

GB COOKERS S900

A new solution for the professional cooking. The series 900 "Lincar Professional Systems" offer an ideal technical solution for every production need in the restaurant activities : modular and fitted , a rational and an ergonomic design exalt the robustness and the elegance of this prestigious cooking range. The maximum versatility of composition and the performances create a functional and unique product. The surface burners, with different potentiabilities from 3.5 kW, 6 kW to 8.4 kW and double crown are interchangeable on the surface and this versatility of composition resolves in a logical way also the most difficult requirements of the most demanding chef. Grids, burners and chimney - grid in enamelled iron RAAF. All pan support are interchangeable and feature long prongs for even small pans (no more adapter plates). Watertight top in steel inox AISI 304 depth 20/10, moulded surfaces for an easy cleaning. Technical devices under the surface to lift off quickly the thermocouple to have an easy maintenance. The modules different dimensions with a depth of 450 mm x 900 mm, combined with a chimney - grid under the grid level, allows to employ the entire cooking module surface. Large capacity oven 2/1GN with cast iron floor plate enamelled RAAF, oven temperature adjustable from 85° to 300°C . Lift off shelf supports for an easy cleaning. The electric cookers heating through radiant cast iron plates of great power (from 3kW to 4 kW) operating through a 6-position switch. The electric oven : heating with hardened heating elements (base - sky), and regulation of the temperature through independent thermostat. Solid Tops gas model with or without oven with thickness plates with adjustable temperature and a diversified thermic zone.

F CUISINIERES S900

Une nouvelle solution pour la grande restauration. Les cuisinières de la série 900 " Lincar Professional System " offrent des solutions techniques en suivant chaque exigence productive dans l'activité de la restauration: modularité de composition, un design rationnel et ergonomique qu'en souligne la solidité et l'élegance, ces sont les caractéristiques qu'à première vue, ressortent. Toutefois, les différentes solutions techniques font de ce produit un appareil unique dans son genre. Brûleurs de plan de travail avec puissance de 3,5 kW, 6 kW et 8,4 kW à double couronne avec la possibilité de les disposer selon le choix du Chef. Grilles, brûleurs à grille, cheminée en fonte émaillée RAAF. Les grilles sont amovibles sur tous les feux, en permettant aussi l'appuy des marmites avec dimensions réduites. Le plan de travail est en acier INOX AISI 304 épaisseur 20/10 avec amples rayons pour faciliter le nettoyage. Solutions techniques sous le plan de travail qui permettent de décrocher rapidement les thermocouples pour un nettoyage facile et rapide. Les dimensions des modules de 450 mm x 900 mm de profondeur, combiné avec la solution cheminée - four sous le niveau grille permet une ample surface de cuisson complètement utilisable. Le four 2/1 GN avec sole en fonte émaillée RAAF de grand épaisseur, avec température réglable de 85° à 300°C, avec porte - grille amovible pour le nettoyage complet. Les cuisines électriques sont équipées par des plaques carrées avec puissance variable qui va du standard de 3 kW jusqu'à 4 kW à la commande, elles sont réglables avec des commutateurs. Le four électrique avec deux résistances blindées, est commandé par deux thermostats indépendants. La version classique se distingue par la caractéristique de la " plaque totale " de grand épaisseur à température variable sur la surface.

D HERDE S900

Eine neue Lösung für die Grossküchengastronomie. Die "Lincar Professional Systems" Herde der Serie 900 bieten technische Lösungen an, die sämtliche Ansprüche der Grossküchengastronomie erfüllen: modulare Bauweise, rationelles und ergonomisches Design, Hinweis von Eleganz und Solidität, sind die Eigenschaften die auf den ersten Blick auffallen. Schaut man in die Einzelheiten hinein, erscheinen verschiedene technische Lösungen, die aus diesem Produkt ein einzigartiges Gerät darstellen. Doppelringbrenner von 3,5kW, 6kW und 8kW, mit der Möglichkeit sie auf der Arbeitsfläche so zu verteilen wie es dem Koch am besten ist. Roste, Brenner und Abgaskaminroste aus emailliertem RAAF Guß. Die Roste eignen sich für jeden Brenner und ermöglichen die Verwendung auch von kleineren Töpfen. Dichte Oberfläche aus AISI 304 Edelstahl, Stärke 20/10. Die weiten Radius ermöglichen eine optimale Reinigung. Technische Lösungen unterhalb der Oberfläche ermöglichen ein rasches Ausklinken der Thermoelemente um eine einfache und schnelle Wartung zu gestalten. Die Abmessungen der Module von 450 mm mit einer Tiefe von 900 mm, im Zusammenhang mit dem Abgaskamin das unter der Rostebene liegt, erlaubt eine grosse Arbeitssfläche auszunutzen. 2/1 GN Ofen mit emaillierter RAAF Guß starke Unterfläche, regulierbare Temperatur von 85° bis 300°C, entfernbare Rosträger für eine vollständige Reinigung. Die elektrischen Herde sind mit quadratischen standard Platten von 3 kW oder auf Wunsch bis 4kW ausgestattet, gesteuert über einen 6 Position Kummulator. Der Ofen ist mit zwei Heizkörpern (Ober und Unten) ausgestattet, die mit zwei unabhängigen Thermostaten gesteuert sind. Volgasplatte bei den klassischen Ausführungen mit oder ohne Backofen mit einer sehr starker Platte mit veränderlicher Temperatur auf der ganzen Platte.

E COCINA S900

Una solucion grande para una gran restauraciòn. Las cocinas serie 900 "Lincar Professional Systems" es una cocina que, en tamañ o y prestaciones, no tiene rival. Su estructura modular y componible, su diseñ o racional y ergonómico a sobresalir su elegancia y solididad son las razones por la cuales estos productos son únicos. Quemadores potentes desde 3.5kW, 6kW hasta 8.4 kW doble corona y intercambiables : la máxima efectividad de composición sobre el llano de trabajo para solucionar de manera lógica todos los pedidos más complicados también los de el chef más exigente. Parillas, quemadores y parillachimenea esmaltados RAAF. Las parillas son todas intercambiables en todos los quemadores y tienen los radios largos para apoyar incluso cazo s de pequeñas dimensiones sin tener más que recurrir a los adaptadores. Plancha en acero inox AISI 304 espesor 20/10 totalmente redondeados para limpiar facil. Soluciones tecnicas excelentes se encuentran bajo de el llano de trabajo, las termocopias son extraibles para una facil manutencion. Las dimensiones de los modulos de 450mm x 900mm de profundidad, untes a la solucion de la chimenea horno bajo de el nivel parilla, permite de trabajar sobre una amplia superficie de apoyo y de trabajo, para explotar toda la dimension de el modulo. Hornos tienden dimensiones 2/1 GN con soleras esmaltadas RAAF de grande espesor, temperatura desde 85° hasta 300°C a regular, Las porta parillas son a extraer para una facil limpieza. La cocina electrica es tambien disponible con placas cuadra desde 3 kW standard hasta 4 kW (a peticion) a regularizar con comandadores de potencia de las placas con seis posiciones, para una regulacion mas precisa de la temperatura de trabajo. Hornos electricos con dos resistencias (base y ciel) blindadas ordenadas para dos termostatos independientes. Placas Radiantes de gas con y sin horno, con placa de grande espesor a temperatura regulable y zonas a termia diferenciada.

Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques													
		a h a x b x h	ø72 kW 3,5	ø104 kW 6	ø128 kW 8,4	300x300 kW 3	SS kW 13,5	SS kW 8,4	2/1GN kW 8,4	2/1GN kW 5,4	Σ kW	Σ kW	50Hz V
	G0200	45X90X85	1		1						11,9		
	G0202	90X90X85	1	1	2						26,3		
	G0204	90X90X85	1	1	2						34,7		
	G0212	90X90X85	1	1	2						26,3	5,4	400 3N
	G0205	135X90X85	1	2	3						40,7		
	G0207	135X90X85	1	2	3						49,1		
	G0211	135X90X85	1	2	3			maxi			49,1		
	G0213	135X90X85	1	2	3						40,7	5,4	400 3N
	G0208	180X90X85	2	2	4						52,6		
	G0210	180X90X85	2	2	4						61		
	G0209	180X90X85	2	2	4						69,4		
	G0215	180X90X85	2	2	4						52,6	5,4	400 3N
	G0214	180X90X85	2	2	4						52,6	10,8	400 3N
	G0300	45X90X85				2					6		400 3N
	G0302	90X90X85				4					12		400 3N
	G0304	90X90X85				4					17,4		400 3N
	G0305	135X90X85				6					18		400 3N
	G0306	135X90X85				6					23,4		400 3N
	G0221	90X90X85					●				13,5		
	G0222	90X90X85					●	●			21,9		
	G0223	90X90X85					●	●	●		13,5	5,4	400 3N



LINCAR

LINCAR SpA- Via Enrico Fermi, 5 (z.i. Rame) - 42046 Reggiolo (Reggio Emilia) Italy
Tel. +39 - 0522972260 r.a. - Fax +39 - 0522973625
www.lincar.it - info@lincar.it

CUCINE s900

Una nuova soluzione per la grande ristorazione.

Le cucine della serie 900 "Lincar professional systems", offrono soluzioni tecniche a misura per qualsiasi esigenza produttiva nell'attività di ristorazione: modularità, componibilità, un design razionale ed ergonomico a dimostrazione di robustezza ed eleganza, sono le caratteristiche che risaltano a prima vista; entrando poi nel dettaglio, emergono svariate soluzioni tecniche che fanno di questo prodotto un apparecchio unico nel suo genere.

Bruciatori di piano con potenze da 3.5 kW, 6 kW e 8.4 kW doppia corona, con possibilità di distribuire gli stessi sul piano nella composizione che più soddisfa il Cuoco.

Griglie, bruciatori e griglia camino in ghisa smaltata RAAF. Le griglie sono intercambiabili su tutti i fuochi e permettono l'appoggio di pentole anche di piccole dimensioni.

Piano stagno in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con ampie raggiature che facilitano la pulizia.

Soluzioni tecniche sottopiano per lo sgancio rapido delle termocoppie in modo da rendere facile e veloce la manutenzione.

La dimensione dei moduli da 450 mm per 900 mm di profondità, abbinata alla soluzione con camino forno sotto livello griglia, permette una ampissima superficie di cottura che può sfruttare l'intera dimensione del modulo.

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

Le cucine elettriche sono dotate di piastre quadre con potenze che vanno dallo standard di 3 kW fino a 4 kW a richiesta, regolabili tramite commutatore a 6 posizioni.

Il forno elettrico prevede due resistenze (base - cielo) corazzate, comandate da due termostati, in modo indipendente.

Tutti piastra gas nelle versioni classiche con e senza forno con piastra di grosso spessore a temperatura variabile lungo la superficie della piastra stessa.



G0200



G0204



G0209



G0207



G0304



CE

LINCAR

