



# 650 & 700 Unico

**Soluzioni modulari per grandi cucine**

Modular solutions for industrial kitchens

Solutions modulaires pour de grandes cuisines

Soluciones modulares para grandes cocinas

 **OFFCAR**<sup>®</sup>  
THE GREAT COOKING

# The great cooking





Le "Piccole" di Offcar "Grandi" per robustezza, affidabilità e sicurezza.

*"Little" Offcar items for "Superior" sturdiness, reliability and safety.*

Les "Petites" de Offcar "Grandes" pour leur résistance, leur fiabilité et la sécurité.

*Los "pequeños" de Offcar, son "Grandes" en robustez, fiabilidad y seguridad*



# Cooking born of experience

 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, 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, 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.

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



# Modular solutions for industrial kitchens

Soluzioni modulari per grandi cucine



 "Unico" concetto studiato per i professionisti della ristorazione. La modularità delle gamme permette svariate combinazioni con installazioni in appoggio "top" su supporti aperti o armadiati, oppure monoblocco.

 "Unico" concept: designed for catering professionals. Modular ranges allow for countless installation combinations with top resting on open-fronted, cabinet or single-unit, support elements.

 "Unico" concept étudié pour les professionnels de la restauration. La modularité des gammes permet plusieurs combinaisons avec des installations "plan de travail" à poser sur des supports ouverts ou avec armoires, ou bien en monobloc.

 "Unico" es un concepto estudiado para los profesionales de la restauración. La modularidad de la gama permite múltiples combinaciones con instalaciones en formato top sobre, soporte tubular, armario, o bien monobloc.

# RIZERIA BAR

15 sunny  
THA  
CUISE

FAMOUS  
BURGERS

TERIYAKI  
TEMPURA

- Salade de Chevre 11,50
- Salade Végétarienne 11,50
- Salade du Berger 11,50
- Salade du Chef 12€
- Salade Saveur de Provence 12€
- Salade La Calèche 12€
- L'Assiette Catalagne 12€
- Salade César 12€
- Melon à l'italienne (en saison) 11,50

Creperie  
FISH & CHIPS





# 650 UNICO

## Unique design and details

 650 UNICO - Unico nel design e nei particolari  
Un raffinato abbinamento tra particolari cromati, alta finitura e tradizione Offcar. La nuova linea 650 unico racchiude in se tutti gli elementi che la rendono inconfondibile.

 *A refined combination of chromium-plated details, top finish and Offcar tradition.  
New 650 Unico line has all it needs to be unmistakable.*

 650 UNICO - Unique dans le design et dans les détails Une association raffinée entre détails chromés, haute finition et tradition Offcar.  
La nouvelle ligne 650 Unico rassemble tous les éléments qui la rendent incomparable.

 *650 Unico: Unico en el diseño y en los detalles  
Una combinación refinada entre el acabado y la tradición.  
La nueva línea 650 UNICO recopila elementos que la hacen inconfundible.*

Modularità 350 mm e 700 mm  
*Modules 350 mm and 700 mm*  
Modularité 350 mm et 700 mm  
*Modularidad 350 mm y 700*

### Vasca stampata

forme e materiali per la massima igiene.

**Pressed tank** - shape and material designed for top cleanliness standards.

**Cuve moulée** - formes et matériaux pour l'hygiène maximale.

**Cuba estampada:** Diseño y materiales para la máxima higiene



### Optional supporti inox

Disponibili aperti o chiusi con porte.

**Optional stainless steel support elements** - Available open-fronted or with doors.

**En option supports inox** - Disponibles ouverts ou fermés avec portes.

**Opcional soportes inox:** Disponibles en tubular o armario con puerta

## Ampia superficie di cottura

Piastra di lavoro a "tutto piano".

**Large cooktop** - "Full-surface" work plate.

**Grande surface de cuisson** - Plaque de travail sur tout le plan.

**Amplia superficie de cocción:** Plancha de trabajo que aprovecha toda la encimera.

## Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento.

**High performance** - High performance cast iron burners.

**Performances élevées** - Brûleurs en fonte à rendement élevé.

**Elevadas prestaciones:** Quemadores en fundición y de alto rendimiento



## Forno inox 4 X GN1/1

Versione a gas o elettrico ventilato.

**4 X GN1/1 stainless steel oven** - Gas or electric ventilated version.

**Four inox 4 X GN1/1** - Version à gaz ou électrique ventilé.

**Horno inox 4xGN 1/1:** Versión a gas o eléctrico ventilado



# 650 UNICO

## Cucine gas ed elettriche su forno



Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four  
Cocinas a gas o electrica sobre horno

650 Unico

**Piani gas** stampati con bruciatori in ghisa con potenze da 3,5kW e 6kW, rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia. Optional accensione elettronica a pila del bruciatore. Forni gas GN4 x GN1/1 termostati.

**Piani elettrici** stampati con piastre in ghisa ø 180 con potenza 2kW controllate da commutatore a 6 posizioni. forni elettrici ventilati GN4 x GN1/1 con resistenze corazzate controllate da termostato.

**PiaPressed gas tops** with cast iron burners, power 3.5kW and 6kW, safety valve taps with thermocouple. Optional battery-powered electronic burner ignition. GN4 x GN1/1 gas ovens, thermostats.

**Pressed electric tops** with ø 180 cast iron plates, power 2kW, controlled by a 6-position switch. GN4 x GN1/1 electric ventilated ovens with thermostat-controlled armoured elements.

Certificazioni - Certified



**Plans de cuisson à gaz** moulés avec brûleurs en fonte avec des puissances de 3,5kW et 6kW, robinets à vanne de sécurité avec thermocouple. En option, allumage électronique à pile du brûleur. Fours à gaz GN4 x GN1/1 avec thermostats.

**Plans de cuisson** moulés avec plaques en fonte ø 180 et puissance de 2kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

Fours électriques ventilés GN4 x GN1/1 avec résistances blindées contrôlées par un thermostat.

**Encimera de gas:** Estampada. Con quemadores de fundición con de 3,5 y 6 kw. Grifos con sistema de seguridad por termocopia. Encendido automático del quemador, por pila, opcional. Horno a gas GN4 1/1 con termostato.

Encimera eléctrica estampada disponible con placas redondas en fundición de 180 mm de diámetro y 2 Kw cada una conmutador de 6 posiciones horno eléctrico ventilado 4 X GN 1/1 con resistencias acorazadas controlada per termostato.



Modello con forno  
Model with oven

## Top elementi a gas



Top with Gas elements | Plan de travail Éléments à gaz | Cocinas a gas de sobremesa

**Top cottura a gas** con piano stampato ad invaso antiriboccamento. disponibili con 2 o 4 bruciatori in ghisa ad alto rendimento, diametro 90 mm potenza da 3,5 kW e diametro 120 mm potenza 6kW. Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia. Optional accensione a pila del bruciatore.

**Gas cooktops with pressed overflow-prevention dipped worktop.** Available with 2 or 4 high-performance cast iron burners, diameter 90 mm power 3.5 KW and diameter 120 mm power 6kW. Safety valve taps with thermocouple. Optional battery-powered burner ignition.

**Plans de cuisson à gaz** avec plan moulé avec protection anti-débordement. Disponibles avec 2 ou 4 brûleurs en fonte à rendement élevé, diamètre 90 mm puissance de 3,5 KW et diamètre 120 mm puissance de 6kW. Robinets à vanne de sécurité avec thermocouple. En option, allumage à pile du brûleur.

**Tencimera de gas,** estampada con anti desbordamiento. Disponible con 2 ó 4 quemadores en fundición, de alto rendimiento, con 90 mm de diámetro/ 3,5 kw y 120 mm de diámetro/ 6 kw. Grifos con válvula de seguridad por termocopia. Encendido automático del quemador, por pila, opcional.

Certificazioni - Certified



Top 2 Fuochi  
2-Ring Top



Top 4 Fuochi  
4-Ring Top

# 650 UNICO

## Top elementi elettrici

Top with Electric elements | Plans de travail Éléments électriques  
Cocinas electricas de sobremesa



650 Unico

**IT** Top cottura elettrici con piano stampato ad invaso antirabocciamento. disponibili con 2 o 4 piastre in ghisa rotonde, diametro 180 mm potenza da 2 kW ciascuna, comandate da commutatore a 6 posizioni.

**UK** Electric cooktops with pressed overflow-prevention dipped worktop. Available with 2 or 4 round cast iron plates, diameter 180 mm power 2 kW each, controlled by a 6-position switch.

**FR** Plans de cuisson électriques avec plan moulé avec protection anti-débordement. Disponibles avec 2 ou 4 plaques rondes en fonte, diamètre 180 mm puissance de 2 KW chacune, commandées par un commutateur à 6 positions.

**ES** Encimera eléctrica, estampada con anti desbordamiento. Disponible con 2 ó 4 placas redondas en fundición, de 180 mm de diámetro y 2 kw cada una. Conmutador de 6 posiciones

Certificazioni - Certified



Top 2 piastre elettriche  
2- Electric plate Top



Top 4 piastre elettriche  
4- Electric plate Top

## Top elementi frytop a gas ed elettrici

Top with gas and electric Fry-top elements | Plans de travail Éléments Grillades à gaz et électriques  
Frytop de sobremesa a gas y electricos



**IT** Top frytop riscaldamento a gas o elettrico con piastre in acciaio nella versione liscia o liscia rigata. Riscaldamento a gas con bruciatori a fiamma stabilizzata e rubinetto termostatico con regolazione della temperatura da 100 a 300° C. Accensione elettronica a pila. Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate fissate a contatto della piastra con regolazione termostatica della temperatura.

**UK** Gas or electric heated fry-top with steel plates, smooth or smooth and ribbed version. Gas heating with stabilized flame burners and thermostatic tap with 100 to 300° C temperature adjustment. Battery-powered electronic ignition. Electric heating with armoured elements secured in contact with the plate with thermostatic temperature adjustment.

**FR** Plan de travail Grillades, chauffage à gaz ou électrique avec plaques en acier dans la version lisse ou lisse rayée. Chauffage à gaz avec brûleurs à flamme stabilisée et robinet thermostatique avec réglage de la température de 100 à 300° C. Allumage électronique à pile. Chauffage électrique avec résistances blindées, fixées au contact de la plaque avec réglage thermostatique de la température. Plan de travail Plaque 1/2 lisse 1/2 rayée Plan de travail Plaque lisse

**ES** Frytop tanto a gas como eléctricos, con plancha de acero en versión lisa o lisa rizada. Los de gas tienen con quemadores de llama estabilizada y grifo termostático que regula la temperatura de 100°C a 300°C. Encendido automático por pila. Los eléctricos calientan por contacto de las resistencias blindadas a la plancha. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.

Certificazioni - Certified



Top Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata  
1/2 smooth 1/2 ribbed Plate Top



Top Piastra liscia  
Smooth Plate top



# 650 UNICO

## Top elementi friggitrice a gas ed elettriche



Top with gas and electric Fryer elements | Plans de travail Éléments Friteuses à gaz et électriques  
Freidoras a gas y electricas sobremesa

650 Unico

Top friggitrice a gas ed elettriche a 1 o 2 vasche stampate con ampia zona fredda per la raccolta residui di cottura e rubinetto a sfera scarico olio. Versione a gas, riscaldamento con bruciatori esterni alla vasca con regolazione termostatica della temperatura mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione elettronica a pila del pilota. Versione elettrica, riscaldamento con resistenze corazzate rotanti per la facile pulizia con regolazione termostatica della temperatura.

Plans de travail friteuses à gaz et électriques à 1 ou 2 cuves moulées avec grande zone froide pour recueillir les résidus de cuisson et robinet à bille pour la vidange de l'huile. Version à gaz, chauffage avec brûleurs externes à la cuve avec réglage thermostatique de la température à l'aide d'une vanne de sécurité et d'un thermocouple. Allumage électronique à pile du pilote. Version électrique, chauffage avec résistances blindées pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température.

Gas and electric fry-tops with 1 or 2 pressed tanks with large cold zone for collecting cooked on soils and oil drainage ball cock. Gas version, heating achieved with out-of-tank burners with temperature thermostatic adjustment controlled by safety valve and thermocouple. Battery-powered electronic pilot ignition. Electric version, heating achieved with easy-to-clean rotating armoured elements with temperature thermostatic adjustment.

Freidoras de sobremesa de 1 o 2 cubas, estampadas, con amplia zona fría para la recogida de residuos de la fritura y con grifo de vaciado por esfera. Versión a gas, con quemadores tubulares externos a la cuba, regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto mediante chispero por pila. Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias blindadas, giratorias para fácil limpieza y regulación termostática de la temperatura.

Certificazioni - Certified



Top Friggitrice  
Fry-top

## Top elementi cuocipasta elettrici



Top with electric Pasta cooker elements | Plan de travail Éléments Cuiseurs à pâtes électriques  
Cuecepastas electricos sobremesa

Top cuocipasta adatto per cucinare pasta, riso, verdure grazie alla rapida ebollizione dell'acqua. Riscaldamento con speciali resistenze esterne alla vasca con selettore a 3 posizioni e lampada spia che ne indica il funzionamento. Cestelli inox per consentire la cottura di tipologie diverse di pasta. Rubinetto scarico acqua.

Plan de travail Cuiseur à pâtes adapté pour cuisiner des pâtes, du riz, des légumes grâce à l'ébullition rapide de l'eau. Chauffage avec de spéciales résistances externes à la cuve, avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Fast boil pasta cooker top suitable for cooking pasta, rice and vegetables. Heating achieved with special out-of-tank elements with 3-position selector switch and operation indicator light. Stainless steel baskets for cooking different pasta types. Water drainage tap.

Los cuecepastas eléctricos están adaptados para cocer pasta, arroz, verduras, gracias a la rápida ebullición del agua. Calentamiento a través de resistencias externas a la cuba, con selector de 3 posiciones y piloto espía que indica su funcionamiento. Cestillos inox que permiten la cocción de diversos tipos de pasta a la vez. Grifo de vaciado.

Certificazioni - Certified



Top Cuocipasta  
Pasta cooker top

# 650 UNICO

## Top elementi bagnomaria elettrici

Top with electric Bain-Marie elements | Plan de travail Éléments Bain-marie électriques  
Baño maria electricos sobremesa



**IT** Top bagnomaria elettrici con vasca GN ½ + ¼ adatti per mantenere caldo ogni tipo di alimento nelle apposite vaschette con profondità 150mm. Riscaldamento tramite resistenza adesiva incollata al fondo esterno della vasca, comandata da termostato regolabile da 30° a 90° C. Spia luminosa ne indica il funzionamento.

**FR** Plans de travail Bain-marie électriques avec cuve GN ½ + ¼ adaptés pour maintenir au chaud tous les types d'aliments dans les cuvettes prévues à cet effet, avec profondeur de 150mm. Chauffage par résistance adhésive collée au fond externe de la cuve, commandée par un thermostat réglable de 30° à 90° C. Voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

**EN** Electric Bain-Marie tops with GN ½ + ¼ tank suitable for keeping any kind of food warm in dedicated 150mm deep trays. Heated by means of an adhesive element secured on the outside of the tank bottom, controlled by a thermostat adjustable 30° to 90° C. Operation indicator light.

**ES** Los baño maría eléctricos, con cuba GN ½ + ¼ permiten mantener caliente todo tipo de alimentos, en sus correspondientes cubetas de 150 mm de profundidad. Calor producido mediante resistencia adhesiva pegada al fondo exterior de la cuba, gestionada por termostato regulable de 30°C a 90 °C. Piloto luminoso que indica su funcionamiento.

Certificazioni - Certified



Top Bagnomaria  
Bain-Marie Top

650 Unico

## Top elementi scaldapatate elettrici

Top with electric Chip warmer elements | Plan de travail Éléments chauffe-frites électriques  
Calientapatatas electricos sobremesa

**IT** Top scaldapatatine elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento superiore con resistenza ceramica riflettente il calore dall'alto e riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termstatica 30° a 90° C.

Certificazioni - Certified



**EN** Electric chip warmer top ideal for maintaining the temperature of fried products. Upper heating with ceramic element reflecting heat from above and lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C.

**FR** Plan de travail chauffe-frites idéal pour maintenir la température des frites. Chauffage supérieur avec résistance en céramique réfléchissant la chaleur du haut et chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuve avec réglage thermostatique 30° à 90° C.

**ES** Los calentapatatas eléctricos son ideales para mantener la temperatura de productos fritos. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria e inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C



Top Scaldapatatine + infrarosso  
Chip warmer Top + infrared



# 700 UNICO

## Unique dans le design et dans les détails

### Unico nel design e nei particolari

Un raffinato abbinamento tra particolari cromati, alta finitura e tradizione Offcar. La nuova linea 700 Unico racchiude in se tutti gli elementi che la rendono inconfondibile.

A refined combination of chromium-plated details, top finish and Offcar tradition. New 700 Unico line has all it needs to be unmistakable.

Modules: 400 mm, 800 mm and 1200 mm

### Unique dans le design et dans les détails

Une association raffinée entre détails chromés, haute finition et tradition Offcar.

La nouvelle ligne 700 Unico rassemble tous les éléments qui la rendent incomparable.

Modularité 400 mm, 800 mm et 1200 mm

### 700 Unico: Unico en el diseño y en los detalles

Una combinación refinada entre el acabado y la tradición. La nueva línea 700 UNICO recopila elementos que la hacen inconfundible.

### Vasca stampata

forme e materiali per la massima igiene.

**Pressed tank** - shape and material designed for top cleanliness standards.

**Cuve moulée** - formes et matériaux pour l'hygiène maximale.

**Cuba estampada**: Diseño y materiales para la máxima higiene



Modularità 400 mm, 800 mm e 1200 mm

Modules: 400 mm, 800 mm and 1200

Modularité 400 mm, 800 mm et 1200 mm

Modularidad 400 mm, 800 mm y 1200 mm

### Forni inox

Versioni a gas o elettriche maxi forno, 3xGN 2/1 e 4xGN 1/1.

**Stainless steel ovens** - Maxi-oven, 3xGN 2/1 and 4xGN 1/1 gas or electric versions.

**Fours inox** - Versions à gaz ou électriques maxi four, 3xGN 2/1 et 4xGN 1/1.

**Hornos inox**: Versión a gas o eléctrico 4 GN 1/1, 3 GN 2/1 y maxi

## Elevate prestazioni

Bruciatori in ghisa ad alto rendimento.

**High performance** - High performance cast iron burners.

**Performances élevées** - Brûleurs en fonte à rendement élevé.

**Elevadas prestaciones:** Quemadores en fundición y de alto rendimiento

## Ampia superficie di cottura

Piastra di lavoro a "tuttopiano".

**Large cooktop** - "Full-surface" work plate.

**Grande surface de cuisson** - Plaque de travail sur tout le plan.

**Amplia superficie de cocción:** Plancha de trabajo que aprovecha toda la encimera



## Alto rendimento

Versione a gas o elettrica a 1 o 2 vasche.

**High performance** - Gas or electric version with 1 or 2 tanks.

**Rendement élevé** - Version à gaz ou électrique à 1 ou 2 cuves.

**Alto rendimiento:** Versión a gas o eléctrica de 1 o 2 cubas



# 700 UNICO

## Cucine a gas su forni statici e ventilati



Gas ranges on static and ventilated ovens | Cuisinières à gaz sur fours statiques et ventilés  
Cocinas a gas sobre horno estatico o ventilado

700 Unico

- 11 modelli (9 su forno 2 su mobile).
- Modularità 400 – 800 – 1200mm.
- Piani stampati con bruciatori in ghisa ø 90 mm con potenza 3,5 kW e ø 120 con potenza 6kW a fiamma stabilizzata.
- Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia.
- Forni statici a gas Maxiforno, 3xGN2/1 e 4xGN1/1.
- Forni statici elettrici 3xGN2/1 e ventilati elettrici 4xGN1/1.
- Optional accensione elettronica pila del bruciatore.
- Costruzione di tutte le parti soggette a corrosione in acciaio Inox AISI 304.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 11 models (9 on oven 2 on cabinet unit).
- Modules: 400 – 800 – 1200mm.
- Pressed tops with ø 90 mm cast iron burners power 3.5 kW and ø 120 power 6kW with stabilized flame.
- Safety valve taps with thermocouple.
- Maxi-oven static gas ovens, 3xGN2/1 and 4xGN1/1.
- 3xGN2/1 static electric ovens and 4xGN1/1 electric ventilated.
- Optional battery-powered electronic pilot ignition.
- All parts subject to corrosion are built in AISI 304 stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 11 modèles (9 sur four, 2 sur meuble).
- Modularité 400 – 800 – 1200mm.
- Plans moulés avec brûleurs en fonte ø 90 mm avec puissance de 3,5 kW et ø 120 avec puissance de 6kW à flamme stabilisée.
- Robinets à vanne de sécurité avec thermocouple.
- Fours statiques à gaz Maxifour, 3xGN2/1 et 4xGN1/1.
- Fours statiques électriques 3xGN2/1 et ventilés électriques 4xGN1/1.
- En option, allumage électronique à pile du brûleur.
- Construction de toutes les parties sujettes à corrosion en acier inox AISI 304.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 11 Modelos ( 9 sobre horno y 2 sobre mueble)
- Modularidad 400-800-1200 mm.
- Encimera estampada con quemadores de fundición de 90 mm/ 3,5 Kw y de 120 mm/6 kw, con llama estabilizada.
- Grifos con válvula de seguridad y termocopia.
- Hornos estáticos a gas 3 GN 2/1, 4GN 1/1 y Maxi.
- Hornos estáticos eléctricos 3 GN 2/1 y ventilados 4GN 1/1.
- Encendido automático del quemador, por pila, opcional.
- Construcción, de todas las partes sujetas a corrosión, en acero inox AISI 304.
- Pies inox regulables en altura.

Certificazioni - Certified



Piano stampato con bruciatori in ghisa.  
Detail of pressed top with cast iron burners.  
Détail du plan moulé avec brûleurs en fonte.  
Encimera estampada con quemadores de fundición



Modello con FORNO  
Model with OVEN

# 700 UNICO

## Fry-top a gas ed elettrici

Gas and electric Fry-tops | Grillades à gaz et électriques  
Frytop a gas y electricos



700 Unico

- 6 Modelli su mobile.
- Modularità 400 e 800mm.
- Piastre di cottura in acciaio 12 mm lisce o lisce rigate.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata che permettono rapidamente di raggiungere la temperatura desiderata.
- Accensione elettronica a pila del pilota..
- Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate incoloy fissate a contatto con le piastre, regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300° c.
- Optional paraspuzzi inox.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 6 models on cabinet unit.
- Modules: 400 and 800mm
- 12 mm steel cooking plates, smooth or smooth/ribbed.
- Gas heating with stabilized flame stainless steel burners that achieve desired temperature fast.
- Battery-powered electronic pilot ignition.
- Electric heating with Incoloy armoured elements secured in contact with the plates, temperature thermostatic adjustment 100° to 300° c.
- Optional stainless steel splash guards.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 6 Modèles sur meuble.
- Modularité 400 et 800mm.
- Plaques de cuisson en acier 12 mm lisses ou lisses rayées.
- Chauffage à gaz avec brûleurs en acier inox à flamme stabilisée qui permettent d'atteindre rapidement la température souhaitée.
- Allumage électronique à pile du pilote.
- Chauffage électrique avec résistances blindées incoloy fixées au contact des plaques, réglage thermostatique de la température de 100° à 300°C.
- En option rebords anti-éclaboussures en inox.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 6 modelos de mueble
- Modularidad 400-800mm
- Plancha de acero de 12 mm, en versión lisa o lisa rizada.
- Los de gas tienen quemadores inox de llama estabilizada que permiten obtener rápidamente la temperatura deseada.
- Encendido automático por pila.
- Los eléctricos poseen resistencias blindadas incoloy en contacto con la plancha y regulación termostática de la temperatura de 100°C a 300°C.
- Antispicadero opcional.
- Pies inox regulables en altura.

Certificazioni - Certified



Particolare piastra cottura  
Detail of cooking plate  
Détail plaque de cuisson  
Detalle de la plancha



Modello su mobile (porte optional)  
Model on cabinet unit (optional doors)  
\* puertas opcionales



# 700 UNICO

## Friggitrici a gas ed elettriche



Gas or electric fryers | Friteuses à gaz et électriques  
Freidoras a gas y electricas

700 Unico

- 4 Modelli su mobile.
- Modularità 400mm e 800mm.
- Versioni gas ed elettriche a 1 o 2 vasche con capacità 13 lt.
- Riscaldamento gas con scambiatori di calore attraversanti la vasca, comandi meccanici per la regolazione termostatica della temperatura.
- Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate incoloy con regolazione termostatica della temperatura.
- Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera.
- Bacinella di raccolta in acciaio inox.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 4 models on cabinet unit.
- Modules 400mm and 800mm.
- Gas and electric versions with 1 or 2 tanks capacity 13 l.
- Gas heating with heat exchangers across the tank, mechanical controls for temperature thermostatic adjustment.
- Electric heating with armoured Incoloy elements with thermostatic temperature adjustment.
- Oil drainage by means of ball cock.
- Collecting tray in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 4 Modèles sur meuble.
- Modularité 400 et 800mm.
- Versions à gaz et électriques à 1 ou 2 cuves avec capacité 13 l.
- Chauffage à gaz avec échangeurs de chaleur traversant la cuve, commandes mécaniques pour le réglage thermostatique de la température.
- Chauffage électrique avec résistances blindées incoloy avec réglage thermostatique de la température.
- Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.
- Bac de collecte en acier inox.
- Pieds inox réglables en hauteur.

- 4 modelos mueble
- Modularidad 400-800mm
- Versión gas y eléctricas de 1 y 2 cubas, con capacidad de 13 litros.
- Las de gas, llevan intercambiadores de calor que atraviesan la cuba y comandos mecánicos para la regulación termostática de la temperatura por válvula.
- Las eléctricas poseen resistencias blindadas incoloy con regulación termostática de la temperatura.
- Vaciado del aceite mediante grifo de esfera.
- Cubeta de recogida en acero inox.
- Pies inox regulables en altura.

Certificazioni - Certified



Particolare cestello di cottura  
Detail of cooking basket  
Détail du panier de cuisson  
Detalle del cesto



Modello a GAS  
GAS model

# 700 UNICO

## Cuocipasta a gas ed elettrici

Gas or electric Pasta cooker | Cuisiseur à pâtes gaz et électriques  
Cuecepastas a gas y electricos



700 Unico

- 2 modelli su mobile.
- Modularita' 400 mm.
- Versione gas ed elettrico.
- Vasche GN1/1 in acciaio inox aisi 316.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione elettronica a pila del pilota.
- Riscaldamento elettrico con speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni.
- Pressostato di sicurezza.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 2 models on cabinet unit.
- Modules: 400 mm.
- Gas and electric version.
- GN1/1 tanks in AISI 316 stainless steel.
- Gas heating with stabilized flame stainless steel burners, valve taps with pilot flame, battery-powered electronic pilot ignition.
- Electric heating with special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment.
- Safety pressure switch.
- Height-adjustable stainless steel feet.

- 2 modelli su mobile.
- Modularita' 400 mm.
- Versione gas ed elettrico.
- Vasche GN1/1 in acciaio inox aisi 316.
- Riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione elettronica a pila del pilota.
- Riscaldamento elettrico con speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni.
- Pressostato di sicurezza.
- Piedini inox regolabili in altezza.

- 2 modelos mueble.
- Modularidad 400 mm.
- Versión gas y eléctricos.
- Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.
- Modelos de gas: con quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido electrónico del piloto, por pila.
- Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones.
- Presostato de seguridad.
- Pies inox regulables en altura.

Certificazioni - Certified



Particolare vasca GN 1/1 35 litri  
Detail of GN 1/1 35 litre tank  
Détail de la cuve GN 1/1 35 litres  
Detalle de la cuba GN 1/1 35 litros



Modello a GAS  
GAS model



# 650 UNICO



**650 - Cucine gas ed elettriche su forno**  
*Gas and electric ranges on oven | Cuisinières à gaz et électriques sur four*  
*Cocinas a gas o electrica sobre horno*



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES										
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA					POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA				
					Tot.	Tot.			Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW4	KW	Kcal/h	KW2	KW3	KW		Nr x mmq	
6UCBG14FG	700X630X900	2	2	1	23	19780	-	-	-	-	-
6UCBG14FV	700X630X900	2	2	-	19	16340	-	1	3	1F/N/⊥AC230	3X2,5
6UCTE14FV	700X630X900	-	-	-	-	-	4	1	11	3F/N/⊥AC400	5X2,5



**650 - Top elementi a gas ed elettrici**  
*Top with gas and electric elements | Plan de travail Éléments à gaz et électriques*  
*Cocinas de sobremesa a gas y electricos*

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES								
		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA				POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA			
				Tot.	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
LxPxH mm	KW 3,5	KW 6	KW	Kcal/h	KW2	KW		Nr x mmq	
6UCBG02	350X630X285	1	1	9,5	8170	-	-	-	-
6UCBG04	700X629X285	2	2	19	16340	-	-	-	-
6UCTEM02	350X630X285	-	-	-	-	2	4	1F/N/⊥AC230V	3X2,5
6UCTEM04	700X630X285	-	-	-	-	4	8	1F/N/⊥A230V	3X4



# 650 UNICO



## 650 - Top elementi frytop a gas ed elettrici

Top with gas and electric Fry-top elements | Plans de travail Éléments Grillades à gaz et électriques | Frytop de sobremesa a gas y electricos



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
			Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
	L x P x H mm	L x P mm	KW	Kcal/h	KW		Nr x mmq
6UFTG35L	350X630X285	340X510	6	5160	-	-	-
6UFTG70L	700X630X285	680X510	12	10320	-	-	-
6UFTG70R	700X630X285	680X510	12	10320	-	-	-
6UFTE35ML	350X630X285	340X510	-	-	3,6	1F/N/⊥ AC230V	3x2,5
6UFTE70ML	700X630X285	680X510	-	-	7,2	1F/N/⊥ AC230V	3X4
6UFTEMLR	700X630X285	680X510	-	-	7,2	1F/N/⊥ AC230V	3X4



## 650 - Top elementi friggitrice a gas ed elettriche

Top with gas and electric Fryer elements | Plans de travail Éléments Friteuses à gaz et électriques | Freidoras a gas y electricas sobremesa



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
	L x P x H mm	Litri	L x P mm	KW	Kcal/h	KW		Nr x mmq
6UFRG08	350X630X285	8	240X340	6	-	-	-	-
6UFRG16	700X630X285	8+8	240X340	12	-	-	-	-
6UFRE08	350X630X285	8	240X340	-	-	6,5	3F/⊥ NAC400V	5X1,5
6UFRE16	700X630X285	8+8	240X340	-	-	13	3F/⊥ NAC400V	5X2,5



# 650 UNICO



## ⚡ Top elementi cuocipasta elettrici

Top with electric Pasta cooker elements | Plan de travail Éléments Cuiseurs à pâtes électriques | Cuecepastas electricos sobremesa



CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	Litri	GN	KW		Nr x mmq
6UCPE15	350X630X285	15	1XGN2/3	4,5	3F/ $\downarrow$ NAC400V	5X1,5



## ⚡ Top elementi bagnomaria elettrici

Top with electric Bain-Marie elements | Plan de travail Éléments Bain-marie électriques  
Baño maria electricos sobremesa

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	L x P mm	GN	KW		Nr x mmq
6UBME35	350X630X285	470x250	GN 1/2 + 1/4	0,8	1F/N $\downarrow$ AC230V	3X1,5



## ⚡ Top elementi scaldapatate elettrici

Top with electric Chip warmer elements | Plan de travail Éléments chauffe-frites électriques  
Calientapatatas electricos sobremesa

CE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
				Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	
MODELLO MODEL MODELE MODELO	L x P x H mm	L x P mm	GN	KW		Nr x mmq
6USPE35	350X630X285	300x225	1XGN2/3	0,8	1F/N $\downarrow$ AC230V	3X1,5



# 700 UNICO



## Cucine a gas su forni statici e ventilati

Top with gas and electric Fryer elements | Cuisinières à gaz sur fours statiques et ventilés  
Cocinas a gas sobre horno estatico o ventilado



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA							POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA				
								Tot.	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltage (Tensión)		
			KW 3,5	KW 6	KW 4	KW 7,7	KW 9,2					KW	Kcal/h	
L x P x H mm	GN													
U7CBG04	800x730x900	-	1	3	-	-	-	21.5	18.490	-	-	-	-	
U7CBG06	1200x730x900	-	1	5	-	-	-	33.5	28.810	-	-	-	-	
U7CBG14	800x730x900	3X2/1	1	3	-	1	-	29.2	25.112	-	-	-	-	
U7CBG14FE	800x730x900	3X2/1	1	3	-	-	-	21.5	18.490	5.5	5.5	3F/N/⚡ AC400V	5x1,5	
U7CBG14FG	800x730x900	4X1/1	1	3	1	-	-	25.5	21.930	-	-	-	-	
U7CBG14FV	1200x730x900	4X1/1	1	3	-	-	-	21.5	18.490	3	3	1F/N/⚡ AC230V	3x1,5	
U7CBG16	1200x730x900	3X2/1	1	5	-	1	-	41.2	35.432	-	-	-	-	
U7CBG16FE	1200x730x900	3X2/1	1	5	-	-	-	33.5	28.810	5.5	5.5	3F/N/⚡ AC400V	5x1,5	
U7CBG16FG	1200x730x900	4X1/1	1	5	1	-	-	37.5	32.250	-	-	-	-	
U7CBG26FV	1200x730x900	4X1/1	1	5	-	-	-	33.5	28.810	3	3	1F/N/⚡ AC230V	3x1,5	
U7CBG16XL	1200x730x900	970X630X365	1	5	-	-	1	42.7	36.722	-	-	-	-	

Tecnical data 700 UNICO



# 700 UNICO



## 700 - Fry-top a gas ed elettrici

700 - Gas and electric Fry-tops | Grillades à gaz et électriques

Frytop a gas y electricos



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
	LxPxHmm	LxPmm	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
U7FTG40L	400x730x900	360x570	7	6000	-	-	-
U7FTG80L	800x730x900	755x570	14	12000	-	-	-
U7FTG80LR	800x730x900	755x570	14	12000	-	-	-
U7FTE40L	400x730x900	360x570	-	-	4,8	3F/N/± AC400V	5x1,5
U7FTE80L	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/± AC400V	5x2,5
U7FTE80LR	800x730x900	755x570	-	-	9,6	3F/N/± AC400V	5x2,5



## 700 - Friggitrici a gas ed elettriche

Gas or electric fryers | Friteuses à gaz et électriques | Freidoras a gas y electricas

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
	LxPxHmm	Litri	LxPmm	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
U7FRG-13	400x730x900	13	240x345	12	10.320	-	-	-
U7FRG-26	800x730x900	13 + 13	240x345	24	20.640	-	-	-
U7FRE-13	400x730x900	13	240x345	-	-	12	3 F / N / ± AC 400 V	5x2,5
U7FRE-26	800x730x900	13 + 13	240x345	-	-	24	3 F / N / ± AC 400 V	5x4



# 700 UNICO



## 700 - Cuocipasta a gas ed elettrici

700 - Gas or electric Pasta cooker | 700 - Cuisneur à pâtes gaz et électriques  
Cuecepastas a gas y electricos



MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - DIMENSIONES			POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		POTENZA - POWER RATING PUISSANCE - POTENCIA		
	L x P x H mm	Litri	GN	Tot.		Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Voltaje (Tensión)	Nr x mmq
U7CPG35	400x730x900	35	GN 1/1	10.5	9.030	-	-	-
U7CPE35	400x730x900	35	GN 1/1	-	-	9	3F/N ± AC 400 V	5x2,5



*Designed for  
Your great  
Cooking moments*



Via Antoniana, 89  
35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel.: +39 0499203511  
offcar@offcar.com

[www.offcar.com](http://www.offcar.com)