

GB COOKERS S700

The series "Lincar Professional Systems" conjugates in an excellent solution the reduced dimensions together with the high performance of a professional machine.
The module has a depth 400 mm x 700 mm, the chimney oven, underneath of grill level, allows to employ the entire module surface during cooking.
High power burners : 3.5 kW, 5.5 kW, 7.5kW double crown together with a thermostatic oven 2/1GN as dimensions, produce a machine able to satisfy in an excellent way every need about professional cooking.
Every machine of series 700 can be combined and lined up with the ones of series 900 because of their back profiles are perfectly identical.
Burners, grills and chimney - grill are in iron enamelled RAAF.
The rational and ergonomic design exalt the sturdiness and elegance characteristic of these machines.
The electrical kitchen Model have a square or a round plate of 2.6 kW which are adjustable by a 6 positions commutator.
The electrical oven is supplied by two armoured resistances (base - arch.), commanded by two thermostat in an independent way.
It's also available the gas model kitchen with total plate with dimensions 800 mm x 700 mm.

F CUISINIERES S700

La série 700 "Lincar Professional Systems" combine l'exigence des dimensions réduites avec la nécessité d'un appareil avec caractéristiques professionnelles.
Le module à dimension 400 mm x 700 de profondeur, la cheminée - four sous le niveau de la grille permet d'utiliser pour le cuison la surface entière du module.
Les brûleurs de grande puissance : 3,5 kW, 5,5kW, 7,5 kW à couronne double combinés avec un four de dimension 2/1 GN thermostatique, rendent le produit capable de satisfaire, dans un façon excellente, les exigences productives de la restauration.
Chaque appareil de la série 700 peut se combiner et aligner parfaitement avec les plus grands de la série 900 car les profiles frontales des deux séries sont égales.
Les brûleurs, les grilles et les grilles de la cheminée sont en fonte émaillée RAAF.
Le plan de travail en acier étain INOX 304 avec cuve à conteneur amplement rayé pour faciliter le nettoyage.
Les cuisinières électriques sont disponibles dans la version à plaque carré de 2,6 kW ou ronde même à 2,6 kW réglables à travers des commutateurs à 6 positions.
Le four électrique est doué de deux résistances (base - ciel) blindées, il est commandé par deux thermostats dans une façon indépendant.
Il est aussi disponible la cuisine à plaque totale dans la version gaz de 800mm x 700mm.

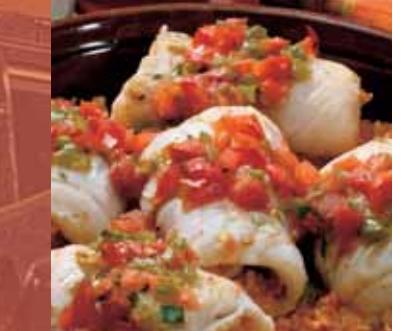
D HERDE S700

Die "Lincar Professional Systems" Serie 700 konjugiert in bester Weise den Bedarf geringe Abmessungen aufzuweisen und trotzdem die Leistungen eines Fachgerätes zu bewahren.
Die Abmessungen der Module von 400 mm mit einer Tiefe von 700 mm, im Zusammenhang mit dem Abgaskamin das unter der Rostebene liegt, erlauben die ganze Arbeitsfläche des Modules auszunutzen.
Hochleistige Doppelring Brenner: 3.5 Kw, 5.5 kW 7.5kW im Zusammenhang mit einem 2/1 GN Ofen mit Thermostat machen aus diesem Gerät ein Produkt das sämtliche Bedürfnisse der Grossküchengastronomie erfüllen kann.
Jedes Gerät der 700er Serie kann mit den Grösseren der 900er Serie perfekt angepasst werden, da die Frontprofile der beiden Serien die Gleichen sind.
Die Roste, Brenner und Abgaskaminroste sind aus emailiertem RAAF Guß. Dichte Oberfläche aus AISI 304 Edelstahl. Die weiten Radius ermöglichen eine optimale Reinigung.
Das rationelle und ergonomische Design weisst auf Eleganz und Solidität dieser Geräte.
Die elektrischen Herde sind mit quadratischen oder runden Platten von 2.6 kW ausgestattet, gesteuert über einen 6 Position Kummutter.
Der Ofen ist mit zwei Heizkörper (Oben und Unten) ausgestattet, die mit zwei unabhängigen Thermostaten gesteuert sind.
Der Herd in der Vollplatte Gas Ausführung ist in der Ambessung 800 mm bei 700 mm verfügbar.

E COCINAS S700

La gama 700 "Lincar Professional System" esta proyectada y realizada para garantizar una funcionalidad máxima unto a dimensiones reducidas.
El modulo 400mm x 700 mm profundo, la chimenea - horno bajo de el nivel de la parilla permite de explotar el modulo entero como llano de trabajo.
Los quemadores dobla corona potentes: 3,5 kW, 5.5 kW, 7.5 kW, unidos a el horno 2/1 GN termostatico, crean un producto quien es la mejor aliada de un servicio de restauración.
La modularidad y la versatilidad de composición de 700 y 900 permite un increíble número de soluciones y configuraciones posibles porque tienen lo mismo modulo frontal y igual diseño por lo tanto, se pueden combinar en linea.
Quemadores, parillas y parilla chimenea esmaltados RAAF.
El llano de trabajo es en acero inox 304 y cubas con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
Su diseño racional y ergonómico exalta la robustez y la elegancia de su estructura.
La cocina electrica es tambien disponible con placas cuadrada de 2.6 kW y redondas tambien de 2.6 kW a regularizar con comandadores de potencia de las placas con seis posiciones, para una regulación más precisa de las temperaturas de trabajo.
Hornos electrico con dos resistencias (base y ciel) blindadas ordenadas para dos termostatos independiente.
Modelo de gas protagonista en la cocina es tambien la Placas Radiantes de 800mm x 700mm.

Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques										
	a 	ø72	ø104	ø128		KW 11	KW 7,2	2/1GN	Σ kW	50Hz
	a x b x h	kW 3,5	kW 5,5	kW 7,2	kW 2,6			2/1GN	kW 5,4	V
G0000	40X70X85	1							10,7	
G0002	80X70X85	1	2	1					21,7	
G0004	80X70X85	1	2	1					28,9	
G0005	120X70X85	2	2	2					32,4	
G0007	120X70X85	2	2	2					39,6	
G0008	120X70X85	2	2	2			 maxi		40,6	
G0100	40X70X85				2				5,2	400 3N
G0102	80X70X85				4				10,4	400 3N
G0104	80X70X85				4				15,8	400 3N
G0105	120X70X85				6				15,6	400 3N
G0107	120X70X85				6				21	400 3N
G0110	40X70X85				2				5,2	400 3N
G0112	80X70X85				4				10,4	400 3N
G0114	80X70X85				4				15,8	400 3N
G0115	120X70X85				6				15,6	400 3N
G0117	120X70X85				6				21	400 3N
G0016	80X70X85								11	
G0017	80X70X85								17	

CUCINE E TUTTAPIASTRA S700

LINCAR
PROFESSIONAL SYSTEM

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

Rev. 1.06.2006

CUCINE S700

La serie 700 "Lincar Professional Systems" coniuga in modo eccellente la necessità di avere delle dimensioni ridotte con l'esigenza di non perdere le prestazioni di un apparecchio professionale.

Il modulo ha passo 400 mm per 700 mm di profondità. Il camino forno, sotto livello griglia permette di sfruttare come superficie di cottura l'intera dimensione del modulo.

I bruciatori di grande potenza: 3.5kW, 5.5kW, 7.3kW a doppia corona, abbinati ad un forno di dimensione 2/1 GN, termostatico, rendono il prodotto all'altezza di poter soddisfare in modo eccellente le esigenze produttive di una attività di ristorazione.

Qualsiasi apparecchio della serie 700 può essere abbinato e perfettamente allineato frontalmente alla più grande serie 900, in quanto i profili frontalini delle due serie sono perfettamente identici.

I bruciatori, le griglie e le griglie camino sono in ghisa smaltata RAAF. Il piano è in acciaio inox 304 stagno con vasche di contenimento ampiamente raggiate per facilitare la pulizia.

Il design razionale ed ergonomico esalta le caratteristiche di robustezza ed eleganza di queste apparecchiature.

Le cucine elettriche sono disponibili nelle versioni con piastra quadra da 2.6kW o rotonda sempre da 2.6kW, regolabili con commutatore a 6 posizioni.

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

E disponibile anche la cucina Tuttapiastra nella versione gas da 800mm per 700 mm



CE

G0007



G0004



G0016



G0000

