



***"Connaissez-vous OFFFCAR ? Connectez-vous et découvrez nous!"***

***Merci pour votre participation!***

Merci pour garder le microphone et la webcam éteints pendant la diffusion en direct.



Utilisez le chat pour poser librement des questions, les réponses seront fournies en direct ou à la fin du webinaire, dans un moment dédié.



# DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS LE SPÉCIALISTE DE LA CUISSON HORIZONTALE

**Depuis le début, l'usine est contrôlée par la famille Carraro, propriétaire des deux sociétés.**

**OFFCAR incarne le pur esprit d'entreprise italien, nos réalisations sont le fruit de notre histoire et de notre recherche technologique constante au service des besoins de nos clients**

**Exportant dans plus de 60 pays à travers le monde ses produits fabriqués entièrement sur les deux sites de production appartenant à OFFCAR**



Pôle de production de  
traitement de l'inox



Pôle administratif, d'assemblage et  
de logistique

1920



FIRST STEPS

"OFFCAR, OFFicine CARRaro" ideally recalls the company founded in the 1920s by the founder "Nei" Domenico Carraro. His low-cost wood-fired cookers were passionately welcomed by the families living in Campodarsego and the neighboring towns for many years as they substituted the old, expensive and smoky fireplaces.

1950

AFTER THE WAR

After the Second World War, the production was expanded to include electric appliances such as metal furniture and gas cookers. When Nei's sons, Bruno and Daniele, joined the company, it was renamed "IMPERIA", with as many as 40 employees in the 1950s.



1960



NEW DIRECTION

In the late '60s, with the great crisis that hit this market, "domestic" production was abandoned and substituted by the production of industrial cookers.

1980

GROWTH AND DEVELOPMENT

"Offcar the Great cooking srl", a brand by Officine Carraro, was founded in 1980 by Bruno Carraro and his two sons Carlo and Domenico and it creates professional catering equipment. The company produces adaptable modular solutions, which could easily satisfy all the specific needs of the customer. The company has about thirty employees and an Italian and European distribution network.



2000



A MODERN COMPANY

The openings to non-European markets such as Asia, the Arabian Peninsula, North Africa and America encouraged the company to invest in research and development. The aim was to innovate and improve the product, and at the same time to simplify its maintenance and usage.

*The certification of quality*, in accordance with existing law, made the product reliable and appreciated.

2020

TODAY

OFFCAR THE GREAT COOKING increases the number of its foreign affiliates reaching the Middle and Far East with a percentage of export over 50%. The handcrafted work mixed with industrial production makes every single project unique, with the same passion of the past. Tradition and continuity are guaranteed by the family Carraro who leads the company, generation after generation.



1

0

0

# LA GAMME DE CERTIFICATIONS POUR LA PROTECTION DE NOS CLIENTS



**ISO 9001** Certification d'entreprise du système de qualité.

**Certification CE** Valide sur le marché européenne, définit les conditions essentielles relatives à la sécurité et à la santé des citoyens.

**Certification ETL** Valide sur le marché nord-américain, garantit que les produits et les méthodes de production soient conformes aux normes de sécurité des Etats-Unis et du Canada.

**Certification CB SCHEME** Valide dans plus de 50 pays dans le monde, garantit que les appareils de cuisson électrique sont conformes aux normes internationales de sécurité IEC.

**Certification SASO \*\*** (le premier fabricant en Italie à exporter) atteste la conformité des nos produits aux normes du marché de l'Arabie Saoudite.

**Certification AGA \*\* (en cours de)** Validation sur le marché Australien, garantit que les produits soient construits en toute sécurité.



# La protection de l'environnement

OFFCAR a récupéré les bâtiments existants avec l'installation de systèmes photovoltaïques modernes afin d'être autonome en terme d'énergie

## INSTALLATION



152.775 kWp  
Power



382,684  
Co2 Tons



165.000 kWh  
Average annual production



346  
Barrels of oil

m<sup>2</sup>

1155  
Square meters coverage



2551  
Trees

# PRÊT POUR L'AVENIR...

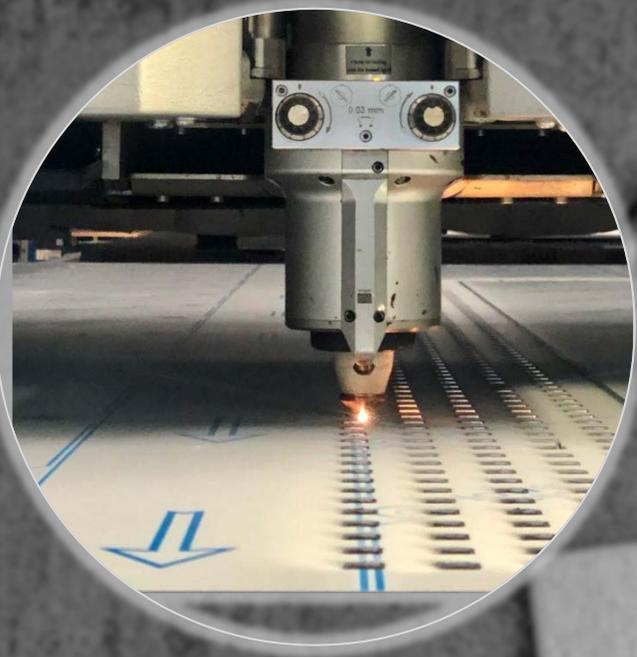
L'investissement technologique est depuis toujours l'un des nos moteurs essentiels: grâce au renouvellement permanent, les équipements utilisés sont à la pointe de la technologie pour répondre aux exigences de qualité et pour atteindre une production plus élevée

## INNOVATION

600 CERTIFIED PRODUCTS

4.0 READY

FCSI AWARDED FOR SUSTAINABILITY, COST SAVING INNOVATIONS





## FABRICATIONS DE HAUTE QUALITÉ

Nos produits sont pensés avec soin pour assurer  
qualité et fiabilité.

Cela permet de réduire considérablement la gestion de  
la garantie

(gain de temps, financier) et d'assurer la tranquillité de  
la gestion du suivi de nos matériels

# LIGNES DE PRODUITS

UNICO 650



UNICO 700



EVOLVE 700 - 980



*Stile* 700 GOLD MARINE



*Stile* 980 - 990 GOLD MARINE



*Stile* 1100



DRAGONE 龙



PASTRY



# PRODUITS UNIQUES ET INNOVANTS

**SUPERFRY 4.0**  
The high-tech way to fry



# GAMME DE PRODUITS

Une gamme complète de matériels pour la  
restauration commerciale et la collectivité

- Cusinières a gaz ou electriques
- Vitroceramique – induction
- Plaque coupe de feu
- Grillades
- Fritteuses
- Rechaud
- Cuiseur à pâtes
- Bain-marie
- Sauteuse multifonction
- Sauteuses basculantes
- Marmites
- Elements neutres
- .....





OFFCAR vous permet de placer des appareils provenant de LIGNES différentes s'ils appartiennent à la même SÉRIE.  
La même SÉRIE signifie la même PROFONDEUR et le même PROFIL.  
Es. **UNICO 700** et **STILE 700** PEUVENT ÊTRE JOINTS

## • LINES:

- UNICO
- EVOLVE
- STILE
- DRAGONE
- PASTRY

## • SERIES:

- 650
- 700
- 900 (980-990)
- 1100

# LIGNE UNICO 650

MODULARITY: 350 mm - 700 mm

DEPTH: 630 mm



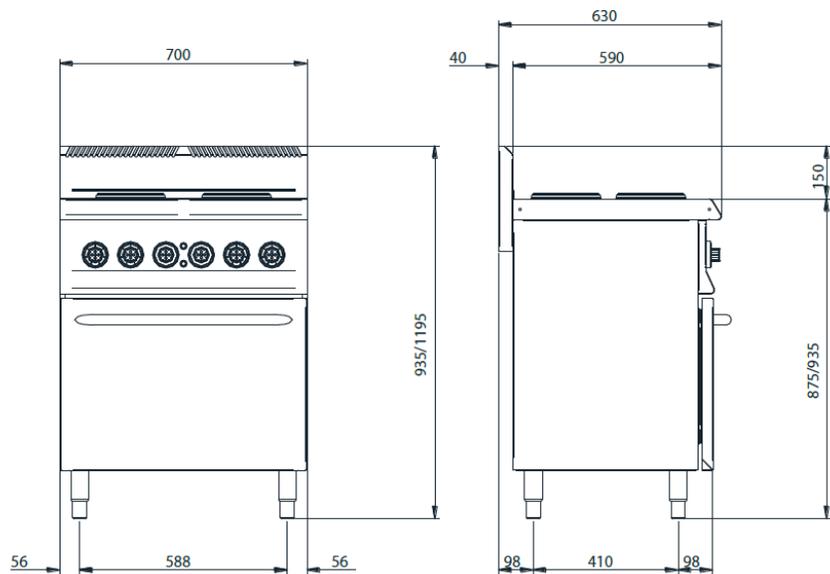
Les «petits de OFFCAR" offrent une grande robustesse, fiabilité et sécurité dans un format compact. Une combinaison raffinée de détails chromés et finitions élégantes sont la réponse parfaite aux besoins de la restauration rapide et en vue, où l'espace est limité.

Clean tank (Y)

Shapes and materials guarantee maximum hygiene



AISI 304 Stainless steel worktop



**DIMENSIONS:**  
**Modularité: 350 – 700 mm**  
**Profondeur: 630 mm**



# UNICO 700

MODULARITY: 400 mm – 800 mm – 1200 mm

DEPTH: 730 mm

Design unique dans les détails avec des hautes performances appréciées par les clients les plus exigeants, la ligne 700 offre un excellent rapport qualité / prix.



Aisi 316 stainless steel pressed tank

Shape and material designed for top cleanliness standards



AISI 304 Stainless steel worktop

### High performance

High performance cast iron burners with glazed cast iron grid or chromed grid

### Large cooktop

Full-surface work plate in different solutions



### Stainless steel ovens

Gas or electric versions  
GN 1/1, GN 2/1 and  
MAXI-oven GN 3/1

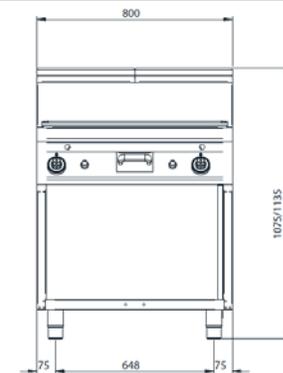
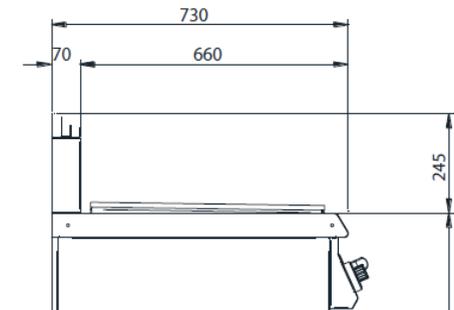
### High performance

Gas or electric version with 1 or 2 tanks.

## DIMENSIONS:

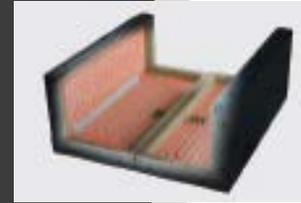
Modularité: **400 - 800 - 1200 mm**

Profondeur: **730 mm**



# Points Forts

## UNICO 700



Réservoirs GN I / acier AISI 316 | imprimé  
formes et de matériaux pour l'hygiène  
maximale

CUISEUR A PÂTES S. UNICO 700 AVEC CAPACITÉ  
DE 40 LITRES DIM. GN1 / 1

VERSION ÉLECTRIQUE AVEC ÉLÉMENTS  
CHAUFFANTS HAUTE EFFICACITÉ EN TUNGSTÈNE  
**HORS DE CUVE!**



# EVOLVE 700-980

MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

EVOLVE 700 DEPTH: 730 mm

EVOLVE 900 DEPTH: 900 mm



L'évolution des cuisinières à gaz avec le meilleur rapport puissance / prix. Les matériaux de haute qualité et l'utilisation des détails qui distinguent le haut de gamme OFFCAR garantissent la fonctionnalité, la robustesse et la flexibilité de composition.

## High performances

Chromed cast iron burners and brass ring burner cap (self-stabilizing flame).

Power 10 kW

Vetrified cast iron grid



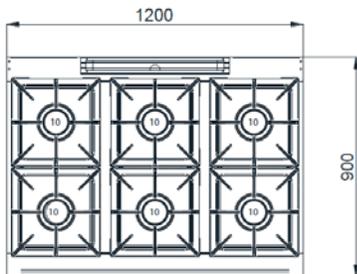
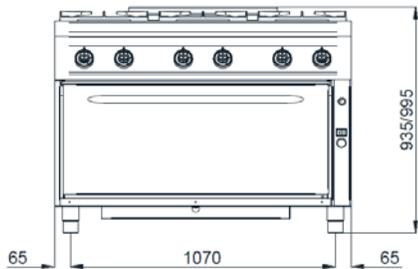
## Ergonomic knob

Removable ring for easy cleaning

**Dimensions:**

**Modularité: 400 - 800 - 1200 mm**

**Profondeur: 730 mm - 900 mm**



**Stainless steel ovens**

Gas versions  
GN 1/1, GN 2/1 and  
MAXI-oven GN 3/1

**AISI 304 Stainless steel worktop**



**Maximum hygiene and maintenance simplicity**

Easy removable AISI 304 stainless steel bowl  
under burners, spillage tray and instrument panel



EVOLVE 700-980

### **GAMME GAZ UNIQUEMENT**

Brûleurs supérieurs haute performance en fonte avec chapeau de brûleur en fonte chromée, flamme stabilisée. | Puissances de 6 kW à 10 kW avec dispositions à choix.

POSSIBILITÉ DE POSITIONNER EVOLVE 700 À CÔTÉ DES APPAREILS UNICO 700 ET DES APPAREILS STILE 700

POSSIBILITÉ DE POSITIONNER EVOLVE 980 À CÔTÉ DES APPAREILS STILE 980

# Stile 700

## Stile 980-990

STILE 980 MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

STILE 990 MODULARITY: 450 mm - 900 mm - 1350 mm  
1800 mm

DEPTH: 900 mm



Fonctionnalité, robustesse, ergonomie et flexibilité de composition, caractérisent le projet de la série **“Stile”**.

Les larges bandeaux de commandes arrondis et la praticité du système d'extraction des bandeaux sans vis, permettent un accès frontal facile en assurant un entretien rapide et, par conséquent, la diminution du coût de nettoyage.

Haute qualité  
Cuve en acier aisi 316  
imprimé sans soudure

Dessus en acier inoxydable 304  
épaisseur 20/10



### Hautes performances

Brûleurs en fonte vitrifiée,  
double couronne en laiton  
imprimée épaisse

Grande surface de cuisson

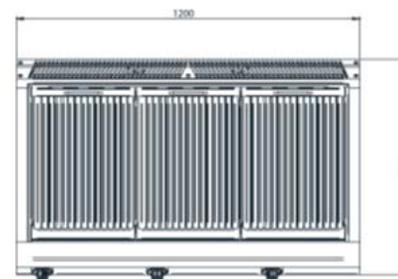
Plaque de travail  
thermostatée coup-de-feu  
en diverses combinaisons



Poignées ergonomiques

Variétés de fours  
Gaz ou électrique GN 1/1  
et GN 2/1 , 3/1 GN

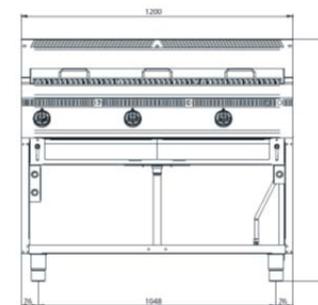
Large gamme  
friteuses gaz / électriques avec des commandes mécaniques ou  
électroniques pour le contrôle précis de la température de l'huile



### DIMENSIONS

Modularité: **400 - 800 - 1200 mm**

Profondeur: **730 mm**



# POINTS FORTS

*Stile* 700

*Stile* 980-990

Hygiène maximale et facilité d'entretien:  
Lèchefrite amovible en acier inoxydable  
Panneau de commande facilement démontable  
(push-pull) sans vis.

Brûleurs haut rendement en fonte avec chapeau  
de laiton à double couronne, grilles en seule  
fusion de fonte, complète amovibilité des cuves,  
aux bords complètement arrondis, garantit une  
hygiène optimale.

MAXI FOUR avec amples dimensions internes  
(997,5x65x36,5cm).



*Stile*

# Stile 700 Stile 980-990



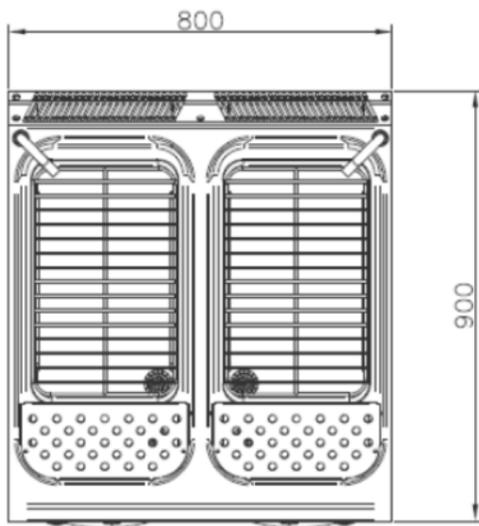
Finition chromée de haute qualité (épaisseur minimale garantie de 40 microns) pour cuire jusqu'à 300 ° C-Grands trous de drainage des deux côtés-Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques.



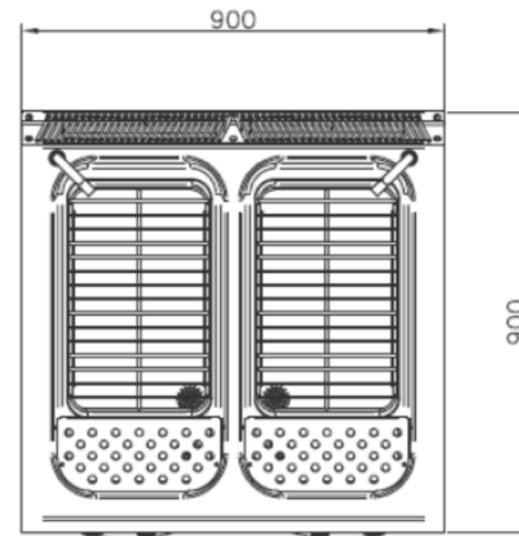
CUVE PRESSÉE SANS SOUDURE AVEC COINS RONDS



GRAND CUVE ET PLAN FRONTAL INCLINE POUR LE SUPPORT DU PANIER À L'EXTÉRIEUR DES FUMES DE CUISSON.



WE BELIEVE  
IN MAKING  
A DIFFERENCE



## Stile 980-990

STILE 980 MODULARITY: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

STILE 990 MODULARITY: 450 mm - 900 mm - 1350 mm  
1800 mm

DEPTH: 900 mm

Functionality, robustness, ergonomic design and compositional flexibility are the outstanding features of the Stile 980-990 project.

The 980-990 Stile series are the answer to the most demanding needs for power, production capacity and attention for details in large workplaces.



### High quality

AISI 316 pressed  
tank with deep basin

### High performance

Top burners in cast iron with  
pressed burner cap in brass with  
double ring



980



# LIGNE GOLD STILE

La solution modulaire suspendue réalisable en plusieurs longueurs que peut accueillir tous les appareils de **série** à gaz et électrique avec profondeur de 700 ou 900, sur un ou deux fronts opposés (créant aussi des compositions de série mixtes).



# LIGNE MARINE



Dédiée à l'industrie maritime, dans les cuisines de bateaux et de plateformes offshore est conçu avec une attention particulière à la solidité, la sécurité et la capacité d'adaptation.



Grills de fixation sur tous les plans de cuisson,  
Pieds à brides pour fixage au sol  
Toutes les pièces sujettes à la corrosion sont en acier AISI 304

# Stile 1100

---

MODULARITY: 450 mm - 550 mm - 900 mm

DEPTH: 1100 mm

---



The 1100 pass-through cooking range is designed to ensure maximum efficiency and functionality even with more parties chefs.

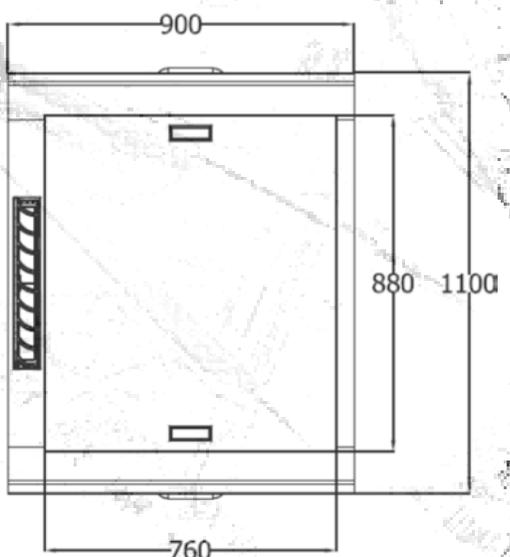
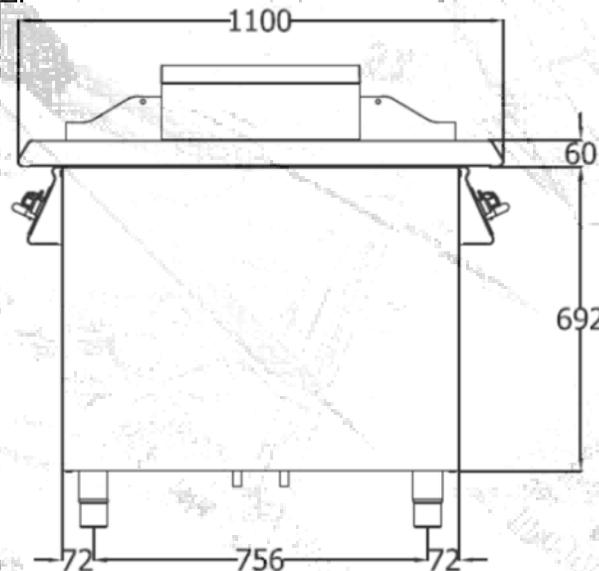
The both sides control panels, the pass-through ovens, the central chimney and the perfect worktops matching, make the 1100 versatile for many uses.

AISI 304 stainless steel worktop



**EASY MAINTENANCE**

Push-pull control panel without screws for functional frontal



# Stile 1100

## EASY CLEANING

AISI 304 stainless steel bowl  
spillage tray and instrument panel

## High performance in every module

## Wide range

Gas/electric fryers with electronic  
controls for accurate temperature  
regulation (melting)



**Stainless steel  
passthrough OVENS**  
Gas or electric versions  
GN 2/1

**DESIGN**  
Installation on stainless steel feet  
also with stainless steel toekick or  
on masonry

# POINTS FORTS

*Stile* 1100

## CENTRALE

Les larges bandeaux de commandes sur les deux façades, les fours traversants, la cheminé centrale lorsque c'est nécessaire, le bord franc des plans permettent de travailler selon de multiples utilisations.

Modèles équipés, au choix, de fours ou de placards neutres traversants

HAUTES PERFORMANCES Haute performance de chaque module

LARGE SURFACE DE CUISSON Optimisation des volumes et des espaces



DRAGONE 龙



**Connaissez-vous les différences entre le Teppanyaki et le grillade?**

- plaque de cuisson horizontale, non inclinée
- sans garde-boue
- Différentes zones de cuisson car

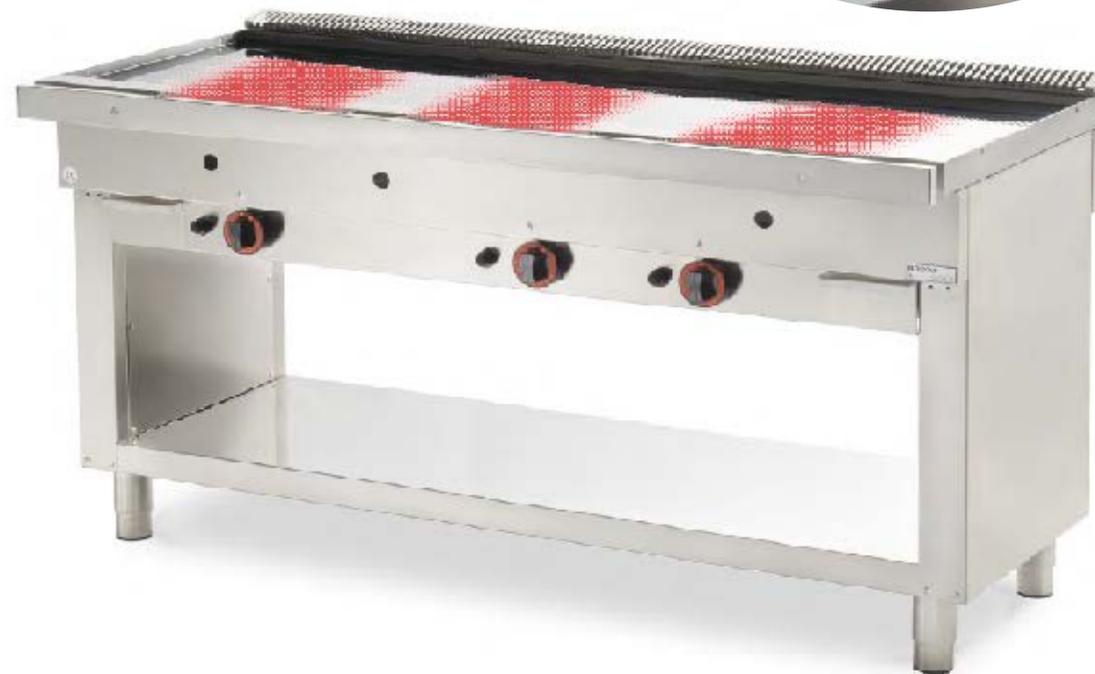
**Savez-vous que OFFCAR Teppanyaki peut être adapté en tant que Griddles ...?**

TEPPANYAKI

GAS / ELECTRIC

MODULARITY: 1100 mm - 1650 mm

DEPTH: 700 mm



Les brûleurs ou les résistances sont positionnés au centre de la plaque utilisée par le chef. Les zones latéraux, chauffés indirectement, s'utilisent pour garder les aliments au chaud



## Savez-vous que le système de cuisson à la vapeur OFFCAR est multifonction ..?

Cuisinière à vapeur haute performance avec production de vapeur rapide et constante pour la cuisson homogène et délicate des aliments dans les piles de paniers en bambou ou pour faire bouillir des légumes directement plongés dans l'eau.

Brûleur de 12 kW (chapeaux en laiton) avec flamme bleue verticale pour plus d'efficacité (comme 14kw) et moins consommation énergétique.

**ou**

Brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en chrome à double couronne, puissances 12 kW et grille spéciale en acier inox AISI 304 pour la cuisine occidentale.

**Brûleurs facilement démontables pour le nettoyage e l'entretien.**

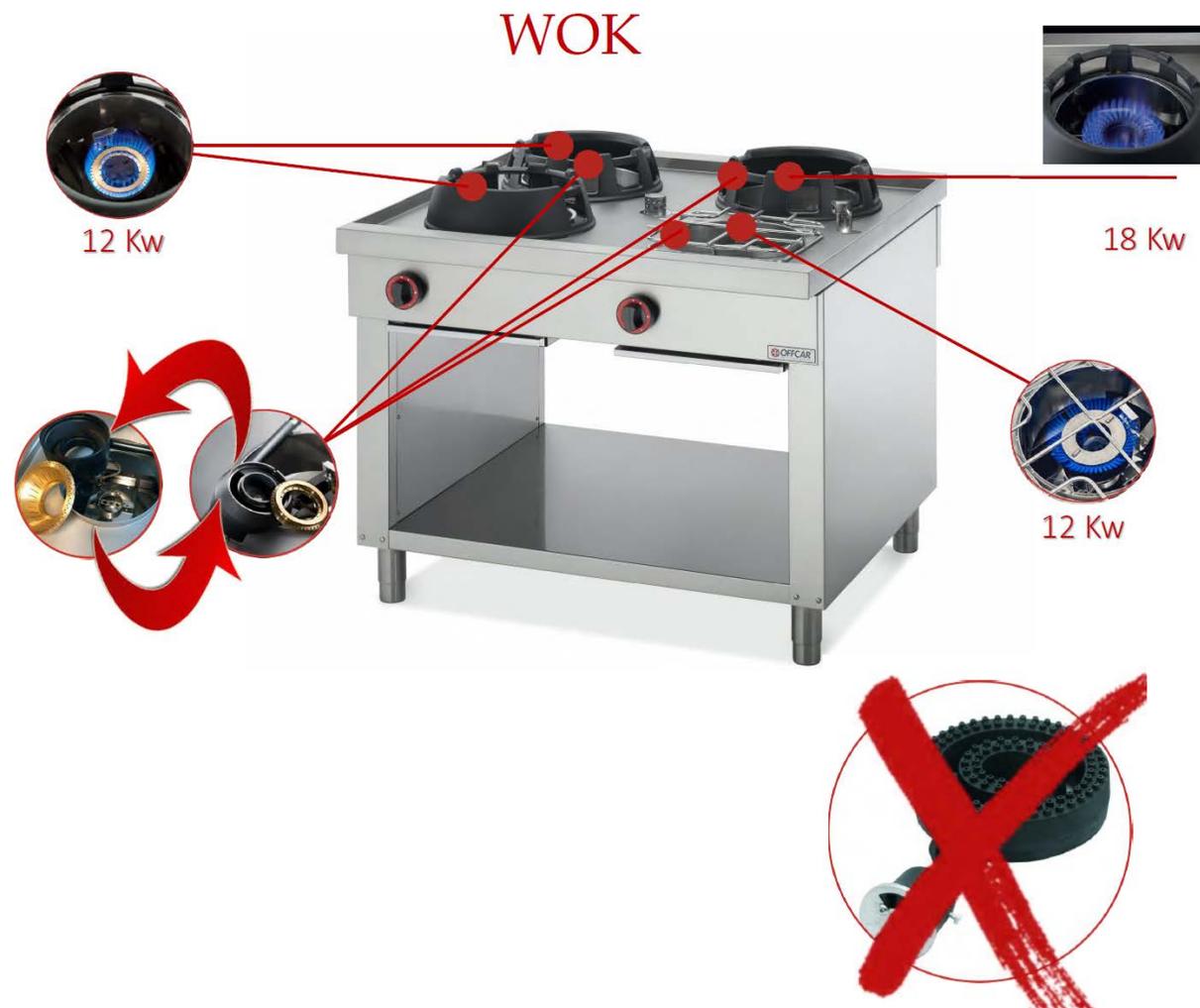


## *Puissance vs Efficacité* *Faites plus avec moins ...*

Dragone est une cuisine multiethnique, robuste, dynamique avec performances élevées.  
Ce que nous appelons l'efficacité  
(rapport d'énergie consommée / résultat rendu)

### WATER BOILING TEST

BURNER TYPE	Boiling Time	H2O weight after 10'
18 kW Offcar**	5.30 min.	1780 gr
14 kW Competitor	9 min.	2020 gr
12 kW Offcar**	7.30 min	1965 gr



# POINTS FORTS

DRAGONE 龙

ETNICAL LINE /GAS RANGE

PLAN DE TRAVAIL EN ACIER 304,  
ÉPAISSEUR 25/10 RENFORCÉ

CANAL DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES ET  
DÉCHARGEMENT

SUR DEMANDE:

**Puissante brûleur en fonte 18 kW avec flamme  
bleue verticale pour plus d'efficacité moins  
consommation énergétique**



18kW





# PÂTISSERIE

---

CABINET MODULARITY: 800 mm

CABINET DEPTH: 730 mm

---

TOP MODULARITY: 350 mm - 700 mm

TOP DEPTH: 650 mm

---

This series is dedicated to professional and quality pastry, which requires high performances, precision and simplicity of maintenance/cleaning. The wide range of fryers and stockpot stoves satisfies the needs of different types of cooking.

## Cabinet Fryers

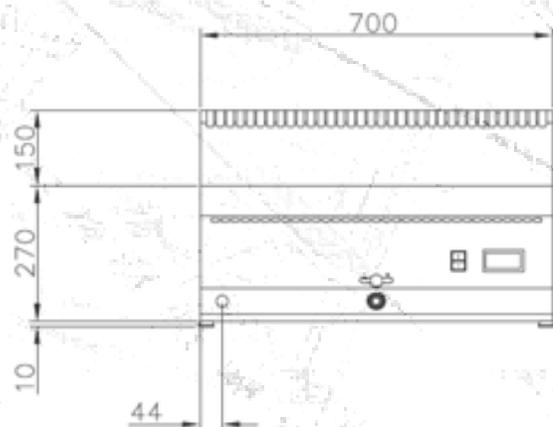
Gas versions with standard or electronic controls (RAPID control programmed for gradual and intermittent heating) AISI 304 Stainless steel tank with large cool zone



## RAPID Controls

electronic control of the temperature and "MELTING" system to melt solid fats

Les friteuses de pâtisserie se distinguent de celles de la gastronomie principalement par la grande surface de cuisson, pour la profondeur de la cuve et la précision du contrôle de la température de l'huile.



**Dimensions**  
**Modularité: : 350 - 700 mm**  
**Profondeur: 730 mm**

### Stockpot stoves

Burner in cast iron with burner cap in brass with double ring (self-stabilizing flame).  
 Easy removable AISI 304 stainless steel bowl under burners, spillage tray and instrument panel

### Optional

Side drain  
 Special net which ensures the best frying



### Optional stainless steel supports

Available open or closed with doors.

### Top fryers

GAS VERSION: stainless steel exchangers in high-performance tank.  
 ELECTRIC VERSION: High-performance tungsten resistances outside the tank or armored resistances inside of the tank (rotating)

# Points forts

## PÂTISSERIE

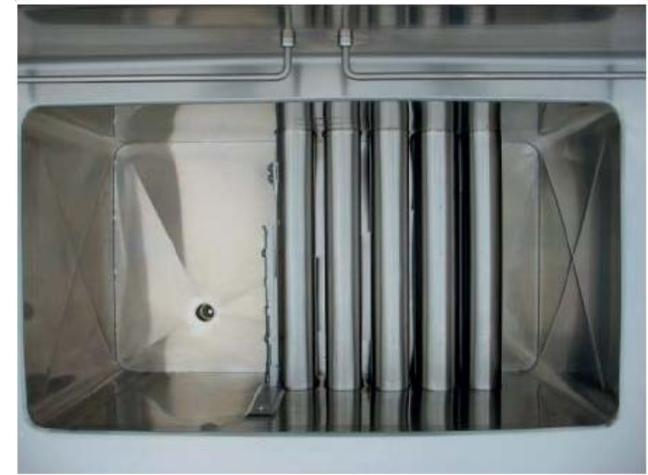
### FRYERS

Large gamme de friteuses de pâtisserie avec des modèles électriques et gaz, sur meuble et table, avec commandes électroniques et mécaniques.

**Système de rotation des résistances ou version avec RÉSISTANCE EXTÉRIEURES**

### RECHAUD À GAZ

Grille en fonte vitrifiée. Brûleur en fonte vitrifiée avec chapeau de brûleur en laiton à double couronne avec flamme stabilisée (5,5 kW)



# PRODUITS UNIQUES ET INNOVANTS



Bien sûr, Covid-19 changera notre mentalité mais, ne changera pas nos capacités de raisonnement.

OFFCAR a déjà pensé à des solutions spéciales conçues pour être plus simples, différentes.

Ils ont pensé à l'efficacité, à l'automatisation et à la facilité d'utilisation.

Pourquoi? Parce que j'ai découvert la relativité mais l'argent et le temps sont relativement connectés.

... SUIVEZ-MOI!

# 4.0 SUPERFRY

The high-tech way to fry

FRITEUSE PROFESSIONNELLE  
HAUTE PERFORMANCE



**MODULARITÉ:** 400 mm

**PROFONDEUR :** 900 mm\*

\*

*Stile* 980-990

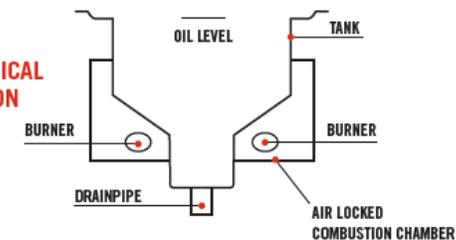
## Moins cher, plus de gains

GRÂCE AU SYSTÈME DE CHAUFFAGE À HAUT RENDEMENT ET AU MODE ECO, ELLE ASSURE LE MEILLEUR RATIO DE RENDEMENT IDÉAL ENTRE L'ÉNERGIE CONSOMMÉE ET LA PRODUCTION DE PRODUITS CUITS AVEC DES ÉCONOMIES REMARQUABLES.



## “PREMIX” COMBUSTION SYSTEM

TECHNICAL  
SECTION



DISPOSITIF  
DE LEVAGE  
DE PANIERS  
AUTOMATIQUE  
INDÉPENDANT

PERFORMANCE  
VERTE

Système de filtrage  
d'huile intégré

CONNEXION  
WIFI ET USB



EFFICACITE  
ÉNERGÉTIQUE

Rendement garanti  
supérieur à 90%

NETTOYAGE

Système de lavage semi-  
automatique intégré dans la  
machine

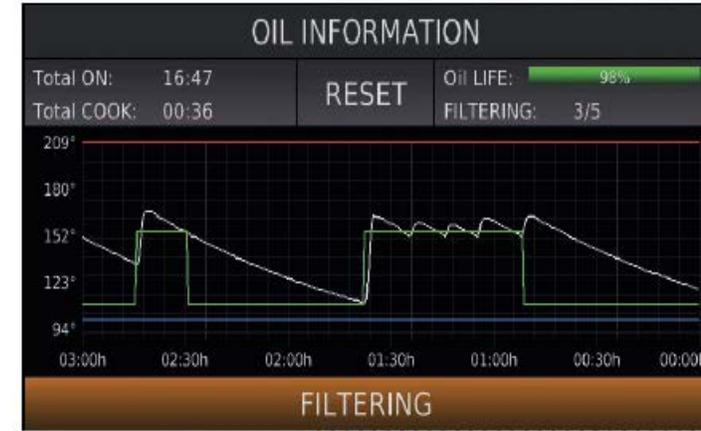
SYSTÈME DE  
CONTROLE  
INTELLIGENT

Standard de qualité du  
produit frit



# EFS EXPRESS FILTRATION SYSTEM®

Le système de filtration entièrement intégré à l'intérieur de la friteuse permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes et de revenir à la température réglée précédemment.



## INTELLIGENT COOKING SYSTEM

Grâce au compensation de charge, adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée pour assurer des résultats parfaits charge après charge et économiser les temps d'installation dans la cuisine.



## Wi-Fi INTEGRATED CONNECTIVITY SYSTEM

Connectivité Wi-Fi signifie surveiller les opérations, même à distance, à travers le Cloud. Sauvegarde et partage du contenu et obtention des données HACCP.



# 4.0

## SUPERFRY

The high-tech way to fry



@HotelAsia2018

## Equipment Awards

Sustainability | Cost Savings | Innovations

24 - 27 April 2018

*Light Equipment  
2<sup>nd</sup> Runner Up*

Awarded To

Offcar The Great Cooking  
S.r.l



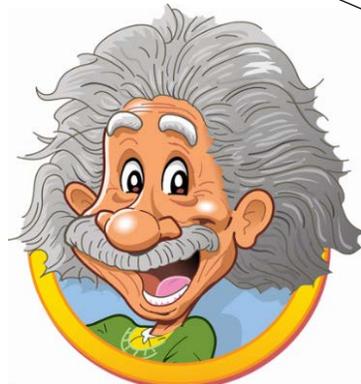
modularité: 600 /800 mm

PROFONDEUR:700 - 900 mm\*

\*

*Stile 700 Stile 980*

Le système de soulèvement automatique peut être programmé et garantit que le cycle de cuisson peut être répété, grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus. Disponible avec différentes configurations de paniers pour s'adapter à l'utilisateur !

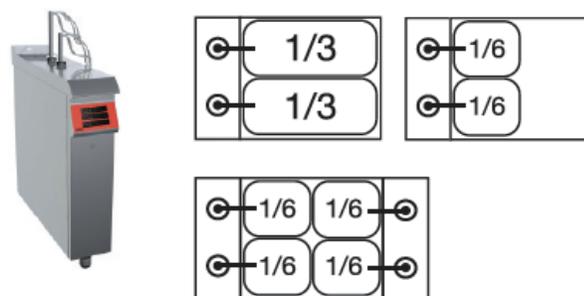


En développement:

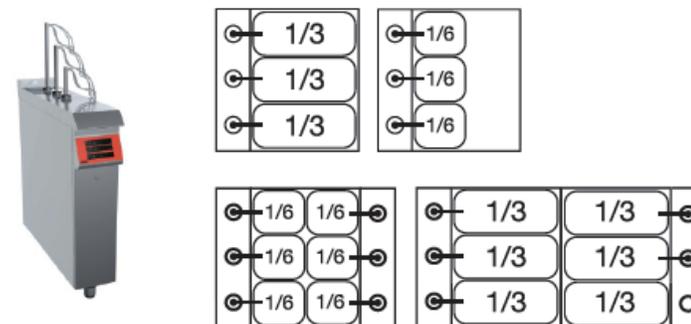
programmation de 4 températures d'eau dans la cuve pour des résultats de cuisson parfaits, également en fonction « **sous vide** »



MODEL 70ACE20A FOR TANK 30 LT GN 2/3



MODEL 80ACE20A FOR TANK 45 LT GN 1/1



## CUISSON HAUTE PERFORMANCE

- Résistances spéciales HP au tungstène **hors de la cuve** pour l'hygiène maximale
- Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau d'eau avec voyant de défaut rouge.
- Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 316 pour une résistance maximale à la corrosion, entièrement moulée avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène
- Système de robinet d'eau qui garantit un recyclage constant avec de l'eau renouvelée et Trop-plein opposé au robinet d'eau pour faciliter la sortie des mousses et ainsi optimiser la quantité correcte d'amidon.





COMPOSEZ VOTRE PIANO !  
LINDA vous offre la possibilité de créer  
votre piano en un clin d'œil.  
Choisissez vos combinaisons de cuisson  
parmi toutes nos gammes de produits.



Vous pouvez décider à la fois de la position des éléments de cuisson (GAZ ou ELE) sur le plan unique et des soubassements chauds, froids ou neutres, tiroirs basse température.....

LINDA peut être transportée « pièce par pièce » et assemblée de façon simple directement sur place, ce qui permet un montage facile dans des endroits difficiles d'accès.





---

*Tous nos projets sont conçus pour offrir une parfaite adéquation entre le design et la technologie sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux, ergonomique, fiable et facile à nettoyer*

**OFFCAR.COM**

**JOIN THE OFFCAR WORLD**  
DISCOVER ALL OUR COOKING SOLUTIONS  
DON'T MISS OUT ON ANY DETAILS



**#MYOFFCAR**

*Designed for  
Your great  
Cooking moments*





**Merci pour votre attention**

***Le prochain webinaire aura lieu***

**Mercredi 29 avril à 11h00**

« Comment concevoir et construire une cuisine complète,  
de la conception à l'installation »

Présentation du programme SPECIFI et de la bibliothèque  
3D avec des exemples pratiques

