

	Caratteristiche tecniche - Technical details - Données techniques Technische Angaben - Características técnicas										
	a x b x h	I.	h	l.	p max 0,05 bar	Σ kW	Σ kW	50 Hz kW	Kg/h	optional	
G1600	80X70X85	60				15,5					
G1601	80X70X85	60		●●		15,5					
G1602	80X70X85	60		●●			9	400 3N			
G1603	80X70X85	60		●●					10		
G1604	90X90X85	100		●●		21					
G1613	90X90X85	100		●●		21					
G1608	90X90X85	150			●●	21					
G1617	90X90X85	150			●●	21					
G1612	90X90X85	200			●●	32					
G1621	90X90X85	200			●●	32					
G1605	90X90X85	100		●●		21					
G1614	90X90X85	100		●●		21					
G1609	90X90X85	150		●●		21					
G1618	90X90X85	150		●●		21					
G1622	90X90X85	100			●●	16	400 3N				
G1624	90X90X85	100			●●	16	400 3N				
G1623	90X90X85	150			●●	18	400 3N				
G1625	90X90X85	150			●●	18	400 3N				
G1606	90X90X85	100		●●		16	400 3N				
G1615	90X90X85	100		●●		16	400 3N				
G1610	90X90X85	150		●●		18	400 3N				
G1619	90X90X85	150		●●		18	400 3N				
G1607	90X90X85	100			●●			18			
G1616	90X90X85	100			●●			18			
G1611	90X90X85	150			●●				27		
G1620	90X90X85	150			●●				27		
Accessori											
Accessories											
Zuberhör											
Accessoires											
Accessorios											
1S		G5100	60 l.		3S		G5106	100 l.			
		G5101	100 l.				G5107	150 l.			
		G5102	150 l.				G5108	200 l.			
2S		G5103	100 l.				Kouskoussiere				
		G5104	150 l.				G5115	100/150 l.			
		G5105	200 l.				G5116	200 l.			

fe.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 indicatives et approximatives. NORI riserva de se reservar de droit de efectuar sin aviso. - Die Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich vor jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vor. - Las características técnicas son a suponerse como indicativas y aproximativas. La empresa se reserva el derecho de aportar en cualquier momento modificaciones sin aviso.

Rev. 1.06.2006



## PENTOLE S700/S900

**LINCAR**  
PROFESSIONAL SYSTEM

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**

## BOILING PANS S700/S900

The boiling pans "Lincar Professional Systems" series 700 and series 900 offer to his user several possibility to choose the machine righter to his need.

Several models are available : gas, electrical or steam functioning, with direct or indirect heating, tank of different capacity and normal type lid or autoclave.

These are the most simple and immediate solutions to cook big food quantity.

In the indirect heating model, the inter-space system guarantee during the cooking an effective thermic exchange, at the same time a low thermal gradient between warm source and food prevent the food deposit at the bottom and sides.

All the models are equipped with a moulded bottom tank with rounded edges AISI 316 chrome, nickel, molybdenum, against the rapid aggression of the salt and the starch created by food cooking.

The autoclave Model lid has a spring, counter balanced, hinge mechanism with a silicon gasket and safety-valve in 0,05 bar and a terminal hermetic closing.

The indirect Model have an inter-space in AISI 304, the pressure is checked by a pressure switch with a safety valve in 0,5 bar and an analogue manometer. A funnel type filler tap to check the liquid in the jacket.

The electrical Model are warmed up by heat Incaloy resistances.

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.



## PENTOLE S700/S900

**CE**
**F**

## MARMITES S700/S900

Les marmites "Lincar Professional Systems" série 700 et série 900 offrent une vaste gamme des possibilités qui permettent à celui qui les utilisent, de choisir la machine convenable aux propres exigences.

Elles sont disponibles en versions différentes : à gaz, électrique ou à vapeur; avec chauffage directe ou indirecte; avec cuves des capacités différentes; avec couvercle de type normale ou autoclave.

Elles sont la meilleure solution pour la cuisson des grandes quantités d'aliments.

Le système à couche dans la version avec chauffage indirect garantit un échange thermique pendant la cuisson entre la fonte de chaleur et les aliments qui est très efficace mais au même temps avec un gradient de température bas au but d'éviter le dépôt des aliments au fond et aux parois. Tous les modèles ont le fond cuve en acier imprimé et les bords arrondis en AISI 316 chrome – nichel – molibdeno pour éviter la corrosion générée par la solution eau – sal ou par des solution acide qui peuvent se générer pendant la cuisson.

Les versions autoclave ont toutes un couvercle de type balancé à ressort, garniture en caoutchouc de silicone et valve de sûreté calibré à 0,05 bar. La fermeture est hermétique à fixage d'étai.

Les versions à chauffage indirect ont une couche en AISI 304, le contrôle de la pression se réalise avec un pressostat, valve de sûreté calibré à 0,5 bar et manomètre à lecture analogique. Un robinet à entonnoir permet la réintégration du liquide dans la couche.

Les versions électriques sont réchauffées avec des résistances électriques blindées en incaloy.

Le design ergonomique exalte les caractéristiques d'élégance de ces appareils.

Tous les appareils de la série 700 se peuvent combiner et mettre en ligne avec lesquels de la série 900 car les bords frontales sont parfaitement égales.

**D**

## KOCHKESSEL S700/S900

Die "Lincar Professional Systems" Kochkesseln Serie 700 und 900 bieten umfangreichende Möglichkeiten an, die den Benutzer erlauben das geeignete Gerät für seine Bedürfnisse auszusuchen.

Die Kochkesseln gibt es in der Gas, elektrisch oder Dampf Ausführung mit Direkte-, Indirekteheizung, mit normaler oder Autoklavhaube.

Die Typen mit Indirekterheizung haben einen Zwischenraum, der während dem Kochen einen sehr wirksamen Wärmeaustausch zwischen Wärmequelle und Speisen garantiert, gleichzeitig aber mit einem niedrigen Temperaturgradient um Beläge von Speisen auf dem Boden oder an den Seiten des Kessels zu vermeiden

Sämtliche Ausführungen haben einen gepressten Boden mit abgerundeten Kanten in AISI 316, Cr Ni Mo, das Beste hinsichtlich Korrosionsfestigkeit. Alle Autoklav Ausführungen haben eine mit Feder ausbalancierte Abdeckhaube, eine Sylicon Dichtung, ein Sicherheitsventil tariert auf 0,05 bar und einen hermetischen Verschluss.

Die Typen mit Indirekterheizung haben einen Zwischenraum aus Edelstahl AISI 304, der Druck wird durch einen Druckwächter und Sicherheitsventil, tariert auf 0,5 bar, kontrolliert. Einen trichterförmiger Hahn ermöglicht das Nachfüllen von Wasser in den Zwischenraum. Die Heizkörper für die elektrische Heizung sind aus einer Incaloy 800 Legierung realisiert.

Das rationelle und ergonomische Design weiss 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**

## MARMITAS S700/S900

Las marmitas "Lincar Professional Systems" 700 y 900 por la estructura modular y componible, resuelven cualquier problema de espacio y permiten crear siempre la configuración más acertada.

La nueva linea de marmitas ofrece la solución óptima para cada necesidad y incluye modelos disponibles en varias versiones, con caleamiento de gas directo o indirecto, con caleamiento eléctrico indirecto, con tapa normal o autoclave.

Esta linea es la solucion más facil y directa por la cocción de grandes cantidades de alimentos.

Las versiones indirectas son dotadas de cámaras de caleamiento para mejorar la respuesta térmica, controlar las temperaturas y eliminar los problemas de mantenimiento y evita tambien la posibilidad de incrustación en el fondo y en la pared.

Todos los modelos tienen fondo en acero impreso inox AISI 316 chrome, nichel y molibdeno para ofrecer una mejor resistencia a la corrosión de la solución agua – sal y solución ácida producida desde la cocción.

Versiones autoclave tienen una tapa de tipo balanciada a muelle, juntas de silicona para asegurar el cierre hermético con válvula de seguridad 0.05 bar y dispositivos de cierre rápido.

Las versiones con caleamiento indirecto tienen una intercapedine en AISI 304, están equipados también para un grupo de control con válvula de seguridad 0.5 bar, manómetro y dispositivo para controlar la presión y grifo de embuto para restablecer el líquido en la intercapedine.

Los modelos eléctricos con resistencias acorazadas de acero Incaloy colocadas en el fondo de el recipiente.

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.


**LINCAR**


G1609

G1601