



**4.0**

**SUPERFRY**

The high-tech way to fry

DE

# Offcar The Great Cooking. Italienischer Stolz seit 4 Generationen.



## UNSERE MISSION

WIR HERSTELLEN PROFESSIONELLE UND INDUSTRIELLE KÜCHEN, CHARAKTERISIERT VON EINFACHHEIT, FUNKTIONALITÄT UND LEISTUNG MIT INNOVATION UND TRADITION ZU REPRÄSENTIEREN.

Zertifizierungen - Certified



OFFCAR KÜCHEN SIND MIT HERZ  
UND LEIDENSCHAFT GEBAUT...  
NUR FÜR GUTE GEMACHTE DINGE.



# 4.0

## SUPERFRY

The high-tech way to fry

### TECHNISCHES ARBEITSBLATT

Abmessungen des Modells 80FRE21HPA	mm	Länge 400	Breite 900	Höhe oben 900
Abmessungen des Modells 80FRG25HPA	mm	Länge 400	Breite 900	Höhe oben 900
FUNKTIONALE DATEN		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Bottiche	nr.	1		1
MwSt-Kapazität	lt	21		25
Öl MIN-Niveau	lt	18		22
Öl MAX-Niveau	lt	21		25
Tragfähigkeit	kg	2,8		2,8
Temperaturbereich	°C	100÷185		100÷185
INSTALLATION DATEN				
GAS	kW	0		25
Stromower	kW	20,3		0,3
Spannung (Standard)	V	400 V 3N 50/60Hz		220-240 V 1N 50/60Hz
Stromkabel ***	mm <sup>2</sup>	5 X 4		3 X 1,5
Geräuschpegel	dbA	<70		<70
VERPACKUNGSDATEN				
Abmessungen Verpackung A	mm	430		430
Abmessungen Verpackung B	mm	960		960
Abmessungen Verpackung H	mm	1250		1250
Volumen	m <sup>3</sup>	0,52		0,52
Nettogewicht	kg	80		95
Bruttogewicht	kg	90		105
****Strom und Stromkabel für Standardspannung				

# Grüne Leistung um Geld zu sparen

DIE REVOLUTIONÄRE SUPERFRY 4.0 KOMBINIERT LEISTUNG,  
EFFIZIENZ UND FUNKTIONALITÄT WIE KEINE ANDERE Y-FÖRMIGE FRITTEUSE,  
MIT BESONDERER AUFMERKSAMKEIT FÜR DAS EINZIGARTIGE ITALIENISCHE DESIGN.

AUTOMATISCHE  
UNABHÄNGIGE  
KORBHEBER

Nach Den Rezepten

GRÜNE  
LEISTUNG

Ölfilter-System  
Vollständig Integriert

WI-FI  
UND USB  
VERBINDUNG

WIRKUNGSVOLL  
UND LEISTUNGSFÄHIG

über 90% garantierte  
Leistung

SAUBER

Spezielles  
Reinigungsprogramm

INTELLIGENTES  
KOCHSYSTEM

Perfektes Ergebnis



SUPERFRY

4.0



# Erhalten sie mehr und geben sie weniger aus

Superfry 4.0 garantiert durch das hocheffiziente Heizsystem und den Eco-Modus das ideale Verhältnis zwischen Energie und Leistung des gekochten Produkts, eine bemerkenswerte wirtschaftliche Einsparung.

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
REDUZIERUNG DER ENERGIEKOSTEN DANK DES INTELLIGENTEN HEIZUNGSSYSTEMS (ARBEITSZEIT VON 8 STUNDEN, FÜR 365 TAGE)	4500 M <sup>3</sup> /JAHR = 4500€	3500 M <sup>3</sup> /JAHR = 3500€
ÖLS QUALITÄT VERBESSERUNG UND REDUZIERUNG DES VERBRAUCHS MITTELS DES INTEGRIERTEN FILTERSYSTEM.	2640 LT/ JAHR = 3960 €	2250 LT/JAHR = 3375€
VERKÜRZUNG DER SETUP-ZEIT DANK DES EINFACHEN UND SICHEREN REINIGUNGSSYSTEMS UND EINER „USER FRIENDLY“ SCHNITTSTELLE	20 MIN/TAG = 2774 €	10 MIN/TAG = 1387 €
<b>GESAMTKOSTEN PRO JAHR</b>	<b>€ 11.234</b>	<b>€ 8.262</b>



-26,5%

ERSPARNIS PRO JAHR € 2.972

## EXTRA PRODUKTION!

Erhöhung der Produktivität pro Stunde:  
Statt 22 Kg pro Stunde, haben Sie mit dem neuen Superfry 45! Es bedeutet doppelte Produktion mit höherer Qualität des Produktes

**DAS BEDEUTET 66 EXTRA PORTIONEN PRO STUNDE... und infolge, einen zusätzlichen Einnahme von 100 €**





**WASSERDICHTES 7" HD TOUCHSCREEN DISPLAY**  
in dem Bedienfeld komplett integriert

## Benutzerfreundliche Interface



**GUTE "UX" BENUTZERERFAHRUNG**

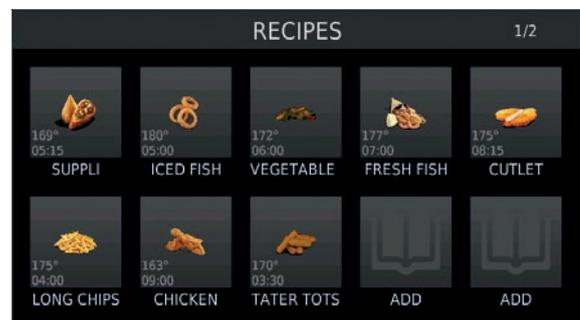
**KONTROLLSYSTEM LEICHT ZU BENUTZEN:**

**EINFACH:**  
schneller Zugriff auf gemeinsame Funktionen und Steuerung.

**SAUBER:**  
gut organisierte Schnittstelle für die Suche nach verschiedenen Werkzeugen und Optionen.

**INTUITIV:**  
Verwendung von Symbol und Standard Icons.

**ZUVERLÄSSIG:**  
Auswahloptionen mit mehreren Zugriffswegen.



Bis zu 20 völlig anpassbare Programme nach Zeit Temperatur, direkt mit dem automatischen Körbeheben-System angeschlossen.



EINFACH...EIN HERVORRAGENDES ERGEBNIS!

# Intelligentes Koch-System

Durch die Lastkompensation, passt die Garzeit automatisch an die Menge der eingelegten Speisen an, um eine perfekte Ergebnisauslastung nach der Auslastung zu gewährleisten und die Rüstzeit in Ihrer Küche zu sparen.



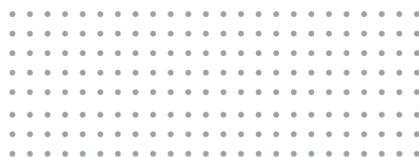
Einzel portion



Medium portion

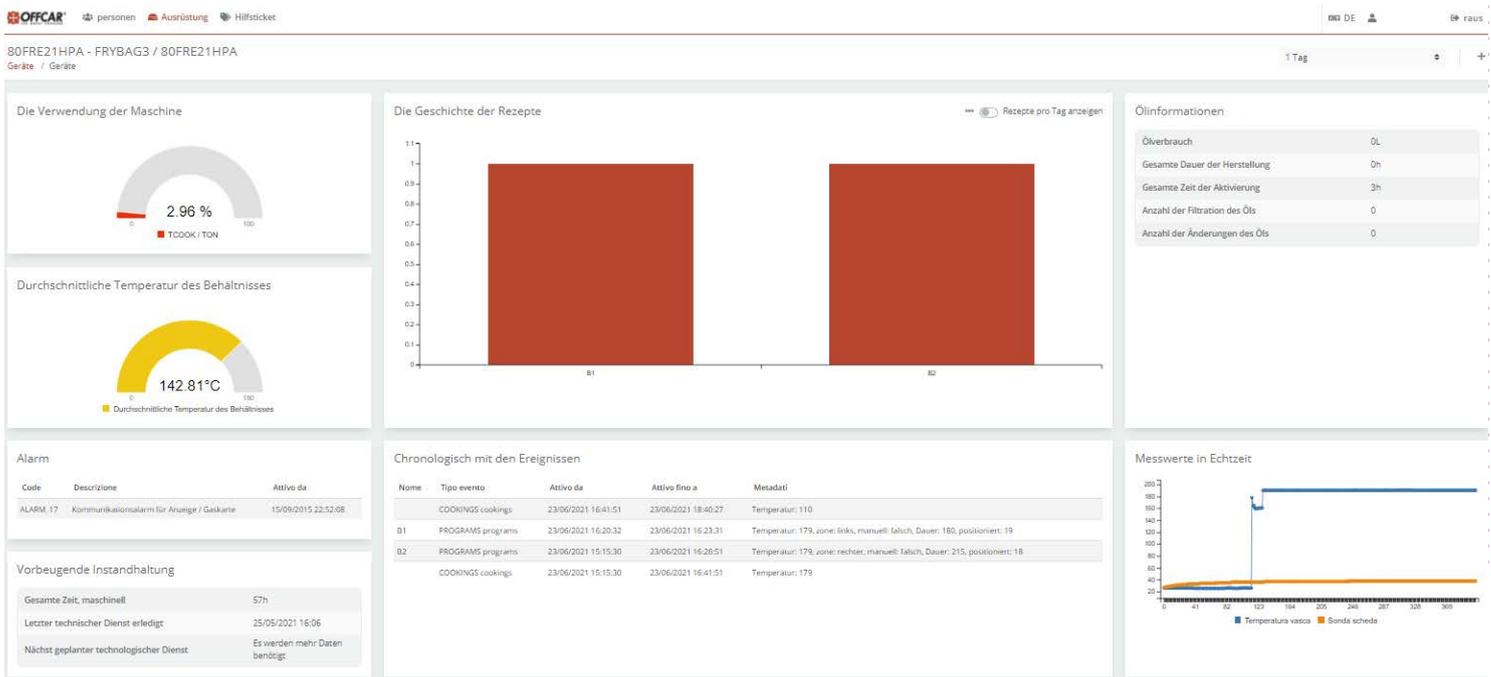
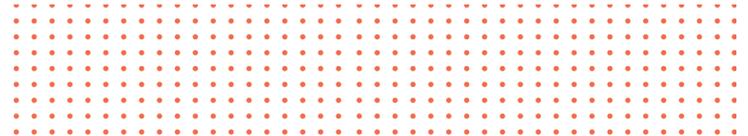


Voll Last





# Integriertes Verbindungs-System

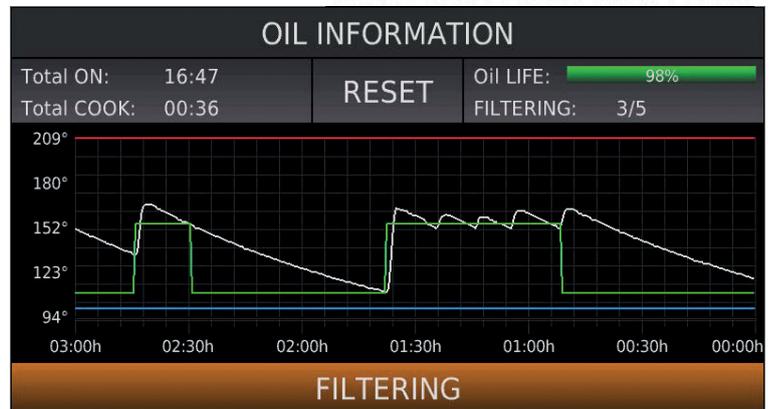


W-Lan Verbindung bedeutet, den gesamten Superfry-Betrieb zu überwachen, auch aus den Ferne über die Cloud. Sicherung der Einstellungen, Content Sharing und Abruf von HACCP-Daten.

Usb-port ermöglicht den Download von historischen Daten, Fehler Protokoll und Test Ergebnissen für einfachen Service und Wartung.

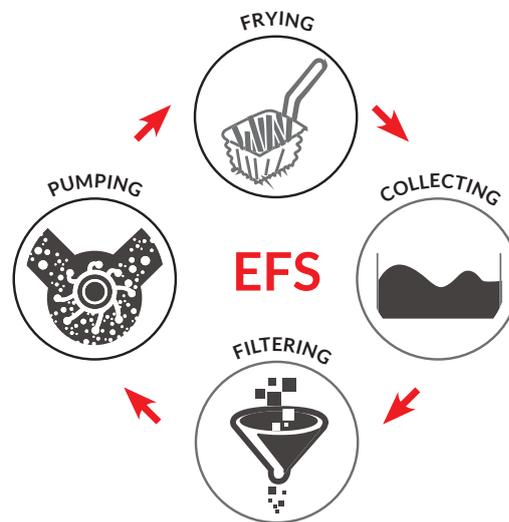


# EFS EXPRESS FILTRATION SYSTEM®



Das vollständig integrierte System ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als **4 Minuten** und die Rückkehr zur voreingestellten Temperatur (set point).

Einfache Steuerung des Filtrationsvorgangs durch das Display. Leichter Zugriff auf Auslassöffnungen innerhalb der Maschine.



Eine intelligentere Herangehensweise von Ölverwaltung.

Anzeige der Restlebensdauer des Öls mit Angabe der geleisteten Arbeitsstunden, der erreichten Temperaturen und der Anzahl der abgeschlossenen Filtrationen.

## SCHNELL

Filtration in weniger als 4 Minuten und Rückkehr zur Temperatur

## EINFACH

Einleitung durch Programm Auswahl im Bedienfeld

## SAUBER

ganze Reinigung innerhalb der Maschine ohne Verlust

## INTELLIGENT

Angabe und Geschichte der Anzahl der bereits durchgeführten Filtrationen

## SICHER

Behandlung des Öls von Mitarbeitern nicht notwendig



ÖL AUFFANGSBECKEN innerhalb der Maschine mit abnehmbarem und waschbarem Filter

## ELEKTRISCHE VERSION

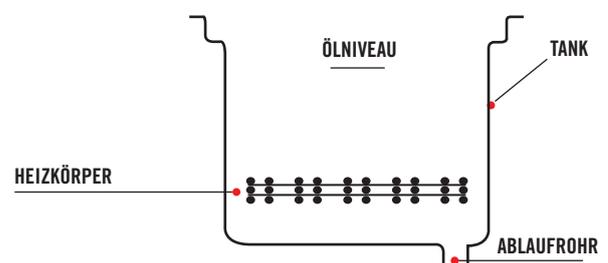


Gepanzertes Widerständensystem (100% Leistung), 90° drehbar mit Lenkspurstange zur einfacheren Reinigung.

**SCHMELZ-Funktion**  
für allmähliches Schmelzen  
von Fett, um thermische  
Belastung zu verhindern.



ERGONOMISCHES  
aus rostfreiem Stahl AISI 304,  
ohne Schweißstellen und  
innere Widerstände, mit tiefer  
Kalt Zone um die Unversehrtheit  
des Öls beizubehalten.

TECHNISCHE  
SEGMENT

Temperatur Kontrolle mit einer inneren Sonde um eine präzise und schnelle Ablesung der thermischen Schwankungen zu erzielen. **Maximale Leistung und erhebliche Energieeinsparung.**



# “PREMIX” VORGEMISCHTES VERBRENNUNGSSYSTEM

GASVERSION



Vorgemischtes  
Verbrennungssystem  
“PREMIX” mit automatischer  
Leistungsmodulation beim  
Einschalten und beim Erreichen  
der Endtemperatur.  
**Maximale Effizienz mit  
niedrigem Verbrauch  
und mit niedrigen Emissionen.**

SCHMELZ-Funktion  
für allmähliches Schmelzen  
von Fett, um thermische  
Belastung zu verhindern.

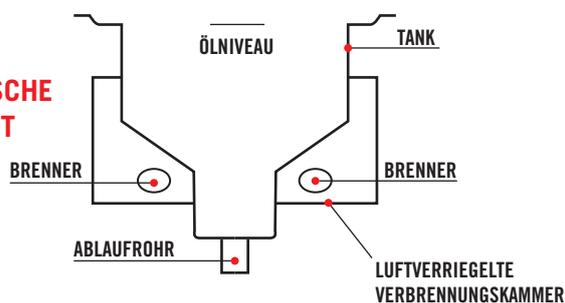
ERGONOMISCHES Y-FÖRMIGES  
BECKEN aus rostfreiem Stahl,  
ohne Schweißstellen und innere  
Widerständen, mit tiefer Kalt Zone  
um die Unversehrtheit des Öls  
beizubehalten. Abnehmbares und  
waschbares Filter.

Die Schalenform mit großen Radien  
verhindert die Ablagerung von Mehl  
in den Ecken und erleichtert die Reinigung.



Wasserdichte Gebläse Brenner  
in der Brennkammer, die außerhalb  
des Kochfeldes für maximale  
Leistung verschweißt ist.

## TECHNISCHE SEGMENT



Gas Einstellung im Bedienfeld.



*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

