



DRAGONE 龙

Oriental cooking line

Cottura Orientale

Cocción oriental

Cuisine orientale


 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING




Cooking Born of Experience

...Since 1937

 OFFCAR The Great Cooking, brand of Officine Carraro, evolves from a long family tradition of manufacturing cookers in the Italian region of Veneto. The company are mainly specialized in the construction of equipment and systems for professional catering and highly renowned for their quality and reliability.

 OFFCAR The Great Cooking, marca de Officine Carraro, nace en 1980, de una gran experiencia y tradición familiar italiana situada en Veneto. La firma esta principalmente cualificada en la construcción de equipos para la restauración profesional, con reconocida calidad y fiabilidad.

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

 OFFCAR The Great Cooking, marque de Officine Carraro, naît en 1980, à partir d'une grande expérience et d'une tradition familiale vénitienne dans la production de cuisinières. L'entreprise s'est spécialisée, en particulier, dans la fabrication d'appareils et d'installations pour la restauration professionnelle de qualité et de fiabilité.

MISSION



We manufacture professional cookers characterised by their simplicity, functionality and performance. We aim to represent the MADE IN ITALY by mixing innovation and tradition.

Progettare e creare cucine professionali che si riconoscono e contraddistinguono per semplicità, funzionalità, e prestazioni puntando all'elogio del MADE IN ITALY tramite il connubio innovazione e tradizione.

Proyectar y crear cocinas profesionales que se distingan por simplicidad, funcionalidad y rendimiento. Aspiramos a representar el MADE IN ITALY con una combinación de innovación y tradición.

Concevoir et créer des cuisines professionnelles qui se distinguent pour la facilité, la fonctionnalité, et les prestations. Nous voulons représenter le MADE IN ITALY en mélangeant innovation et tradition.



COOKING THE GREEN WAY



Offcar products are manufactured with awareness, as materials and components come only from certified and qualified suppliers with whom the company has built a relationship based on confidence and transparency, aiming to represent Made in Italy. Offcar has recovered pre-existing buildings by reclamation works and installing modern photovoltaic systems in order to be autonomous in terms of energy and to respect the environmental commitments.

I prodotti a marchio Offcar sono costruiti con coscienza in quanto i materiali e la componentistica provengono solamente da fornitori certificati e qualificati con i quali l'azienda ha instaurato un solido rapporto di fiducia e collaborazione, puntando all'elogio del Made in Italy. Offcar recuperando i preesistenti fabbricati con opere di bonifica e installando sulle coperture delle nuove sedi operative un modernissimo impianto fotovoltaico si è resa autonoma dal punto di vista energetico, contribuendo fattivamente al rispetto ambientale.


Los productos OFFCAR se producen con conciencia porque los materiales y componentes proceden sólo de proveedores certificados y cualificados con los que la empresa ha establecido una sólida relación de confianza y cooperación, con el objetivo de representar el Made in Italy. OFFCAR ha recuperado los edificios existentes con obras de saneamiento instalando en los techos de las nuevas sedes operativas un sistema fotovoltaico moderno con el que se hizo autónoma en términos de energía, contribuyendo eficazmente al respeto medioambiental.


Les produits OFFCAR sont construit avec conscience parce que les matériaux et les composants proviennent uniquement auprès des fournisseurs certifiés et qualifiés, avec lesquels la société a établi une solide relation de confiance et de coopération, pour représenter le Made in Italy. Offcar a récupéré les bâtiments existants avec la bonification des terres et l'installation d'un système photovoltaïque moderne pour être autonome en termes d'énergie et contribuer grandement à la protection de l'environnement.





DRAGONE 龙

DESIGNED FOR ORIENTAL COOKING

 The world of Oriental catering equipment finds the maximum satisfaction of Made in Italy expression in this series. Dragone line is the meeting point between Orient and Occident giving life to a strong, dynamic and multiethnic professional kitchen with high performances.

 El mundo de la restauración oriental se expresa en la alta calidad del Made in Italy. La línea DRAGONE representa un punto de encuentro entre Oriente y Occidente y da a la luz una cocina multiétnica robusta, dinámica y con un alto rendimiento.

 Il mondo della ristorazione Orientale trova la massima soddisfazione ed espressione nell'alta qualità del Made in Italy. La linea Dragone, punto d'incontro tra Oriente e Occidente dà vita ad una cucina multiétnica robusta, dinamica con elevate performance.

 Le monde de la restauration Orientale trouve son satisfaction et expression dans la haute qualité du Made in Italy. Ligne DRAGONE représente la rencontre entre l'Est et l'Ouest qui donne naissance à une cuisine multiétnique, robuste, dynamique et avec des performances élevées.



Dragone

Chinese stove / Cucina Cinese / Cocina Cinese / Cuisine Chinoise



GAS RANGE

ONE SIDE 5 Gas models depth 700 mm or 1100 mm, modularity 550 mm.

TWO-SIDE 3 Gas models depth 1100 mm, modularity 550 mm.

STOCKPOT STOVE 2 Gas models with 1 burner flame 12 kW or 18 kW.
Dimensions: 600x600x500mm.

MONOFRONTE 5 modelli a Gas profondità 700 mm o 1100 mm, modularità 550 mm.

BIFRONTE 3 modelli a Gas profondità 1100 mm, modularità 550 mm.

FORNELLONE 2 modelli a Gas 1 fuoco a pavimento con potenze 12 kW o 18 kW.
Dimensioni: 600X600X500 mm.

DE PARED 5 modelos a Gas profundidad 700 mm o 1100 mm, modularidad 550mm.

CENTRAL 3 modelos a Gas profundidad 1100 mm, modularidad 550 mm.

FOGÓN 2 modelos a Gas 1 calefacción de suelo de 12 kW o 18 kW.
Dimensiones: 600x600x500mm

UN FRONT 5 modèles à Gaz profondeur 700 mm ou 1100mm, modularité 550 mm.

DEUX FRONTS 3 modèles à Gaz, profondeur 1100 mm, modularité 550 mm.


RECHAUD 2 modèles à Gaz, 1 feu sur sol, 12 kW ou 18 kW de puissance.
Dimensions: 600x600x500 mm





Dragone


General Features / Caratteristiche Generali / Características generales / Caractéristiques générales



 | Height-adjustable feet in Aisi 304 stainless steel. | Cooking top in reinforced thick Aisi 304 stainless steel (2,5 mm). | Tank for liquids and overflow siphon. | Easily removable stainless steel spillage tray and control panel for quick cleaning and maintenance.

 | Struttura e piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. | Piano cottura rinforzato in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore (2,5 mm) | Invaso contenimento liquidi e scarico con troppopieno. | Leccarde sotto piano cottura e pannello comandi facilmente estraibili per una veloce pulizia o manutenzione.

 | Construcción de todas las partes sujetas a corrosión y pies ajustables en acero inox AISI 304. | Tablero de cocción en acero inoxidable AISI 304 reforzado de 2,5 mm. | Cuba en la superficie de cocción para la contención de los líquidos y desagüe con rebosadero. | Bandeja recoge-gotas y panel de control fácilmente extraíble para la limpieza y el mantenimiento.

 | Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304, pieds réglables en hauteur. | Plan de cuisson en acier inox AISI 304, épaisseur mm. 2,5 renforcé. | Canal de recuperation des liquides et déchargement trop-plein. | Lèchefrite et panneau de commande facilement amovible en acier inox pour le nettoyage ou l'entretien.





Dragone



General Features / Caratteristiche Generali / Características generales / Caractéristiques générales



UK | Ring supports for Wok in thick vitrified cast iron. | Valve taps with pilot flame for burner ignition. | High performances vitrified cast iron burner with 12 kW brass ring burner with vertical flame for WOK cooking, easily removable for cleaning and maintenance.

IT | Cerchioni di appoggio Wok in ghisa vetrificata di grosso spessore. | Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. | Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone da 12 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura WOK, facilmente estraibili per una facile pulizia e manutenzione.

ES | Soportes Wok fabricados en fundición de hierro vitrificado y espeso. | Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. | Quemadores de fundición con repartellama de latón 12 kW con llama vertical alto rendimiento para la cocción WOK, fácilmente extraíbles para la limpieza y el mantenimiento.

FR | Soutien pour le Wok en fonte vitrifiée épaisse. | Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. | Brûleur en fonte vitrifiée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW haute-performance et flamme verticale facilement démontable pour le nettoyage e l'entretien.



Dragone



Customize / Personalizza / Personalizar / Personnaliser

UPON REQUEST

| Vitrified cast iron burner with high performance 18 kW brass burner cap in the desired configuration for Wok cooking. | Vitrified cast iron burner with double-ring chromed burner cap 12 kW and special AISI 304 stainless steel shelf for occidental cooking.

Both burners can be set up in the required position.

| Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone da 18 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura Wok. | Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma cromata doppia corona di fuoco da 12 kW con apposita griglia in filo di acciaio inox AISI 304 per cottura occidentale. Entrambi i bruciatori possono essere configurati nella posizione desiderata.

| Quemadores de fundición con repartellama de latón 18 kW llama vertical alto rendimiento para la cocción Wok. | Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona 12 kW, especial rejilla en acero inoxidable AISI 304 para la cocina occidental. Configuración deseada de quemadores.

| Brûleurs en fonte vitrifiée avec chapeaux de brûleur en laiton chromé 18 kW haute performance avec flamme verticale pour la cuisson avec Wok. | Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne, puissances 12 kW et grille spéciale en acier inox AISI 304 pour la cuisine occidentale. Libre choix de configuration des brûleurs.



OPTIONAL

| Water tap KIT with 2 perimeter nozzle for cooking top. | 360° movable water column. | Regular doors or sliding doors to close the cabinet. | Splash guards for one-side wall version.

| KIT carico acqua con rubinetto e 2 erogatori perimetrali per piano cottura con invaso. | Colonnina acqua orientabile a 360° | Porte chiusura vani ad anta o scorrevoli. | Alzatine paraspruzzi per versione monofronte a parete.

| KIT llenado del agua con grifo y 2 boquillas perimetrales para tablero de cocción con cuba. | Columna de agua orientable móvil a 360°. | Cierre con puertas o correderas | Perimetro antisalpicaduras para la versión lateral a pared.

| KIT remplissage de l'eau et 2 jets périmétriques pour plan de cuisson avec canal de recuperation d'eau. | Colonne pour l'eau orientables à 360°. | Fermeture avec portes ou porte coulissante. | Protection contre giclée pour la version à mur.





Dragone

Steam cooking system



High performance steamer, fast and constant in the production of steam for uniform and delicate cooking of foods within bamboo steaming baskets.

Range of 4 gas/electric models one side or two-side, dimensions 550x1100mm.

OPTIONAL Special stainless steel (inox304) perforated support dedicated where multiple levels of bamboo baskets are placed. Splash guards for wall version.

Vaporiera con elevate performance, veloce e costante nella produzione di vapore per la cottura uniforme e delicata dei cibi all'interno di pile di cestini in bambù.

Gamma di 4 modelli, a gas ed elettrici nelle varianti monofronte o bifronte, dimensioni 550x1100 mm.

OPTIONAL: Supporto forato personalizzabile in acciaio inox AISI 304 per appoggio cestini in bambù. Alzatine paraspruzzi per versione monofronte a parete.

Sistema de cocción a vapor de alto rendimiento, rápido y constante en la producción de vapor, para la cocción uniforme y delicada de los alimentos dentro de cestas de bambú.

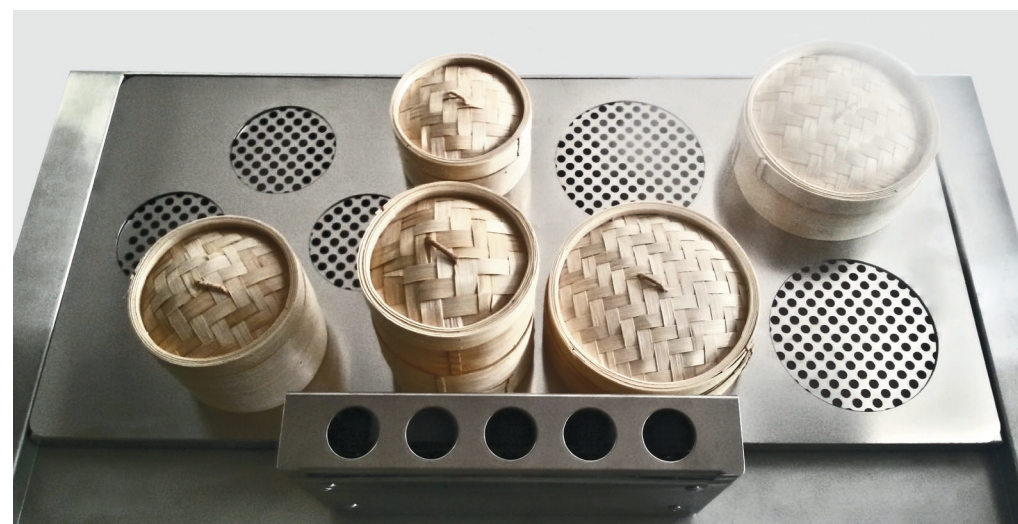
Gama de 4 modelos, a gas/eléctrico versiones de pared o central, dimensiones 550x1100mm.

OPTIONAL Bandeja perforada en acero inoxidable AISI 304 para colocar los cestos de bambú. Perímetro antisalpicaduras para la versión a pared.

Cuisinière à vapeur avec haute performance, rapide et constante dans la production de vapeur, pour la cuisson homogène et délicate des aliments dans les piles de paniers en bambou.

Gamme de 4 modèles, à gaz/électrique un front ou deux fronts, dimensions 550x1100mm.

OPTION Support perforé personnalisable en acier inox 304 pour les paniers en bambou superposés. Protection contre giclée pour la versions à mur.



Dragone

Steam cooking system



🇬🇧 SPECIFICATION

| Thick cooking surface in stainless steel AISI 304 and large tank with steel perforated support. | AISI 316 s/s tank (35 lt.) with overflow siphon and water fill with level control. | Cabinet structure with door and height-adjustable feet in s/s AISI 304. | Front control panel, easily removable for easy cleaning and maintenance. | Drainage tap in the lower compartment. | Tank is filled with a water nozzle inside the tank operated by a press button.

| **Gas heating** Stainless steel burner with stabilized flame, valve tap with pilot flame for burner ignition. Battery-powered electronic pilot ignition.

| **Electric heating** Special tungsten elements outside the tank guarantee maximum heating speed and performance. Power regulation by means of a 3 position selector switch and indicator light to show when functioning.

🇪🇸 CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Tablero de cocción en acero inoxidable AISI 304 reforzado de 2,5 mm. de espesor con cuba sobre la cual se coloca una bandeja perforada. | Cubas (35lt) estampadas en acero inoxidable AISI 316 con control del nivel de agua. | Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 con puertas, pies inox AISI 304 regulables en altura.

| Panel de control en acero inox fácilmente extraíble para la limpieza y el mantenimiento. | Grifo de desagüe en el espacio inferior. | Carga del agua mediante dispensador en el interior de la cuba, accionada por un pulsador. | **Calentamiento a gas** Quemador en acero inox, de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Encendido electrónico del piloto por pila. | **Calentamiento eléctrico** Resistencias especiales al tungsteno, externas a la cuba, garantizan la máxima velocidad de calentamiento y producción. Regulación de la potencia, con selector de 3 posiciones y lámpara espía que indica el funcionamiento.

🇮🇹 CARATTERISTICHE

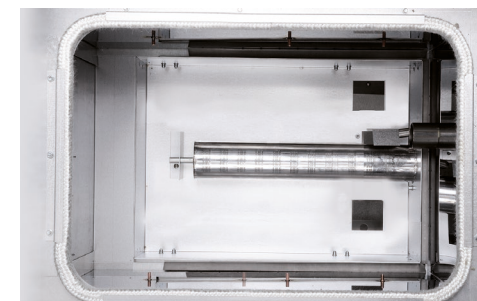
| Piano cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 2,5 mm e ampio invaso di contenimento completo di appoggio forato inox a tutto piano. Vasca 35 lt. in acciaio inox AISI 316 con troppopieno e carico acqua.

| Struttura armadiata con porta e piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. | Pannello comandi frontale, facilmente estraibile per una veloce pulizia o manutenzione. | Rubinetto scarico vasca alloggiato nel vano inferiore. | Carico automatico dell'acqua in vasca con controllo di livello e comandi sul pannello laterale frontale. | **Riscaldamento gas** Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione elettronica a pila del pilota | **Riscaldamento elettrico** Speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, garantiscono massima velocità di riscaldamento e resa. Regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e lampada spia indicante il funzionamento.

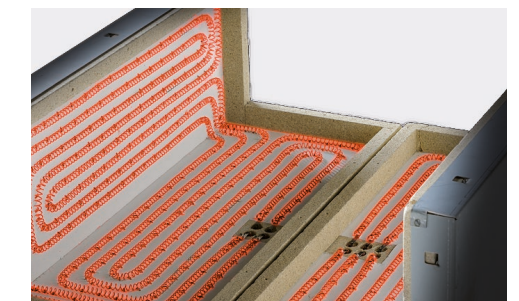
🇫🇷 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

| Plan de cuisson avec épaisseur réalisée en acier inoxydable AISI 304 avec soutien perforé en acier inoxydable. Cuves (35 lt.) en acier inox AISI 316 avec trou du trop-plein. Modèles fermés avec portes et pieds réglables en hauteur en acier inox AISI 304. | Panneau de commande amovible en acier INOX pour le nettoyage ou l'entretien rapide. | Robinet de vidange logé dans le compartiment inférieur. | Chargement de l'eau directement dans la cuve commandée par un bouton.

| **Chauffage à gaz** Brûleur en acier inox à flamme stabilisée, robinet à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Allumage électronique à pile du pilote. | **Chauffage électrique** Résistances spéciales au tungstène à l'extérieur de la cuve, elles garantissent la vitesse maximale de chauffage et de rendement. Réglage de la puissance avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.



GAS BURNER AND COMBUSTION CHAMBER
BRUCIATORE A GAS E CAMERA DI COMBUSTIONE
QUEMADOR A GAS Y CÁMARA DE COMBUSTIÓN
BRÛLEUR À GAZ ET DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION



SPECIAL TUNGSTEN ELECTRIC ELEMENTS
SPECIALI RESISTENZE ELETTRICHE AL TUNGSTENO
ESPECIALÉS RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES EN TUNGSTÈNE
SPÉCIALES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES EN TUNGSTÈNE



Dragone

Stockpot stove / Fornellone Gas / Hornillo de pavimento / Rechaud à Gaz



SPECIFICATION

| Structure entirely in AISI 304 stainless steel. | Legs in 40x40 mm thick square section. | Special grid to use capacious pans (diam.600 mm) ideal for cook-steam. | Chromed Cast iron burner with 12 kW/18 kW brass ring burner, high-performance vertical flame for WOK cooking, removable for easy cleaning and maintenance. | AISI 304 s/s removable bowl under cooktop for liquids collection. | Valve taps with pilot flame for burner ignition.

CARACTERÍSTICAS

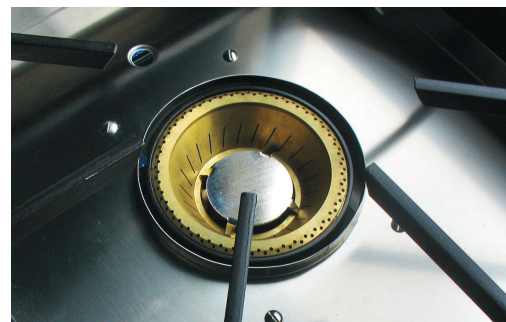
| Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304. | Patas tubulares inox 40x40 mm. | Parrilla apropiada para usar recipientes de gran capacidad 600 mm de diámetro (ideal para cocción vapor). | Quemadores de fundición con repartellama de latón 12 kW/8 kW con llama vertical alto rendimiento para la cocción WOK, fácilmente extraíbles para la limpieza y el mantenimiento. | Bandeja recogegotas extraíble para la limpieza y el mantenimiento. | Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador.

CARATTERISTICHE

| Piano e rivestimento in acciaio inox AISI 304. | Gambe in tubolare inox 40x40 mm. | Griglia studiata appositamente per usare grandi recipienti con diametro fino a 600 mm (ideale per "cuoci vapore inox") | Bruciatore in ghisa con spartifiamma in ottone da 12 kW o 18 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura WOK, facilmente estraibile per un facile pulizia e manutenzione. | Bacinella raccogliogocce in acciaio inox per raccolta di eventuali traccimazioni. | Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

CARACTÉRISTIQUES

| Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304. | Pieds en acier tubulaire 40x40 mm. | Grille spéciale pour une utilisation des pots vec grand diamètre jusqu'à 600 mm (idéal pour la cuisson à vapeur). | Brûleur en fonte chromée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW/18 kW avec flamme verticale pour la cuisson au WOK facilement démontable pour le nettoyage e l'entretien. | Lèchefrite amovible en acier inox pour le nettoyage. | Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.



BURNER 18 KW
BRUCIATORE 18 KW
QUEMADOR 18 KW
18 KW BRÛLEUR

Dragone



Sink / Lavello / Lavabo / Évier



RANGE: 1 one side model size 550x700 mm.

2 one side or two side models size 550x1100 mm. | Structure and height-adjustable feet in AISI 304 stainless steel. | Thick cooktop in AISI 304 stainless steel and large tank for liquids. | 1 bowl sink-unit in AISI 304 s/s: size 400x400 mm on cooktop depth 700mm; size 400x500 mm on cooktop depth 1100 mm.

GAMMA: 1 modello monofronte dimensioni 550x700 mm.

2 modelli monofronte o bifronte dimensioni 550x1100 mm. | Struttura e piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. | Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore e ampio invaso contenimento liquidi. | Vasca in acciaio inox AISI 304 dimensioni 400x400 mm su piano con profondità 700 mm; dimensioni 400x500 mm su piano con profondità 1100mm.

GAMA: 1 modelo versión de pared dimensiones 550x700 mm.

2 modelos versiones central dimensiones 550x1100 mm. | Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304, pies inox AISI 304 regulables en altura. | Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 espeso y sistema de contención de los líquidos. | Seno en acero inoxidable AISI 304: dimensiones 400x400 mm y profundidad 700 mm, dimensiones 400x500 mm y profundidad 1100 mm.

GAMME: 1 modèle sur un front dimensions 550x700 mm.

2 modèles sur un ou deux fronts dimensions 550x1100 mm. | Structure, plan de travail et pieds réglables en acier inox AISI 304. | Cuve en acier inoxydable AISI 304 dimensions 400x400 mm profondeur 700 mm; dimensions 400x500 mm 100 mm profondeur.



OPTIONAL

- | Levertap set in accordance with hygiene regulations.
- | Closing door.
- | Upstand for one side wall version.
- | Gruppo monoforo a leva clinica.
- | Porta chiusura ad anta.
- | Alzatine paraspruzzi per versione monofronte a parete.
- | Monomando con palanca sanitaria.
- | Cierre con puerta.
- | Perimetro antisalpicaduras para la versión lateral a pared.
- | Robinet d'évier avec levier.
- | Fermeture avec porte.
- | Protection giclée pour versions à mur.



DRAGONE

meets

Stile



Linea *Stile*

Feel free to create your own Oriental/Occidental cooking solution. We maintain the design of the top of the Stile range series.

Four new models for **Stile 700** (depth 730mm) and **Stile 980** series (depth 900mm) gas/electric WOK cooking.

Libertà di progettare soluzioni di cottura Orientale/Occidentale rispettando il design della serie STILE top di gamma.

Stile 700 (profondità 730 mm) e **Stile 980** (profondità 900mm) si arricchiscono di 4 nuovi modelli per cottura WOK gas ed elettrica.

Libertad de diseñar soluciones de cocina Oriental/Occidental respetando el design de la serie STILE top de gama.

Stile 700 (profundidad 730mm) y **Stile 980** (profundidad 900mm) se enriquecen con 4 nuevos modelos de cocina wok gas/eléctrico.

Liberté de concevoir des solutions de cuisson Orientale/Occidentale en respectant le design de la série STILE.

Stile 700 (profondeur 730mm) et **Stile 980** (profondeur 900mm) sont enrichis avec 4 modèles pour la cuisson WOK à gaz/électrique.



Gas Wok / Wok a Gas / Wok a Gas / Gas Wok



SPECIFICATIONS

| Range of 2 models with 400 mm modularity, for Stile 700 (depth 730 mm) and Stile 980 (depth 900 mm) on open cabinet. | Height-adjustable feet in AISI 304 s/s; compatible for cantilever structure (Gold Stile). | Working surface with rounded corners in AISI 304 stainless steel. | Tank under cooktop and control panel easily removable for quick cleaning and maintenance. | Ring support for WOK cooking in thick vitrified cast iron. | Chromed cast iron burner with 12 kW brass ring burner, high-performance vertical flame for wok cooking, easily removable for cleaning and maintenance. | Valve tap with pilot flame for burner ignition.

CARACTERÍSTICAS

| Gama de 2 modelos con modularidad 400 mm, para Stile 700 (profundidad 730 mm) y Stile 980 (profundidad 900 mm) mueble bajo libre. | Pies inox AISI 304 regulables en altura; predisposición para estructura suspendida (Gold Stile). | Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304. | Bandeja y panel en acero inox fácilmente extraíble para la limpieza y el mantenimiento. | Apoyo para WOK en fundación de hierro vitrificado y espeso. | Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón 12 kW alto rendimiento, llama vertical para cocción wok, fácilmente extraíble para la limpieza y el mantenimiento. | Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador.

CARATTERISTICHE

| Gamma di 2 modelli con modularità 400 mm, per Stile 700 (profondità 730 mm) e Stile 980 (profondità 900 mm) su mobile a giorno. | Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza; predisposizione per posizionamento a sbalzo (Gold Stile). | Piano di lavoro ad angoli raggiati realizzato in acciaio inox AISI 304. | Vaschetta sotto il piano cottura e pannello comandi facilmente estraibile per una veloce pulizia e manutenzione. | Cerchione di appoggio WOK in ghisa vetrificata di grosso spessore. | Bruciatore in ghisa cromata con spartifiamma in ottone 12 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura WOK, facilmente estraibile per una facile pulizia e manutenzione. | Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

CARACTÉRISTIQUES

| Gamme 2 modèles modularité 400 mm, pour Stile 700 (profondeur 730 mm) et Stile 980 (profondeur 900 mm) meuble ouvert. | Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur, compatible pour structure suspendue (Gold Stile). | Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304. | Lèchefrite et panneau de commande amovible en acier inox pour le nettoyage et l'entretien. | Soutien pour le WOK en fonte vitrifiée épaisse. | Brûleur en fonte chromée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW haute performance et flamme verticale facilement démontable pour le nettoyage et l'entretien. | Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.



OPTIONAL
CLOSING DOOR
CHIUSURA CON PORTA
CIERRE CON PUERTA
FERMETURE AVEC PORTE



12 KW BURNER
BRUCIATORE 12 KW
QUEMADOR 12 KW
BRÛLEUR 12 KW

Induction Wok / Wok a Induzione / Wok a inducción / Wok à Induction



SPECIFICATIONS

| Range of 2 models with 400 mm modularity, for Stile 700 (depth 730 mm) and Stile 900 (depth 900 mm) on open cabinet. | Height-adjustable feet in AISI 304 stainless steel; compatible for cantilever structure (Gold Stile). | Working surface with rounded corners in AISI 304 stainless steel. | Glass-ceramic cuvettes diam. 300 mm with 8 kW power. | Pan detection system (with iron bases) that turns ON and OFF the area automatically. The induction heating is generated by a magnetic field and finely controlled by an energy regulator. | The induction system gives shorter heating times with consequent high energy efficiency (over 90% yield).

CARACTERÍSTICAS

| Gama de 2 modelos con modularidad 400 mm, para Stile 700 (profundidad 730 mm) y Stile 900 (profundidad 900 mm) mueble bajo libre. | Pies inox AISI 304 regulables en altura; predisposición para estructura suspendida (Gold Stile). | Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304. | Plano de cristal diámetro = 300 mm potencia 8 kW. | Sistema de detección automático de la cacerola con fondo ferrítico que se enciende y apaga en automático. | El calentamiento por inducción es generado por un campo magnético y controlado por un regulador de energía. | El sistema por inducción consigue reducir sensiblemente los tiempos de calentamiento y tiene un rendimiento energético muy elevado (más del 90%).

CARATTERISTICHE

| Gamma di 2 modelli con modularità 400 mm, per Stile 700 (profondità 730 mm) e Stile 980 (profondità 900 mm) su mobile a giorno. | Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza; predisposizione per posizionamento a sbalzo (Gold Stile). | Piano di lavoro ad angoli raggiati realizzato in acciaio inox AISI 304. | Cuvette in vetroceramica d=300 mm con potenza 8 kW. Sistema di rilevamento pentola (pentole idonee con fondo ferritico) che accende e spegne la zona in modo automatico. | Il riscaldamento a induzione è generato da un campo magnetico e controllato da un regolatore di energia, si ottengono rendimenti elevati (oltre il 90%) e quindi tempi di riscaldamento inferiori a qualsiasi altro sistema di cottura con il conseguente notevole risparmio energetico.

CARACTÉRISTIQUES

| Gamme 2 modèles, modularité 400 mm, pour Stile 700 (profondeur 730 mm) et Stile 980 (profondeur 900 mm) meuble ouvert. | Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur, compatible pour structure suspendue (Gold Stile). | Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304. | Cuvettes en vitrocéramique d = 300mm puissance 8 kW. | Système de détection automatique de la casserole avec fond ferritique. | Le chauffage par induction est généré par un champ magnétique et contrôlé par un régulateur de puissance. Le système à induction permet des temps de chauffe réduits et des rendements élevés (plus de 90%).



OPTIONAL
CLOSING DOOR
CHIUSURA CON PORTA
CIERRE CON PUERTA
FERMETURE AVEC PORTE












CUVETTE DIAM. Ø 300 mm
CUVETTE DIAM. Ø 300 mm
PLANO DE CRISTAL DIAM. Ø 300 mm
CUVETTE DIAM. Ø 300 mm

Linea DRAGONE

One side Gas Range

Cucine Gas a parete / Cocina Gas de pared / Cuisine un front










TECHNICAL DATA DRAGONE				
	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER kW	GAS CONNECTION
	DG1102	550x1100x900	24	1 x Ø 3/4"
	DG1104	1100x1100x900	48	1 x Ø 1"
	DG1106	1650x1100x900	72	1 x Ø 1"
	DG702	1100x700x900	24	1 x Ø 3/4"
	DG703	1650x700x900	36	1 x Ø 1"

Linea DRAGONE

Two-sides Gas Range







Cucine Gas bifronte / Cocina Gas central / Cuisine Gaz deux fronts



TECHNICAL DATA DRAGONE				
	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER kW	GAS CONNECTION
	DG1102P	550x1100x900	24	2 x Ø 3/4"
	DG1104P	1100x1100x900	48	2 x Ø 3/4"
	DG1106P	1650x1100x900	72	2 x Ø 1"

Gas Stockpot Stove

Fornellone a Gas / Hornillo de pavimento a Gas / Rechaud à Gaz

TECHNICAL DATA DRAGONE				
	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER kW	GAS CONNECTION
	FBG661	600x600x500H	12	1 x Ø 1/2"
	FBG662	600x600x500H	18	1 x Ø 1/2"



Linea DRAGONE

Steam cooking system



TECHNICAL DATA DRAGONE					
	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER kW GAS CONNECTION	ELEC. POWER kW ELEC. CONNECTION	Nr x mmq
ONE SIDE 	DG11VM 	550x1100x900	10,5 1 x Ø 3/4"	0,05 1F/N/ ↓ AC230V	3x1,5
TWO-SIDE 	DG11VP 	550x1100x900	10,5 1 x Ø 3/4"	0,05 1F/N/ ↓ AC230V	3x1,5
ONE SIDE 	DE11VM 	550x1100x900	-	9,05 3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5
TWO-SIDE 	DE11VP 	550x1100x900	-	9,05 3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5

Sink

Lavello / Lavabo / Évier

TECHNICAL DATA DRAGONE			
	MODEL	DIMENSIONS mm	TANK DIMENSIONS
	D7LA1V	550x700x900	400X400
	D11LA1V	550x1100x900	400X500

Linea Stile

Gas & Induction Wok



Wok a Gas & Induzione / Wok a Gas y Inducción / Wok à Gaz et Induction

TECHNICAL DATA Stile					
	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER kW GAS CONNECTION	ELEC. POWER kW ELEC. CONNECTION	Nr x mmq
	7CBG01W 	400x730x900	12 Ø 1/2"	-	-
	8CBG01W 	400x900x900	12 Ø 1/2"	-	-
	7CIE01W 	400x730x900	-	8 3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5
	8CIE01W 	400x900x900	-	8 3F/N/ ↓ AC400V	5x2,5



Via Antoniana, 89
35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel.: +39 0499203511
offcar@offcar.com

www.offcar.com



*Designed for
Your great
Cooking moments*

