



Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques
Technische Angaben - Características técnicas

le.com

									Σ kW
	G0600	40x64x30	1			1			10,7
	G0601	59x44x30	1			1			10,7
	G0602	43x83x30	1				1		12
	G0603	78x48x30	1			1			12
	G0604	80x64x30	1	2		1			21,7
	G0650	80x64x55							
	G0606	89x83x30	1		1		2		26,3
	G0651	89x83x55							

I dati riportati sono da ritenersi indicativi ed approssimativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. - Les données reportées sont à considérer indicatives et approvisionnées. Notre maison se réserve le droit d'effectuer des variations sans aucun préavis. - Die vorliegenden Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. - Las características técnicas son a considerar como indicativas y aproximativas. La empresa se reserva el derecho de aportar en cualquier momento modificaciones sin aviso.

Rev. 0.06.2006

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





GB STOCK POT

The Cooking Tops "Lincar Professional System" offer the possibility to have a burner top like the one of 700 or 900 line at lower cost. The line is composed by 4 Models with 2 burners and 2 Models with 4 burners of several power: 3.5 kW, 6 kW, 7.25 kW and 8.4 kW double crown. Enamelled cast iron RAAF grids and burners. Grids are interchangeable on all the burners, allowing the support of small pots. Stainless Steel Tin Cooktop AISI 304, thickness 12/10, widely radiated to facilitate the cleaning's operations. The 4 Burners models can be equipped with a supporting frame, which allow a highly professional cooking at very interesting prices. The 2 Burners models are a useful supplement, which allow to have an extra-power whenever deemed necessary, not bulky and easy to place. The Lincar Cooking Tops are very practical for temporary equipment, easy transportable and ready to use.



FORNELLONI

G0606



F TOP GAZ

Les Top Gaz "Lincar Professional System" offrent la possibilité d'employer un plan de cuisson égal à les de la série 700 et 900 avec frais contenues. La gamme se compose par 4 Models à 2 feux et 2 Models à 4 feux avec brûleurs de 3.5 kW, 5.5 kW, 6 kW, 7.25 kW et 8.4 kW double couronne. Grilles et brûleurs sont en fonte émaillée RAAF. Les grilles sont interchangeables sur tous les feux et permettent aussi l'emploi des petites marmites. Plan étanche en acier inox AISI 304 épaisseur 12/10, amplement rayonné pour faciliter les opérations de nettoyage. Les Models à 4 feux peuvent se doter de châssis de support qui permet de réaliser une cuisine professionnel complète avec un prix intéressant. Les Models à 2 feux sont un supplément optimale qui permet d'avoir majeur puissance dans tous les moments qu'il soit nécessaire. Il est petit et facilement allouable. Les Top Gas Lincar sont aussi optimales pour équipement temporaire, facilement transportable et avec un emploi immédiat.

I fornelli "Lincar professional systems", offrono la possibilità di avere un piano di fuochi del tutto uguale a quelli delle serie 700 e 900 con un costo molto contenuto.

La gamma è costituita da 4 modelli a 2 fuochi e 2 modelli a 4 fuochi con bruciatori da 3.5 kW, 5.5 kW, 6 kW, 7.25 kW e 8.4 kW doppia corona.

Griglie e bruciatori sono 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 12/10, con ampie raggiature che facilitano la pulizia.

Le versioni a 4 fuochi possono essere dotate di telaio di supporto che permette di realizzare una cucina professionale a tutti gli effetti ad un costo veramente interessante.

Le versioni a 2 fuochi sono un ottimo supplemento che consente di avere un plus di potenza in qualsiasi momento si renda necessario, di piccolo ingombro e facilmente allocabile.

I fornelli Lincar sono ottimali anche per allestimenti temporanei, facilmente trasportabili ed immediatamente pronti all'uso.



D PROFIKOCHER

Die "Lincar Professional System" Profikocher konjugieren in bester Weise den Bedarf beschränkte Kosten und trotzdem die Leistungen eines Fachgerätes der Serie 700 und 900 zu bewahren. Die Produktpalette besteht aus 4 Modellen mit 2 Kochzonen und 2 Modellen mit 4 Kochzonen; Brennen 3.5 kW, 5.5 kW, 6 kW, 7.25 kW und 8.4 kW mit Doppelring. Die Roste und Brenner sind aus emailierten RAAF Guß. Die Roste eignen sich für alle Brenner und ermöglichen auch die Verwendung von kleineren Töpfen. Dichte Oberfläche aus Edelstahl AISI 304, 12/10. Die weiten Radius ermöglichen eine optimale Reinigung. Der 4-flammig Profikocher kann mit einem Unterstützungsschassis ausgerüstet werden, das aus ihm einen Profiherd mit sehr beschränkten Kosten macht. Der 2-flammig Profikocher, klein und einfach aufstellbar, ist eine optimale Ergänzung falls man irgendwann höhere Kochleistung benötigt. Die Lincar Profikocher sind auch optimal für einstweilige Einrichtungen; leicht aufstellbar und sofort gebrauchsfertig.



G0602



G0604

E ENCIMENERA

Las encimeneras de gas „Lincar Professional System“ ofrecen la posibilidad de tener la misma plancha de trabajo de la serie 700 y 900 con gastos reducidos. La gama se compone de 4 Modelos desde 2 hasta 4 fuegos con quemadores de 3.5 kW, 5.5 kW, 6 kW, 7.25 kW y 8.4 kW doble corona. Parillas y quemadores son de fundición esmaltadas RAAF. Las parillas se pueden emplear sobre todos los quemadores y facilitan el empleo de marmitas pequeñas. Plancha etánea en acero inox AISI 304 espesor 12/10 con radios largos por limpiar fácilmente. Los Modelos 4 quemadores pueden ser equipados para un chasis soporte quien permite de realizar una cocina profesional con gastos reducidos. Los Modelos 2 quemadores son un suplemento óptimo de potencia en cualquier momento esta sea necesaria, de dimensión pequeña y facil a colocar. Las encimeneras Lincar son optimas tambien por equipamiento temporal porque se transportan facilmente y estan siempre listas por l'empleo.

LINCAR

