

GB FRY TOP LAVA-STONE GRILL S700/S900

The Fry Top "Lincar Professional Systems" are distinguished by thick highly polished steel griddle plate, smooth or covered by shiny chrome and with high conductivity; models are equipped by a splash guard welded on working plate for a guaranteed hygiene. Models are also supplied with a waste collecting grease channel to collect grease and oil in a lift-off drawer of great capacity. The griddle plates of the cooking range Lincar, are represented in an extremely articulated range includes gas and electric version, smooth and grooved, _ smooth _ grooved, plates realized in mild steel or in chrome version.

Tubular burners steel ordered by a thermostatic valve or normal cock for gas models. Models with thermostatic chromed plates are supplied with a safety thermostat hand resetting.

Versatile performance with independent controlled twin zones heating chambers, which means that different foods can be cooked in the same time at different temperatures.

Electrical Models with armoured stainless steel elements ordered by an electric thermostat and safety hand resetting thermostat. It's available 4 Lava Stone Grill Gas Models with height adjustable stainless steel feet, splash guard, supplied with meat grate as standard fitting ; fish grate as optional extra.

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.

F PLAQUES GRILLADES S700/S900

Les Plaques Grillades "Lincar Professional Systems" sont caractérisé par des plaques de cuisson en acier spécial à haute conductibilité thermique, le plan se présent poli ou avec spécial cuvelage en chrome dur poli, elles sont toutes douées de bavette garde-boue entièrement soudé à la plaque du côté de plan de travail à signifier une solution optimale d'hygiène. En plus elles sont douées d'un grand canal pour la récolte des gras qui sont canalisé dans un tiroir en acier inox.

Les modèles sont plusieurs et extrêmement riches : plusieurs versions à gaz ou électriques, avec plaques lisses ou rayonnées, moitié lisses et moitié rayonnées aussi dans la version chromée.

La version à gaz a brûleurs tubulaires commandé par un robinet à soupape normale ou thermostat.

Les versions avec plaque chromée ont le thermostat et en plus elles sont douées de thermostat de sûreté à rééquiper manuel. Dans les modèles à module entier, il y a la possibilité de commander séparément la moitié de la plaque à gauche et la moitié de la plaque à droite.

Les versions électriques sont douées de résistances blindées Incoloy, commandées par le thermostat électrique et par le thermostat de sûreté à rééquiper manuel.

Ils sont aussi disponibles 4 Modèles de grilles à pierre lavique à gaz, avec plan de cuisson réglable en hauteur avec bavette garde-boue, grille spécial pour la cuisson de la viande et grille à ronds pour la cuisson du poisson qui est fournit à la demande. 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 GRILLPLATTEN UND LAVASTEINGRILL S700/S900

Die "Lincar Professional Systems" Grillplatten sind mit Kochplatten aus besonderem Stahl mit hohe Wärmeleitfähigkeit ausgestattet, geschliffen oder mit einem glatten Belag aus hartem Chrom; sämtliche Geräte sind mit einem Spritzblech ausgerüstet, das auf der Platte angeschweisst ist, weiterhin verfügen alle über einen Fett-Sammelkanal, der direkt in einen Edelstahl Behälter führt.

Die Grillplatten sind in vielfachen Modellen und Ausführungen realisiert : Gas oder elektrisch, glatte oder gerillte Platten; oder halb glatt und halb gerillt und auch in verchromter Ausführung.

Die Gasausführungen sind mit Rohrbrenner ausgestattet und werden über normale oder themostatische zündgesicherte Ventile gesteuert. Die mit verchromten Platten Ausführungen sind mit Thermostat ausgestattet und verfügen zusätzlich über einen Thermostat mit manueller Wiederrüstung. Bei den Modellen mit Vollmodul kann man die linke sowie die rechte Platte separat bedienen.

Die elektrischen Modelle sind mit Incoloy Heizkörper ausgestattet und werden durch einen elektrischen Themostat und einen Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederrüstung gesteuert.

Weiterhin gibts es 4 Gas Lavasteingrill Modelle, mit einer Arbeitsfläche die in beliebige Höhe einstellbar ist, Spritzblech Rand, Fleischrost in Serienausstattung, Fischrost aus Rundstahl auf Verlangen.

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 Gleiche sind.

E FRY-TOP S700/S900

Los Fry Top "Lincar Professional Systems" tienen placas de gran espesor de acero o con revestimiento de cromo duro pulido con alzatine antisalpicado en placas de trabajo, esta es la solución más higienica. Estan todas equipadas para un canal que recoge directamente la grasa de las placas y se vacia directamente en un cajón de gran capacidad.

Esta gama se compone para muchos modelos : versiones de gas o de electrico à placas lisas, rayadas o mixtas, _ rayadas, _ lisas para satisfacer las exigencias de todo tipo de cocción.

Los modelos de gas estan equipados para quemadores tubulares ordenado para una despita a gas valvulada normal o de termostato. Los modelos con placa cromada estan termostatados, además equipados de termostato de seguridad de restablecimiento manual.

Las placas pueden se ordenar en separación (aquella de la derecha y aquella de la izquierda).

Los modelos de electrico estan equipados para resistencias blindadas Incoloy, ordenadas para termostato electrico y termostato de seguridad de restablecimiento manual.

4 modelos de gas excelentes de Barbacoa de Piedra Lavica con bordes antisalpicadura y parilla regulable a distintas alturas, para una cocción más facil y eficaz. Parilla para carnes grasas y parilla tubulares para pescado como opcional.

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						Cr	Σ kW	Σ kW	50 Hz
	40X70X85	G 1000	G 1001					6		
	40X70X85	G 1004	G 1005					6		
	80X70X85			G 1010	G 1011	G 1018		12		
	80X70X85			G 1014	G 1015	G 1019		12		
	40X70X85	G 1025	G 1026						4,5	400 3N
	40X70X85	G 1029	G 1030						4,5	400 3N
	80X70X85			G 1035	G 1036	G 1043			9	400 3N
	80X70X85			G 1039	G 1040	G 1044			9	400 3N
	45X90X85	G1050	G1051					6,9		
	45X90X85	G1054	G1055					6,9		
	90X90X85			G1060	G1601	G1068			13,8	
	90X90X85			G1064	G1065	G1069			13,8	
	45X90X85	G1075	G1076						6,9	400 3N
	45X90X85	G1079	G1080						6,9	400 3N
	90X90X85			G1085	G1086	G1093			13,8	400 3N
	90X90X85			G1089	G1090	G1094			13,8	400 3N
	a x b x h		a x b		a x b					
	G1500	40X70X85	36X42						8	
	G1501	80X70X85			76X42				16	
	G1510	45X90X85	41X59						11	
	G1511	90X90X85			86X59				22	

linc.com

I dati riportati sono da ritenersi indicativi ed approssimativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. - The data above mentioned are to be considered as indicative and approximate. The Company reserves the right to modify them whenever deemed necessary without notice. - Les données reportées sont à considérer indicative et approximatives. Notre maison se réserve le droit d'effectuer des variations sans aucun préavis. - Die vorliegenden Daten sind nicht als verbindlich zu betrachten. Die Firma behält sich vor jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. - Las características técnicas son a suponerse como indicativas y aproximativas. La empresa se reserva el derecho de alterar en cualquier momento modificaciones sin aviso.

Rev. 1.06.2006



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

FRY TOP E GRIGLIE A PIETRALAVICA S700/S900



FRY TOP E GRIGLIE A PIETRALAVICA S700/S900



I Fry Top "Lincar Professional Systems" sono caratterizzati da piastre di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, levigato oppure con speciale rivestimento al cromo duro lucido; tutte sono dotate di paraspruzzi interamente saldato alla piastra dalla parte del piano di lavoro, ottenendo così la soluzione di massima igienicità. Sono inoltre dotate di ampio canale raccolta grassi che li convoglia in un cassetto di acciaio inox.

Sono disponibili in una gamma estremamente ricca di modelli che comprende numerose versioni a gas o elettriche con piastre lisce o rigate, oppure lisce rigate anche nelle versioni cromate.

Le versioni a gas sono dotate di bruciatori tubolari comandati da rubinetto valvolato normale o termostato.

Le versioni con piastra cromata sono termostate ed in più sono dotate di termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Nei modelli a modulo intero possono essere comandate separatamente la mezza piastra sinistra e quella destra.

Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate incoloy, comandate da termostato elettrico e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Sono disponibili inoltre 4 modelli di griglia a pietra lavica funzionanti a gas, con piano di cottura regolabile in altezza, bordo paraspruzzi, griglia a golosa in dotazione per la cottura delle carni e griglia a tondino per la cottura del pesce, fornita a richiesta.

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.



G1051



G1050



G1064



G1511



G1500



G1018

