par plusieurs modèles de marmites. Les capacités vont de 100 à 200 Lt avec chauffage direct ou indirect, électrique, à gaz ou vapeur, avec ou sans couvercle autoclave.

Серия 900-800 включает разнообразные модели котлов. Это модели газовые, электрические или паровые, с прямым или косвенным нагревом, с объемом ёмкостей от 100 до 200 литров и крышкой обычного или автоклавного типа.

CE



Codice
Code
Code
Код

G1634

G1643

G1638

G1647

G1642

G1651

G1635

G1644

G1639

G1648

G1652

G1654

G1653

G1655

G1636

G1645

G1640

G1649

G1637

G1646

G1641

G1650

Pentola a riscaldamento diretto gas
(A = con coperchio autoclave)
Gas boiling pan direct heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à gaz chauffage directe
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл газовый пищеварочный прямого нагрева
(A = с крышкой автоклав)



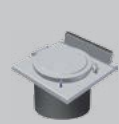







Pentola a riscaldamento indiretto gas
(A = con coperchio autoclave)
Gas boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à gaz chauffage indirect
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл газовый пищеварочный косвенного нагрева
(A = с крышкой автоклав)



Pentola a riscaldamento diretto elettrico
(A = con coperchio autoclave)
Electric boiling pan direct heating
(A = with pressure type cover)
Marmite électrique à chauffage directe
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл электрический пищеварочный прямого нагрева
(A = с крышкой автоклав)

Pentola a riscaldamento indiretto elettrico
(A = con coperchio autoclave)
Electric boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite électrique à chauffage indirect
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл электрический пищеварочный косвенного нагрева
(A = с крышкой автоклав)

Pentola riscaldamento vapore
(A = con coperchio autoclave)
Steamer boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à chauffage à vapeur
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл пищеварочный паровой
(A = с крышкой автоклав)

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.			 p max 0,05 bar	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V	 Kg/h
80x90x85 87x106x117	100/130 1,08	100		●		21			
80x90x85 87x106x117	100/130 1,08	100		●	A	21			
80x90x85 87x106x117	110/140 1,08	150		●		21			
80x90x85 87x106x117	110/140 1,08	150		●	A	21			
80x90x85 87x106x117	120/140 1,08	200		●		32			
80x90x85 87x106x117	120/140 1,08	200		●	A	32			
80x90x85 87x106x117	140/170 1,08	100	●			21			
80x90x85 87x106x117	140/170 1,08	100	●		A	21			
80x90x85 87x106x117	150/180 1,08	150	●			21			
80x90x85 87x106x117	150/180 1,08	150	●		A	21			
80x90x85 87x106x117	100/130 1,08	100		●			13	400 3N	
80x90x85 87x106x117	100/130 1,08	100		●	A		13	400 3N	
80x90x85 87x106x117	110/140 1,08	150		●			13	400 3N	
80x90x85 87x106x117	110/140 1,08	150		●	A		13	400 3N	
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	100	●				16	400 3N	
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	100	●		A		16	400 3N	
80x90x85 87x106x117	150/180 1,08	150	●				18	400 3N	
80x90x85 87x106x117	150/180 1,08	150	●		A		18	400 3N	
80x90x85 87x106x117	120/150 1,08	100							18
80x90x85 87x106x117	120/150 1,08	100			A				18
80x90x85 87x106x117	140/170 1,08	150							27
80x90x85 87x106x117	140/170 1,08	150			A				27

Serie 900-800

Brasiere



Le brasiere serie 900-800 sono disponibili in versioni a gas o elettriche, con ribaltamento manuale o automatico e vasche di varie capienze con fondo vasca in acciaio dolce o interamente in acciaio inox. Tutte le versioni sono dotate di immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione.

The tilting bratt 900-800 series are available in gas or electric versions, with manually or automatic lifting, pans with different dimensions and capacity in iron or entirely in inox steel. All models are supplied by a jacket water inlet valve directly in pan.

Les sauteuses série 900-800 sont disponibles dans les versions à gaz ou électrique avec basculage manuel ou automatique et cuves à capacité différent avec fond en acier doux ou entièrement en acier inox. Tous les modèles sont douées de robinet et canne de refoulement pour l'introduction d'eau en cuve.

Серия 900-800 представлена как газовыми, так и электрическими сковородами с ручным и автоматическим механизмом опрокидывания с чашами, дно которых может быть выполнено из низкоуглеродистой стали или полностью из нержавеющей стали.

CE



Codice
Code
Code
Код

G1728

Brasiera a gas ribaltabile
Gas tilting bratt pan
Sauteuse basculante à gaz
Сковорода газовая с опрокидывающейся чашей

G1732

Brasiera elettrica ribaltabile
Electric tilting bratt pan
Sauteuse basculante électrique
Сковорода электрическая с ручным опрокидыванием

G1729

G1733



G1730

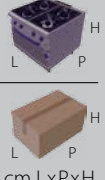
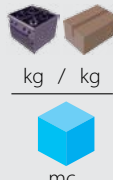
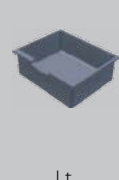
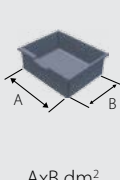
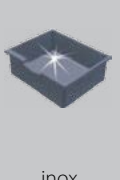





Brasiera a gas ribaltabile sollevamento automatico
Gas tilting bratt pan, automatic lifting
Sauteuse basculante à gaz, à basculage automatique
Газовая сковорода с электрическим приводом для опрокидывания чаши

G1734

G1731

Brasiera elettrica ribaltabile sollevamento automatico
Electric tilting bratt pan, automatic lifting
Sauteuse basculante électrique à basculage automatique.
Электрическая сковорода с электрическим приводом для опрокидывания чаши

G1735

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.	 AxB dm ²	 inox			 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41		●		22		
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41	●	●		22		
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41		●			9,9	400 3N
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41	●	●			9,9	400 3N
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41			●	22		
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41	●		●	22		
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41			●		9,9	400 3N
80x90x85 87x106x117	130/160 1,08	80	41	●		●		9,9	400 3N



Elementi neutri


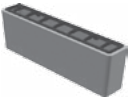
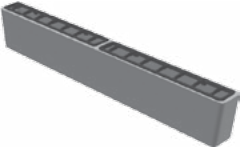

Codice Code Code Код	 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc		
 Elemento neutro Neutral element Elément neutre Нейтральный элемент	G2052 20x90x25 24,5x97x50	11/17 0,12	●	
 Elemento neutro Neutral element Elément neutre Нейтральный элемент	G2053 30x90x25 34,5x97x50	13/19 0,17	●	
 Elemento neutro Neutral element Elément neutre Нейтральный элемент	G2022 40x90x25 45x97x60	15/21 0,26	●	
 Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Elément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2020 40x90x85 45x97x116	32/39 0,51	●	
 Elemento neutro Neutral element Elément neutre Нейтральный элемент	G2027 80x90x25 85x97x60	24/34 0,49	●	
 Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Elément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2025 80x90x85 85x97x116	42/53 0,96	●	



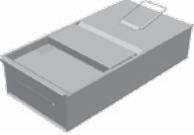
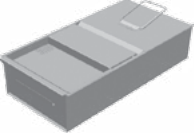






Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Dimensions Размеры
			cm LxPxH
	Griglia piano S900-800 Grill S900-800 Grille plan S900-800 Насадка-держатель утвари на горелки линии S900-800	34040001	38x37x7
	Griglia forno 2/1 S900 Oven grill S900 Grille four S900 Решетка духового шкафа 2/1 линии S900	38040002	2/1 GN
	Piastra per fuoco singolo liscia Smooth plate for one burner Plaque lisse pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, гладкая	G5244	38x37x8
	Piastra per fuoco singolo rigata Grooved plate for one burner Plaque nervurée pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, ребристая	G5245	38x37x8
	Kit porta destra per Cucine Fry Top con vano – Elemento Neutro Kit right door for Cooking Range Fry Top with open stand – Neutral Element Kit porte droite pour Cuisinière Fry Top avec placard neutre – Élément neutre Комплект правой дверцы для плит, жарочных поверхностей и нейтральных элементов на открытом пьедестале	G5220	LxH 39,3x47,2
	Kit porta sinistra per Cucine Fry top con vano – Elemento Neutro Kit left door for Cooking Range Fry Top with open stand – Neutral Element Kit porte gauche pour Cuisinière Fry Top avec placard neutre – Élément neutre Комплект левой дверцы для плит, жарочных поверхностей и нейтральных элементов на открытом пьедестале	G5221	LxH 39,3x47,2
	Kit porta destra per Cuocipasta - Bagnomaria Griglie pietra lavica - Friggitrici Kit right door for Pasta Cooker – Bain-marie Lava Stone Grill – Deep Fryer Kit porte droite pour Cuiseur à pâtes – Bain-marie Grille pierre volcanique – Friteuse Комплект правой дверцы для макаронварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	G5224	LxH 39,3x47,2
	Kit porta sinistra per Cuocipasta - Bagnomaria Griglie pietra lavica - Friggitrici Kit left door for Pasta Cooker – Bain-marie Lava Stone Grill – Deep Fryer Kit porte gauche pour Cuiseur à pâte – Bain-marie Grille pierre volcanique - Friteuse Комплект левой дверцы для макаронварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	G5225	LxH 39,3x47,2
	Raschietto per pulizia piastra Scraper for inside cleaning Racloir pour nettoyage intérieure Скребок для чистки жарочной поверхности	G5210	

Serie 900-800 - Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Размеры cm LxPxH
	Ricambio confezione 10 lame lisce Smooth blade spare parts: 10 pcs for each box Lame lisse :10 pièces pour chaque confection Запасной комплект из 10 гладких лезвий для скребка	G5211	
	Ricambio lama rigata Grooved blade spare parts Lame nervurée (Parties détachées) Запасной комплект зубчатых лезвий	G5212	
	Griglia di riduzione fuoco Reduction grate for gas cookers Grille de reduction pour feu à gaz Решетка теплораспределительная	38040030	
	Variante al piano standard per 2 fuochi Variation to standard working plan 2 burners Variante au plan standard pour 2 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 2 горелки	V2	LxP 45x90
	Variante al piano standard per 4 fuochi Variation to standard working plan 4 burners Variante au plan standard pour 4 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 4 горелки	V4	LxP 90x90
	Variante al piano standard per 6 fuochi Variation to standard working plan 6 burners Variante au plan standard pour 6 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 6 горелок	V6	LxP 135x90
	Variante al piano standard per 8 fuochi Variation to standard working plan 8 burners Variante au plan standard pour 8 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 8 горелок	V8	LxP 180x90
	Camino alto singolo High single chimney Cheminée haute singule Задний бортик воздуховода на половинный модуль	G5230	37,8x7x16
	Camino alto doppio High double chimney Cheminée haute double Задний бортик воздуховода 2-ой высоты на полный модуль	G5231	75,4x7x16
	Camino alto a tutta macchina Complete total chimney Cheminée haute complète totale Задний бортик воздуховода на всю длину модуля	G5260 G5261 G5262	40x7x16 80x7x16 120x7x16
	Colonnina acqua Column faucet Colonne pour eau Водяная колонка	G5270	550 - 435 - 240

Serie 900-800 - Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Dimensions Размеры
			cm LxPxH
	Vasca raccogliolio con filtro per friggitrice Oil tank with filter for deep fryer Bac à huile avec filtre pour friteuse Емкость для сбора масла, с фильтром, для фритюрницы	42040200	
	Vasca raccogliolio con filtro per friggitrice capacità 8+8 Oil tank with filter for deep fryer capacity 8+8 42040201 Bac à huile avec filtre pour friteuse capacité 8+8 Емкость для сбора масла, с фильтром для фритюрницы, ёмкость 8+8 л	42040201	
	Vite monodirezionale per unione apparecchi Fastening Screws for Equipment Vis pour union appareils Винт одностороннего направления для соединения модулей	40061105	
	Kit riscaldamento vano neutro Heating kit for neutral element Kit de chauffage pour placard neutre Набор для создания тепловой подставки	G5233	1/2 M
		G5234	1 M
	Kit travi per ponte Top support kit Kit traverses de support pour éléments top Комплект опорных балок для мостовой комплектации	G5400	L = 40
		G5401	L = 80
		G5402	L = 120
		G5403	L = 160
		G5404	L = 200
	Kit travi per ponte solo con G5431 - G5434 Girder bridge kit only for G5431 - G5434 Kit poutres seulement pour G5431 - G5434 Комплект балок моста только с G5431 G5434	G5405	L = 240
		G5406	L = 280
	Supporto travi aggancio apparecchio Beam hook for top elements Kit accrochage pour éléments top Опорная балка для крепления к прибору	G5441	
	Supporto travi a piedistallo Support beams pedestal Appui des poutres piédestal Пьедестал опорных балок	G5431	L = 90
		G5434	L = 180
	Terminale coppia travi Terminal beam pair Terminal couple poutres Боковая заглушка опорных балок	G5451	L = 90
		G5453	L = 180

Serie 900-900



Serie 900-800



**I nostri prodotti • Our products
Nos produits • Наша продукция**

Serie 700



Serie 1100



Serie Safari




LINCARINOX
PROFESSIONAL KITCHENS

by M.EMME Srl

Viale Bruno Buozzi, 7 - 42046 Reggio RE

Tel: +39 0522 1495947 - Fax: +39 0522 1841924

E-mail: info@lincarinox.com - Web site: www.lincarinox.com

I dati riportati sono da ritenersi indicativi ed approssimativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.

The data above mentioned are to be considered as indicative and approximate. The Company reserves the right to modify them whenever deemed necessary without notice.

Les données reportées sont à considérer indicative et approximatives. Notre maison se réserve le droit d'effectuer des variations sans aucun préavis.

Данные, представленные здесь, носят ориентировочный характер. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления.