



EVOLVE 700-980

Modular solutions for industrial kitchens

Soluzioni modulari per grandi cucine

Soluciones modulares para cocinas industriales

Solutions modulaires pour de grandes cuisines


 **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 construits 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.




EVOLVE 700-980


HIGH POWER GAS RANGE


MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm


EVOLVE 700 DEPTH: 730 mm

EVOLVE 980 DEPTH: 900 mm

 This is the evolution of gas cookers line with the best Power/Price ratio. High-quality materials and details characterize Offcar top-of-the-range products and guarantee functionality, robustness, and framing flexibility.

 Evolución de la cocina a gas con la mejor relación Potencia/Precio. Los materiales de alta calidad y los detalles distinguen este modelo OFFCAR de primera calidad, y aseguran funcionalidad, solidez y flexibilidad de composición.

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

 L'évolution des cuisinières à gaz avec le meilleur rapport Puissance/Prix. Les matériaux de haute qualité et l'utilisation des détails qui distinguent le haut de gamme OFFCAR garantissent la fonctionnalité, la robustesse et la flexibilité de composition.



High Power Gas Ranges



SPECIFICATIONS

5 models for Evolve 700 and 5 models for Evolve 900

which can be combined with all the Offcar equipment.

All parts subject to corrosion are made of AISI 304 stainless steel.

High performance top burners in chromed cast iron and brass ring burner with self-stabilizing flame.

| Power from 6 kW to 10 kW with alternative disposition.

| Valve taps with pilot flame for burner ignition. Vitrified cast iron grid | Height-adjustable feet in stainless steel.

Stainless steel ovens with cooking chamber GN2/1 and GN3/1 for MAXI version. | Double wall and mineral wool thermal insulation. | Removable shelf runners.

| Double-walled door with thermal insulation and outer door in stainless steel, spring balanced hinges.

Gas oven heating with stainless steel burner (self-stabilizing flame). Thermostatic temperature regulation from 100° to 340°C by means of a safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition.

Standard equipment chrome-plated steel shelf GN2/1 or GN3/1 in MAXI OVEN.

HYGIENE AND MAINTENANCE



Easy removable drip tray and control panel
Leccarda sottopiano e pannello comandi facilmente estraibile
Bandeja y panel fácilmente extraíble
Lèchefrite et panneau de commande facilement amovible

BURNER 10 kW



Removable burners and bowl
Bruciatori e sottocoppa estraibili
Quemadores y cubetas extraíble
Brûleurs et crépines amovibles



CARATTERISTICHE

5 modelli per Evolve 700 e 5 modelli per Evolve 900

rendono possibile la composizione in linea con tutte le altre apparecchiature della gamma Offcar.

Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio inox AISI 304.

Bruciatori superiori ad elevato rendimento in ghisa cromata e spartifiamma in ottone a doppia fiamma stabilizzata. | Potenze da 6 kW a 10 kW con disposizione a scelta. | Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Griglia in ghisa vetrificata.

| Piedini inox regolabili in altezza.

Forni in acciaio inox con camera di cottura GN 2/1 e GN 3/1 per la versione MAXI FORNO. | Isolamento termico a doppia parete con lana di roccia.

| Guide reggigriglie estraibili. Porta a doppia parete con isolamento termico e controporta in acciaio inox stampata, cerniere a molla bilanciata.

Riscaldamento del forno a gas mediante bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia.

Accensione elettronica a pila del pilota.

Dotazione Standard griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 sui MAXI FORNO.



CARACTERÍSTICAS

5 modelos para Evolve 700 y 5 modelos para Evolve 900

combinables con todos los productos de la gama Offcar.

Construcción de todas las partes sujetas a la corrosión en acero inoxidable AISI 304.

Quemadores en hierro fundido cromado y quemador con doble llama estabilizada. | Potencia de 6 kW a 10 kW con disposiciones libre. | Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Parrilla en fundición de hierro vitrificado. | Pies inox, regulables en altura.

Horno en acero inox, con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI HORNO. | Aislamiento térmico de doble pared, con lana de roca. | Guías extraíbles.

| Puerta de doble pared, con aislamiento térmico y contrapuerta en acero inox estampado. | Asa en inox.

| Bisagras con muelle equilibrado.

Calentamiento horno a gas quemador en acero inox de llama estabilizada. Regulación termostática de la temperatura de 100° a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Dotación estándar Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el HORNO MAXI.



High Power Gas Ranges



CARACTÉRISTIQUES

5 modèles pour Evolve 700 et 5 modèles pour Evolve 900

composition en ligne avec toute la gamme OFFCAR.

Fabrication de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.

Brûleurs supérieurs haute performance en fonte avec chapeau de brûleur en fonte chromée, flamme stabilisée.

| Puissances de 6 kW à 10 kW avec dispositions à choix.

| Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Grille en fonte vitrifié.

| Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Four en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1 et GN3/1 pour la version MAXI FOUR. | Isolation thermique avec double paroi et laine de roche.

| Glissières porte-grilles extractibles. | Porte à double cloison avec isolation thermique et contre-porte en acier inox moulé, poignée en acier inox, charnières à ressort équilibré.

Chauffage du four à gaz brûleur en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de la température de 100° à 340°C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote.

Équipement standard grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI FOUR.

MAXI GN 3 / 1 OVEN



Inside of MAXI GN 3/1 oven in stainless steel
Interno maxi forno inox GN 3/1
Interior horno maxi inox GN 3/1
Intérieur maxi four inox GN 3/1




EVOLVE 700

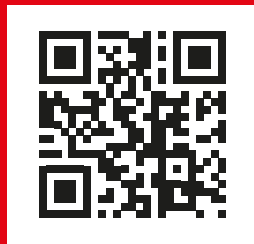
High Power Gas Ranges

TECHNICAL DATA EVOLVE 700					
	MODEL	DIMENSIONS mm	OVEN DIMENSIONS	GAS POWER kW	GAS CONNECTION
	E7CBG02	400x730x900	-	20	Ø 1/2"
	E7CBG04	800x730x900	-	40	Ø 1/2"
	E7CBG06	1200x730x900	-	60	Ø 1/2"
	E7CBG14	800x730x900	530x630x290	47.7	Ø 1/2"
	E7CBG16XL	1200x730x900	970x630x330	69.2	Ø 1/2"

EVOLVE 980

High Power Gas Ranges

TECHNICAL DATA EVOLVE 980					
	MODEL	DIMENSIONS mm	OVEN DIMENSIONS	GAS POWER Kw	GAS CONNECTION
	E8CBG02	400x900x900	-	20	Ø 1/2"
	E8CBG04	800x900x900	-	40	Ø 1/2"
	E8CBG06	1200x900x900	-	60	Ø 1/2"
	E8CBG14	800x900x900	530x630x290	47.7	Ø 1/2"
	E8CBG16XL	1200x900x900	970x630x330	69.2	Ø 1/2"



Via Antoniana, 89
35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel.: +39 0499203511
offcar@offcar.com

www.offcar.com



*Designed for
Your great
Cooking moments*

