



MADE IN ITALY



# MARINE LINE 700-980

Modular solutions for marine and offshore equipment

Soluzioni modulari per l'industria marittima

Soluciones modulares para la industria marítima

Solutions modulaires pour l'industrie maritime


 **OFFCAR**<sup>®</sup>  
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 empresa está calificada principalmente en la construcción de equipos par el sector de la restauración profesional, con wreconocida 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 distinguan 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.








# MARINE LINE 700-980


MODULARITY: 400 mm – 800 mm DEPTH: 730 mm – 900 mm



 Special line completely dedicated to marine equipment with special features designed for installation into vessels and offshore platforms. Rolling racks in all cooking range, flanged feet for floor fixings are some of the peculiarities of the Marine line designed with particular attention to robustness, safety and reliability.

 Línea de productos especiales completamente dedicada a la industria marítima equipada con características y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de grandes barcos y plataformas off-shore. Rejillas anti-inclinación en todos los quemadores, pies rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.





 Linea di prodotti interamente dedicata all'industria marittima dotata di particolari caratteristiche e sistemi pensati per il lavoro nelle cucine di navi e piattaforme offshore. Griglia antirollio su tutti i piani cottura, piedi flangiati per il fissaggio a pavimento sono alcune delle peculiarità della linea Navale progettata prestando particolare attenzione a robustezza, sicurezza ed adattabilità.

 Ligne de produits entièrement consacrée à l'industrie maritime avec de caractéristiques particulières et des systèmes prévus pour le travail dans les cuisines de bateaux et de plateformes offshore. Grills de fixation marmites sur tous les plans de cuisson, pieds à brides pour fixage au sol. Notre ligne Navale est conçue avec une attention particulière à la solidité, la sécurité et la capacité d'adaptation.

# MARINE LINE 700-980



## General Features / Caratteristiche Generali / Características generales / Caractéristiques générales

-  Work top in AISI 304 stainless steel with watertight antioverflow so as to avoid infiltration of dirt | Height-adjustable feet in Aisi 304 stainless steel. | Easily removable control panel for quick cleaning and maintenance. | Standard electrical setting 60 Hz, 440V 3P.
-  Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 stampato antitracimazione a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco | Struttura e piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Alimentazione standard 60 Hz, 440V 3F.
-  Construcción de todas las partes sujetas a corrosión y pies ajustables en acero inox AISI 304. | Panel de control fácilmente extraíble para la limpieza y el mantenimiento | Alimentación estándar 60 Hz, 440 V 3F.
-  Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304, pieds réglables en hauteur. | Panneau de commande facilement amovible en acier inox pour le nettoyage ou l'entretien. | Standard d'alimentation 60Hz, 440V 3F.





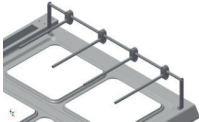
ROLLING RACKS  
REJILLAS ANTIBASCULAMENTO  
GRIGLIA ANTIROLLIO  
GRILLES DE FIXATION




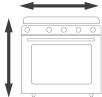


FLANGED FEET  
PIES REBORDEADOS  
PIEDI FLANGIATI  
PIEDS À BRIDES







<p>TECHNICAL DATA</p> <p><b>MARINE LINE</b></p>			
<p>ELECTRIC RANGES WITH SQUARE PLATES AND STATIC GN2/1 OVEN</p>	<p><b>MODEL</b></p>	<p><b>DIMENSIONS mm</b></p>	<p><b>GAS POWER Kw</b></p>
	<p>7CQE04-NA 8CQE02-NA 8CQE04-NA</p>	<p>800 x 730 x 900 400 x 900 x 900 800 x 900 x 900</p>	<p>10,4 6 12</p>
	<p>7CQE06-NA 8CQE06-NA</p>	<p>1200 x 730 x 900 1200 x 900 x 900</p>	<p>15,6 18</p>
	<p>7CQE14-NA 8CQE14-NA</p>	<p>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</p>	<p>15,9 17,5</p>
	<p>7CQE16-NA 8CQE16-NA</p>	<p>1200 x 730 x 900 1200 x 900 x 900</p>	<p>21,1 23,5</p>
	<p>7CQE26-NA 8CQE26-NA</p>	<p>1200 x 730 x 900 1200 x 900 x 900</p>	<p>21,1 23,5</p>
	<p>7FP-NA 9FP-NA</p>	<p>BLOCK PANS</p>	





<b>TECHNICAL DATA</b> <b>MARINE LINE</b>			
ELECTRIC FRY-TOPS WITH STATIC GN 2/1 OVEN	<b>MODEL</b>	<b>DIMENSIONS mm</b>	<b>GAS POWER Kw</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 7FCE10LL-NA 8FCE10LL-NA</li> <li><input type="checkbox"/> 7FCE10RR-NA 8FCE10RR-NA</li> <li><input type="checkbox"/> 7FCE10LR-NA 8FCE10LR-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>15,1 17,5</li> <li>15,1 17,5</li> <li>15,1 17,5</li> </ul>


ELECTRIC FRY-TOPS

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 7FTE40L-NA 8FTE40L-NA</li> <li><input type="checkbox"/> 7FTE40R-NA 8FTE40R-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>400 x 730 x 900 400 x 900 x 900</li> <li>400 x 730 x 900 400 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4,8 6</li> <li>4,8 6</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 7FTE80L-NA 8FTE80L-NA</li> <li><input type="checkbox"/> 7FTE80R-NA 8FTE80R - NA</li> <li><input type="checkbox"/> 7FTE80LR-NA 8FTE80LR-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> <li>800 x 730 x 900 800 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9,6 12</li> <li>9,6 12</li> <li>9,6 12</li> </ul>

ELECTRIC FRYERS


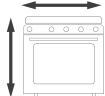



	<ul style="list-style-type: none"> <li>7FRE13-NA</li> <li>7FRE17-NA</li> <li>8FRE17-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>400 x 730 x 900</li> <li>400 x 730 x 900</li> <li>400 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>12</li> <li>16.5</li> <li>16.5</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>7FRE26-NA</li> <li>7FRE34-NA</li> <li>8FRE34-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>800 x 730 x 900</li> <li>800 x 730 x 900</li> <li>800 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>24</li> <li>33</li> <li>33</li> </ul>

ELECTRIC BAIN-MARIE


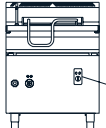
	<ul style="list-style-type: none"> <li>7BME80-NA</li> <li>8BME80-NA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>800 x 730 x 900</li> <li>800 x 900 x 900</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2</li> <li>3</li> </ul>
---	--	--	--






TECHNICAL DATA <b>MARINE LINE</b>			
ELECTRIC PASTA COOKER	MODEL	DIMENSIONS mm	GAS POWER Kw
	7CPE30-NA	400 x 730 x 900	7
	8CPE45-NA	400 x 900 x 900	9
	7CPE60-NA	800 x 730 x 900	14
	8CPE90-NA	800 x 900 x 900	18


ELECTRIC TILTING BRATT PANS

	7BRE50-NA	800 x 730 x 900	8.7
	8BRE80-NA	800 x 900 x 900	9.9
	7BRE50I-NA	800 x 730 x 900	8.7
	7BRE50II-NA	800 x 900 x 900	9.9
 <p>POWER TILT A. CONTROL KNOB B. OFF C. UP TANK D. DOWN TANK</p>	POWER TILT		

ELECTRIC BOILING PANS

	7PQE50I-NA	800 x 730 x 900	9
	8PQE10I-NA	800 x 900 x 900	16
	8PQE15I-NA	800 x 900 x 900	18

STATIC ELECTRIC OVENS GN2/1

	FNE910	900 x 900 x 700	5.5
	FNE920	900 x 900 x 1200	11
	FNE930	900 x 900 x 1700	16.5

Via Antoniana, 89  
35011 Campodarsego (PD) Italy

Tel.: +39 0499203511  
offcar@offcar.com

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



*Designed for  
Your great  
Cooking moments*

