

## DEEP FRYER S700/S900

The fryers "Lincar Professional Systems" series 700 and series 900, all designed with maximum modularity in mind, solve all problems of space and make it possible to find a solution to individual needs.  
 Gas models and electric models with one or two basins of different capacity.  
 A working electrical thermostat on all models. On gas models : fast lowering of the temperatures avoided by the rapidity of intervention of the heating elements operating through a lighting and maintenance solenoid valve with electric thermostat that means a higher performance of the machine.  
 Molded tank with a large cold area on bottom and working surface with rounded edges to facilitate the cleaning operations.  
 Electric fryers heated through a very powerful hardened stainless steel heating elements that you can turn to 90° for an easy and complete cleaning of the tanks.  
 All fryers allows a maximum oil temperature of 190°C. A safety thermostat intervention in the case that the oil temperature overcomes the fixed value at 230°C.  
 Tube bundle inside the tank directly in contact with oil.  
 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.

## FRITEUSE S700/S900

Les Friteuses "Lincar Professional Systems" série 700 et série 900 offrent une vaste gamme de possibilité pour permettre à celui qui les utilisent de choisir la machine plus convenable aux propres exigences.  
 Elles sont disponibles dans la version à gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves de capacité différents.  
 Tous les modèles ont le thermostat de travail de type électrique. Le thermostat électrique, dans le modèles à gaz, commande une soupape électrique à gaz. Dans cette façon là, il y a une réponse rapide aux variations de la température de l'huile, par conséquent une performance meilleure au niveau productif de la machine.  
 Les cuves ont façonnage avec une ample zone froide au fond.  
 Le fond est rond avec des rayons amples pour faciliter le nettoyage.  
 Les modèles électriques ont des résistances dans la cuve qui peuvent se tourner de 90° pour faciliter les opérations du nettoyage.  
 Toutes les friteuses ont une réglage de la température jusqu'à 190°C. Un thermostat de sûreté garantit l'interruption du chauffage de l'huile dans le cas que sa température rejoint les 230°C.  
 Les boules thermostatiques sont à contact direct avec l'huile, leur position est protégée des chocs accidentels.  
 Le design rationnel et ergonomique exalte les caractéristiques de solidité et d'élegance 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.

## FRITEUSEN S700/S900

Die "Lincar Professional Systems" Friteusen Serie 700 und 900 bieten umfangreichende Möglichkeiten an, die den Benutzer erlauben das geeignete Gerät für seine Bedürfnisse auszusuchen.  
 Verfügbar sind Gas oder elektrische Ausführungen mit 1 od. 2 Becken, in verschiedenen Abmessungen.  
 Bei den Gas Modellen bedient der elektrische Thermostat ein Gas Elektroventil. In dieser Weise hat man eine sofortige Reaktion auf Temperaturänderungen des Öles und folglich eine höhere Betriebsfähigkeit des Gerätes.  
 Becken mit grossem Radius und kalte Zone, wo sich die Rückstände ablagern können, und leicht zugänglich für eine einfache Reinigung.  
 Die elektrischen Friteusen sind mit Heizkörpern aus Edelstahl ausgerüstet, die innerhalb des Beckens um 90° gedreht werden können um eine einfache Reinigung des Beckens selbst zu ermöglichen.  
 Sämtliche Friteusen haben eine Ölinstellung bis auf eine Temperatur von 190°C und ein Sicherheitsregler der bei 230°C eintritt.  
 Das rationelle und ergonomische Design weist 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 Gleichen sind.

## FREIDORAS S700/S900

Las Freidoras "Lincar Professional Systems" 700 y 900 son protagonistas de excepción en la cocina porque permiten a lo quien los emplean elegir el modelo más adecuado a sus exigencias.  
 Modelos de gas y eléctricos, con una o dos cubas de dimensiones diferentes.  
 Todos los modelos, tambien los de gas, tienen un termostato eléctrico de trabajo. El termostato eléctrico ordena una válvula eléctrica de gas en los modelos de gas. Esto significa un control de la temperatura que permite determinar exactamente la temperatura de el aceite y una mayor productividad de la máquina.  
 Cubas de gran superficie, modeladas con zona fría en el fondo.  
 El fondo redondeado con grandes radios para una limpieza facil.  
 Resistencias blindadas fijadas en el fondo de la cuba que les permiten de girar facilitando la limpieza.  
 Todas las freidoras tienen temperaturas regulables hasta 190°C. Termostato de seguridad interrumpe la calefacción si el aceite por qualquier razón o por averia llega a 230°C.  
 Los bulbos termostáticos están en contacto directo con el aceite, reparados contra los choques.  
 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.

Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques Technische Angaben - Características técnicas										
		a x b x h	L.	standard	Standard		$\Sigma$ kW	$\Sigma$ kW	50 Hz V	(e.com)
G1100		40X70X85	13				11,5		230 1N	
G1101		40X70X85	17				16,5		230 1N	
G1110		40X70X85	13				12	400 3N		
G1102		40X70X85	8+8				12		230 1N	
G1103		80X70X85	13+13				23		230 1N	
G1111		40X70X85	8+8				14	400 3N		
G1112		80X70X85	13+13				24	400 3N		
G1120		45X90X85	17				16,5		230 1N	
G1130		45X90X85	17				16,5	400 3N		
G1121		45X90X85	8+8				12		230 1N	
G1122		90X90X85	17+17				33		230 1N	
G1131		45X90X85	8+8				14	400 3N		
G1132		90X90X85	17+17				33	400 3N		

Dotazione di serie: 1 vasca raccogliolio + 1 filtro vasca raccogliolio  
 Standard equipment: 1 oil collecting tank + 1 oil filter collecting tank  
 Dotations de série: 1 bac de recuperation de l'huile + 1 filtre bac de recuperation  
 Ausstattung: 1 Fettauffangwanne + 1 Sieb Auffangwanne  
 Dotaciones de serie: 1 recipiente colector de grasa + 1 filtro de recipiente colector



## FRIGGITRICI S700/S900

Le friggitrici "Lincar Professional Systems" serie 700 e serie 900 offrono un'ampia gamma di possibilità per permettere all'utilizzatore di poter scegliere la macchina maggiormente adatta alle proprie esigenze.

Sono disponibili versioni a gas o elettriche, ad 1 o 2 vasche di varie capienze. Tutti i modelli, anche quelli a gas, hanno il termostato di lavoro di tipo elettrico. Nel caso dei modelli gas il termostato elettrico comanda una elettrovalvola gas. In questo modo si ottiene una immediata risposta alle variazioni di temperatura dell'olio con conseguente maggiore produttività della macchina.

Le vasche sono sagomate con ampia zona fredda sul fondo.

Il fondo è arrotondato con ampie raggiature che consentono una facile pulizia. Le versioni elettriche hanno resistenze in vasca che possono essere ruotate di 90° per rendere molto agevoli ed immediate le operazioni di pulizia. Tutte le friggitrici consentono una regolazione della temperatura dell'olio fino a 190° C. Un termostato di sicurezza, garantisce l'interruzione del riscaldamento nel caso in cui l'olio, per qualsiasi motivo o avaria, raggiungesse i 230° C. I bulbi termostatici sono a diretto contatto con l'olio, in posizione accuratamente protetta da urti accidentali.

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

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

CE

 **LINCAR**



G1102



G1103



G1120



G1100

