



4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

IT

Offcar The Great Cooking Orgoglio Italiano da 4 Generazioni.



LA NOSTRA MISSION

"PROGETTARE E CREARE ATTREZZATURE PROFESSIONALI CHE SI RICONOSCONO E CONTRADDISTINGUONO PER DESIGN, FUNZIONALITÀ E PRESTAZIONI, PUNTANDO ALL'ELOGIO DEL MADE IN ITALY TRAMITE IL CONNUBIO INNOVAZIONE E TRADIZIONE."

Certificazioni - Certified



LA COTTURA OFFCAR
È COSTRUITA CON IL CUORE
E CON LA PASSIONE
PER LE COSE FATTE BENE.



4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

TECHNICAL SHEET

Dim. Model 80FRE21HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
Dim. Model 80FRG25HPA	mm	Length 400	Width 900	Height top 900
FUNCTIONAL DATA		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Vats	nr.	1		1
Vat capacity	lt	21		25
Oil MIN level	lt	18		22
Oil MAX level	lt	21		25
MAX load	kg	2,8		2,8
Temperature Range	°C	100÷185		100÷185
INSTALLATION DATA				
GAS power	kW	0		25
ELECTRIC power	kW	20,3		0,3
Voltage (standard)	V	400 V 3N 50/60Hz		220-240 V 1N 50/60Hz
Power supply cord ***	mm ²	5 X 4		3 X 1,5
Noise level	dbA	<70		<70
PACKAGING DATA				
Dim. packaging A	mm	430		430
Dim. packaging B	mm	960		960
Dim. packaging H	mm	1250		1250
Volume	m ³	0,52		0,52
Net Weight	kg	80		95
Gross Weight	kg	90		105

***Current and power supply cord fitted for standard voltage

Risparmiare con prestazioni ecologiche

LA RIVOLUZIONARIA SUPERFRY 4.0 COMBINA PERFORMANCE, EFFICIENZA, FUNZIONALITÀ
COME NESSUN'ALTRA FRIGGITRICE A VASCA APERTA ESISTENTE SUL MERCATO CON UN OCCHIO
DI RIGUARDO AL DESIGN CHE CONTRADDISTINGUE LO STILE ITALIANO NEL MONDO.

SOLLEVAMENTO
AUTOMATICO
DEI CESTI

Secondo
le ricette

GREEN
PERFORMANCE

Sistema
di filtraggio dell'olio
completamente
integrato

CONNESSIONE
WI-FI
E ACCESSO USB

ALTA
EFFICIENZA

Resa oltre 90%

PULIZIA

Programma
dedicato
di lavaggio

SISTEMA
INTELLIGENTE
DI COTTURA

Assicura
risultati perfetti,
sempre



SUPERFRY

4.0



Ottieni di più, spendi di meno

Superfry 4.0, grazie al sistema di riscaldamento ad alta efficienza e alla modalità ECO, garantisce l'ideale rapporto di resa tra energia consumata e output di prodotto cotto con notevole risparmio economico.

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
IL SISTEMA DI RISCALDAMENTO GAS INTELLIGENTE RIDUCE IL COSTO DELL'ENERGIA (considerando un turno giornaliero di 8 ore, per 365 giorni)	4500 M ³ /ANNO = 4500€	3500 M ³ /ANNO = 3500€
IL SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO INTEGRATO MIGLIORA LA QUALITÀ DELL' OLIO DI FRITTURA E NE RIDUCE I CONSUMI	2640 LT/ANNO = 3960 €	2250 LT/ANNO = 3375€
IL SISTEMA DI PULIZIA FACILE E SICURO E L'INTERFACCIA USER FRIENDLY RIDUCE I TEMPI DI SET-UP	20 MIN/GIORNO = 2774€	10 MIN/GIORNO = 1387 €
COSTI PER ANNO	€ 11.234	€ 8.262



-26,5%

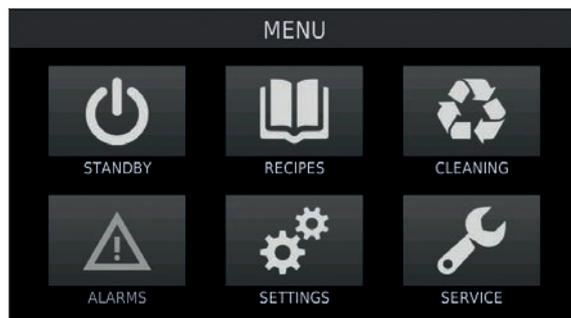
RISPARMIO ANNUO € 2.972

OTTIENI DI PIÙ!

Aumento della produttività oraria, 45 kg/h di patatine invece dei 22 kg/h ottenibili con una friggitrice elettronica standard: una doppia produzione con maggiore qualità del prodotto!

QUESTO SIGNIFICA 66 PORZIONI EXTRA OGNI ORA... € 100 di ricavi in più ogni ora!

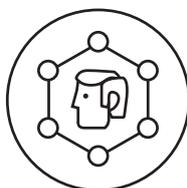




7"HD DISPLAY WATERPROOF

completamente integrato nel pannello
comandi ad icone colorate

User friendly interface



**OTTIMA
ESPERIENZA
D'USO UTENTE**

SISTEMA DI CONTROLLO FACILE DA USARE:

SEMPLICE

Accesso rapido alle funzioni
e ai comandi comuni.

CHIARO

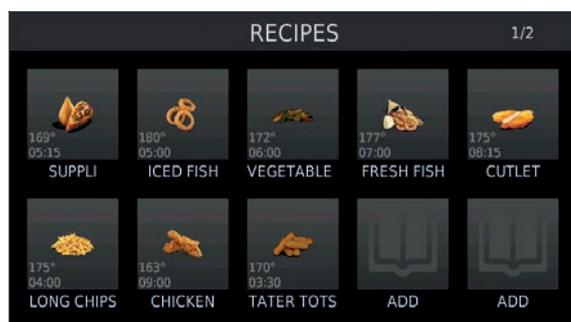
Interfaccia ben organizzata
per individuare strumenti e opzioni diverse.

INTUITIVO

Utilizzo di simbologia ed icone standard.

AFFIDABILE

Opzioni di scelta con multiple vie di accesso.



Fino a 20 programmi/ricette completamente
configurabili e personalizzabili secondo
tempo-temperatura direttamente collegate
al sistema automatico di sollevamenti dei cestini.



SEMPLICEMENTE UN OTTIMO RISULTATO



Intelligent cooking system

Grazie alla compensazione del carico, Superfry 4.0 adatta automaticamente il tempo di cottura alla quantità di cibo caricato per garantire risultati perfetti carico dopo carico e risparmiare tempo di set-up nella tua cucina.



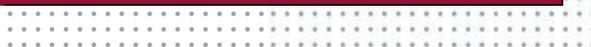
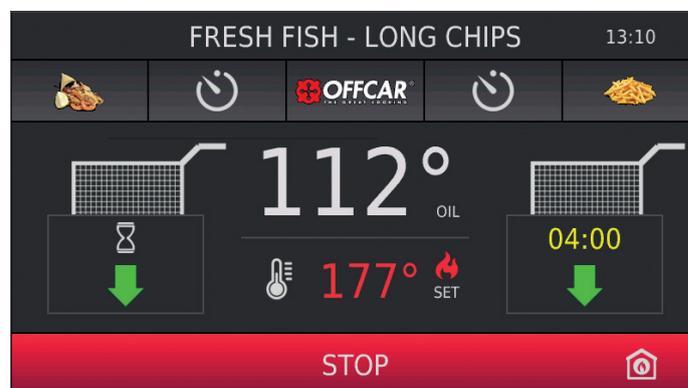
Porzione **singola**



Porzione **media**



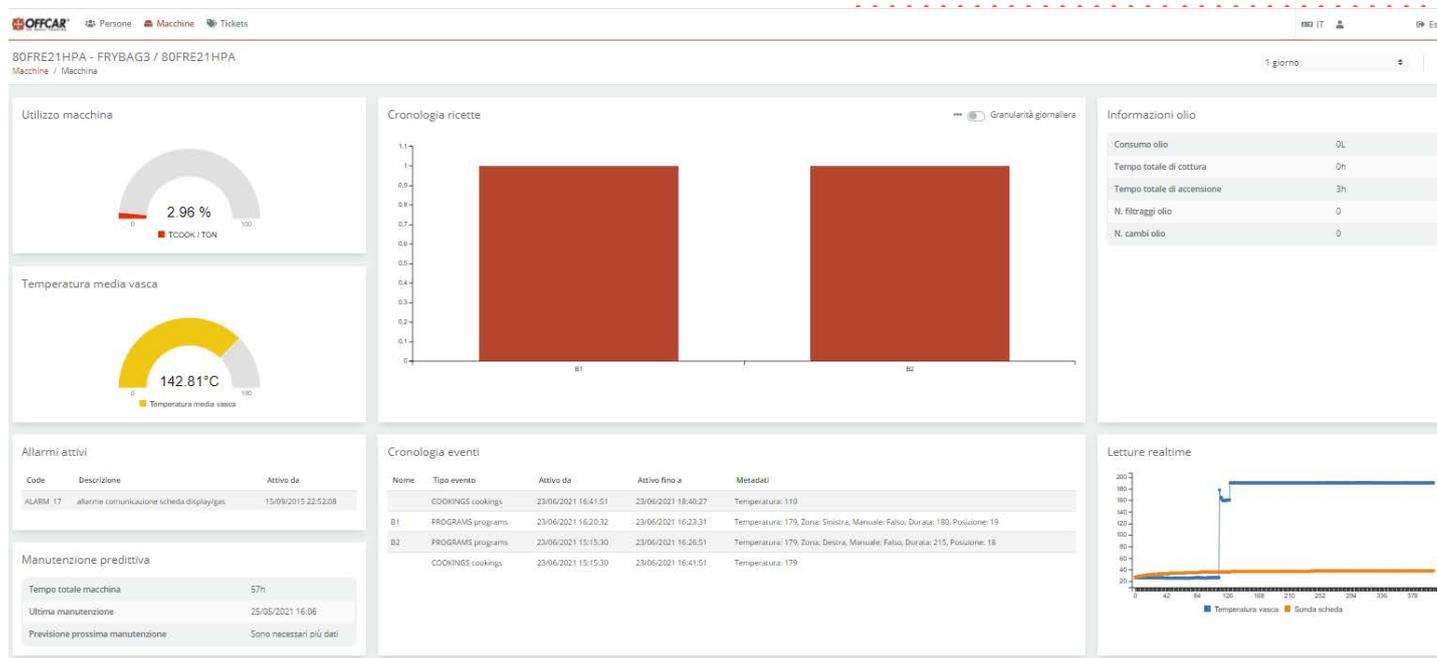
Pieno carico





Sistema di connettività integrato

permette di monitorare tutte le operazioni di Superfry4.0, anche da remoto, attraverso il Cloud



Connettività Wi-Fi significa:

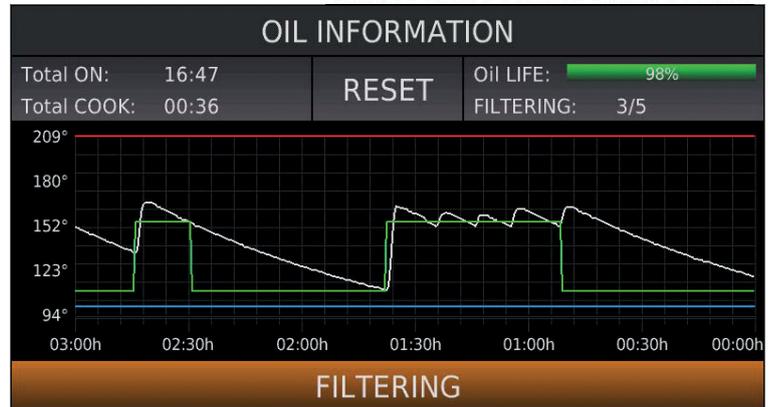
- Modifica e salva le ricette
- Condividi contenuti su più dispositivi
- Risparmia parametri di tempo, temperature / materie prime
- Registra i dati HACCP

La connessione USB consente il download di dati storici, errori e, i risultati dei test per facilitare l'assistenza e la manutenzione.



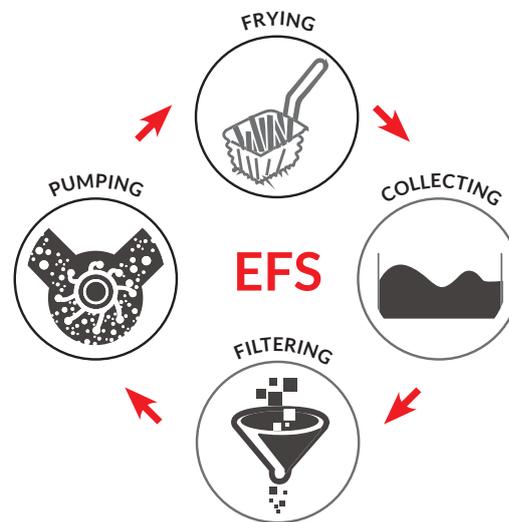
COSA È PIÙ FACILE ORA?

EFS EXPRESS FILTRATIO SYSTEM[®]



Permette di filtrare l'olio
in meno di 4 minuti
e tornare a friggere
alla temperatura
impostata (set point)
senza interruzione
delle operazioni.

Tramite il display
è possibile controllare
il processo di filtraggio.
La pompa di circolazione dell'olio
completamente integrata rende
la pulizia più sicura.



Un approccio
più intelligente
alla gestione dell'olio.

Visualizza la durata residua
dell'olio con le specifiche
delle ore lavorate,
la temperatura raggiunta
e il numero di filtraggi
completi già eseguiti.

VELOCE

Filtraggio in meno
di 4 minuti e ritorno
alla temperatura di frittura

FACILE

Avvio tramite la selezione
del programma dal pannello
dei comandi

PULITO

Operazione completamente
interna alla macchina senza
possibili fuoriuscite

INTELLIGENTE

Indicazione e storico del numero
di filtraggi già eseguiti

SICURO

Nessuna necessità degli
operatori di maneggiare l'olio



VASCETTA
RACCOGLI OLIO
situata all'interno
del mobile
friggitrice e dotata
di filtro facilmente
estraibile e lavabile

VERSIONE ELETTRICA



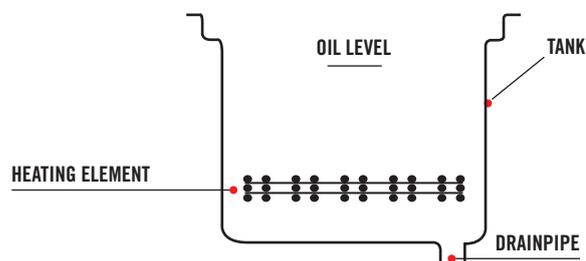
Mediante sistema di resistenze corazzate interne alla vasca (resa al 100%), ruotabili di 90° con leveraggio esterno per garantire una facile pulizia della vasca.



VASCA di cottura in acciaio inox AISI 304, IMBUTITA MONOBLOCCO priva di saldature con ampia zona fredda di decantazione per mantenere l'integrità dell'olio.



TECHNICAL SECTION



Controllo della temperatura effettuato con sonda di temperatura posta all'interno della vasca per ottenere una lettura precisa e rapida delle variazioni termiche e per garantire una resa elevata **pur mantenendo un notevole risparmio energetico.**



“PREMIX” COMBUSTION SYSTEM

VERSIONE GAS



Sistema di combustione “PREMIX”
con modulazione automatica
della potenza durante l’avvio
e il raggiungimento
della temperatura
**per la massima efficienza
con minori consumi
e basse emissioni.**

La funzione MELTING
per lo scioglimento graduale
dei grassi, solidi o liquidi, evita
lo stress termico degli stessi.

VASCA ERGONOMICA

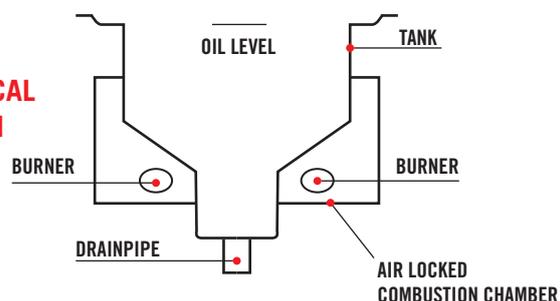
VASCA di cottura a “Y” in acciaio inox
AISI 304, IMBUTITA MONOBLOCCO
priva di saldature e di tubi scambiatori
all’interno con profonda zona fredda per
la sedimentazione delle impurità durante
la frittura e dotata di filtro fondovasca
facilmente asportabile e lavabile.

La forma della vasca con ampi raggi
impedisce il deposito di materiale
di scarto negli angoli e agevola
le operazioni di pulizia.



Bruciatori modulanti ad aria soffiata
interni alla camera di combustione
a sua volta saldata in maniera stagna
all’esterno della vasca di cottura
per la massima resa.

TECHNICAL SECTION



Impostazione del tipo di gas
di alimentazione direttamente
dal pannello comandi.



*Designed for Your
great Cooking moments*



Offcar the great cooking S.r.l.
Via Antoniana, 89 | 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39.049.9203511 | Fax +39.049.9203551/61
offcar@offcar.com | www.offcar.com

