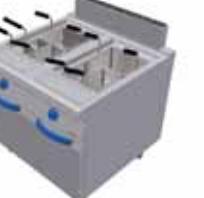
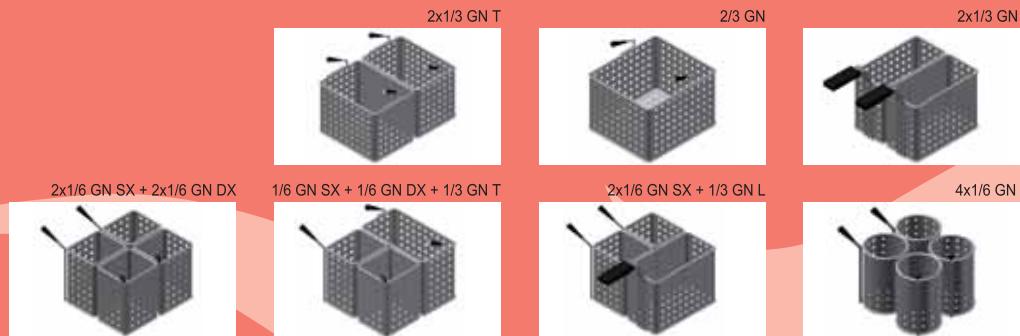


	Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques Technische Angaben - Características técnicas						
			kW	50 Hz kW	50 Hz kW	A	B
	G1200	40X70X85	26	10			
	G1210	40X70X85	26	5,5	400 3N		
	G1201	80X70X85	26+26	20			
	G1211	80X70X85	26+26	14	400 3N		
	G1220	45X90X85	40	15			
	G1230	45X90X85	40	8,3	400 3N		
	G1221	90X90X85	40+40	30			
	G1231	90X90X85	40+40	16,6	400 3N		

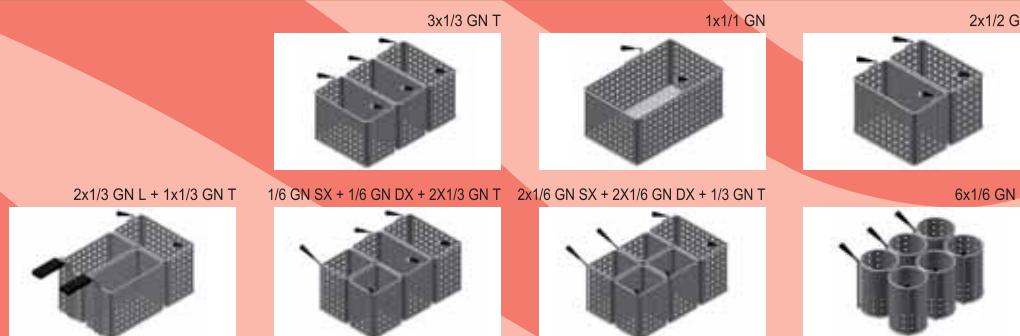
CESTI A RICHIESTA
BASKET ON REQUEST
PANIERS A REQUETE
KORBE NACH ANFRAGE
CESTAS A PETICION

A



CESTI A RICHIESTA
BASKET ON REQUEST
PANIERS A REQUETE
KORBE NACH ANFRAGE
CESTAS A PETICION

B



 **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

je.com

The Company reserves the right to modify them whenever necessary without notice. - Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen. - La empresa se reserva el derecho de aportar en cualquier momento variaciones senza preaviso. - Les données reportées sont à considérer indicatives et approchant de la réalité. - Las características técnicas son a suponerse como indicativas y aproximativas.



CUOCIPASTA S700/S900


LINCAR
PROFESSIONAL SYSTEM

GB PASTA COOKERS S700/S900

The Pasta Cookers "Lincar Professional Systems" series 700 and series 900 are characterized by a technical and functional leading-edge feature. To cook pasta, rice or "gnocchi" on a professional way, it doesn't mean only water boiling. The pasta cookers "Lincar Professional Systems" have a right water/pasta link; water boiling temperature is adjustable in function of pasta type, a right pans high to avoid the stagnation on the bottom and the possibility to cook at the same time different pasta type. Moulded tank with rounded edges in AISI 316 chrome – nickel – molybdenum depth 15/10 against the rapid aggression of the salt and the starch. Faucet of varying flow rate for the water loading and unloading in all the models.

Electrical Models are supplied with heating elements directly in contact with the water to guarantee water ebullition in every moment. The rational and ergonomic design exalt the sturdiness and elegance characteristic of these machines. 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.



CUOCIPASTA S700/S900



F CUISEUR A PATE S700/S900

La série des cuiseurs à pâte "Lincar Professional Systems" série 700 et série 900 se distinguent pour les caractéristiques techniques et fonctionnelles extrêmement à l'avant-garde. Cuire la pâte, le riz, les "gnocchi" etc... au niveau professionnel ne signifie pas seulement faire bouillir de l'eau : Les cuiseurs à pâte "Lincar Professional Systems" prévoient un correct rapport entre eau/pâte, la possibilité de régler le degré d'ébullition par rapport à la délicatesse des formats et aux amidés à libérer ; une correcte hauteur du corbeille depuis le fond de la cuve permet d'éviter collements sur le fond et de cuire au même temps différents types de pâtes. Tous les modèles sont douées de cuve imprégnée avec coins arrondis en AISI 316 chrome – nickel – molybdène épaisseur 15/10 à garantir que la normal corrosion de la solution eau – sel pour cuire, ne vont pas l'attaquer. Dans toutes les versions, le chargement et le déchargement de l'eau sont incorporés. Les modèles électriques ont des résistances blindées en acier inox placées en cuve, pour le plus haute performance thermique. Le design rationnel et ergonomique exalte les caractéristiques de solidité et d'élégance des appareils. Tous les appareils de la série 700 peuvent se combiner parfaitement avec lesquels de la série 900 car les profils frontales des deux séries sont égales.

D PASTAKOCHER S700/S900

Die Palette der "Lincar Professional Systems" Pastakocher Serie 700 und 900 auszeichnet sich auf Grund seiner technischen und zweckmässigen Eigenschaften. Pasta, Reis, Klöße u.s.w..... kochen, heisst fächlich nicht nur das Wasser zum kochen bringen. Die "Lincar Professional Systems" Pastakocher haben ein korrektes Verhältnis Wasser/Pasta; die Siedestärke kann beliebig eingestellt werden, damit man die richtige Bewegung des Wassers erhält, in Funktion der verschiedener Zartheit von der Pasta; die Körbchen lehnen nicht auf dem Boden des Beckens an, damit das Wasser auch unter den Körbchen zirkuliert; die Möglichkeit verschiedene Pasta gleichzeitig kochen. Sämtliche Modelle sind mit Becken aus AISI 316 Stahl aus Cr Ni Mo 15/10 Stärke erzeugt, das Beste hinsichtlich der Korrosionsfestigkeit und den hohen Temperaturen. Die elektrischen Modelle sind mit Heizkörper aus Edelstahl ausgestattet; diese befinden sich innerhalb des Beckens um eine maximale Leistung zu erreichen. Das rationelle und ergonomische Design weisst auf Eleganz und Solidität dieser Geräte. Jedes Gerät der 700er Serie kann mit den Grösseren der 900er Serie perfekt angepasst werden, da die Frontprofile der beiden Serien die Gleiche sind.

E CUECEPASTAS S700/S900

Los modelos Cuecepastas "Lincar Professional Systems" 700 y 900 : protagonistas de la cocina en gracia a su modularidad, su funcionalidad de toda vanguardia. Cocinar la pasta, el arroz, los "gnocchi" en profesional nivel, no significa solamente bollir el agua : Los cuecepastas "Lincar Professional Systems" tienen un correcto proporción entre agua y pasta, la posibilidad de reglar el bullir de el agua en función de la pasta misma y de los almidón à liberar; una correcta altura de los cestos desde el fondo cuba para evitar las incrustaciones y tambien la posibilidad de cocinar en el mismo tiempo varios tipos de pasta. Todos los modelos estan equipados para cubas con fondo redondeados totalmente realizadas en acero inoxidable AISI 316 cromo, nichel, molibdeno espeso 15/10 resistente a la corrosión producida por lo sal y el agua. Carga y descarga de agua en todos los modelos. Los modelos de electrico tienen resistencias blindadas en eciero inox puestas en cuba, por un excellento rendimiento termico. Su diseño racional y ergonómico exalta la robustez y la elegancia de su estructura. 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.



G1221

G1200



LINCAR

