



# SÉCURITÉ ET OPTIMISATION GARANTIE

**SUPERFRY 4.0 OPTIMISE LES CONDITIONS  
DE TRAVAIL EN CUISINE !**



**CHARGEMENT AUTOMATIQUE DE L'HUILE NEUVE  
FILTRATION AUTOMATIQUE  
DECHARGEMENT AUTOMATIQUE DE L'HUILE USAGE**

- Sécurité totale de la manipulation de l'huile lors des opérations de chargement

- Plus d'ergonomie

**PROGRAMME DE LAVAGE  
AUTOMATIQUE DE LA CUVE ET DU  
CIRCUIT AVEC TABLETTES DE  
DÉTERGENT (TYPE FOURS MIXTES)**

- Sécurité et facilité de nettoyage de la cuve et du circuit

**RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**

- évite de lever des charges de 2,5 kgs toutes les 2/3 minutes

**SYSTÈME DE CHAUFFAGE À HAUT  
RENDEMENT ET MODE **ECO****

- Température ambiante améliorée

- Zéro émission de gaz brûlé

- Assainissement de l'air



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

# LA PREMIÈRE FRITEUSE HAUTE EFFICACITÉ INTERCONNECTÉE

**50 % REMBOURSÉS AVEC LA SUBVENTION «CUISINE + SÛRE»**

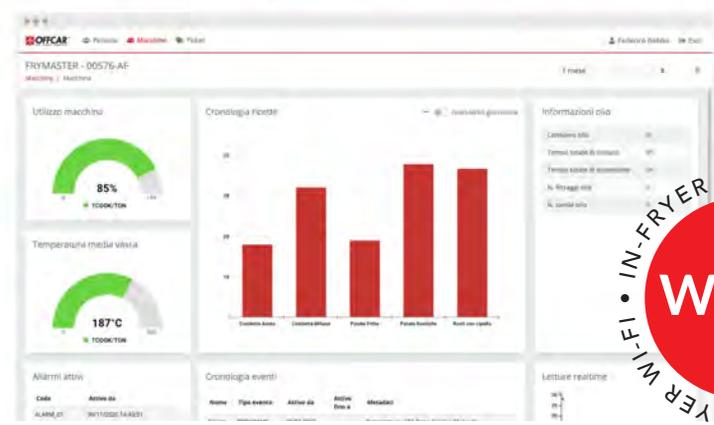


**L'ASSURANCE MALADIE SOUTIEN LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION!**

CETTE SUBVENTION PERMET DE FINANCER 50% DE L'ACHAT D'UNE FRITEUSE SUPERFRY4.0

L'Assurance Maladie finance les entreprises de 1 à 49 salariés

La demande de subvention se fait sur le site [net-entreprises](http://net-entreprises) en passant par le compte (AT/MP) de votre entreprise.



**SUPERFRY 4.0 EST ÉLIGIBLE GRÂCE :**

- GESTION AUTOMATIQUE DE L'HUILE
- NETTOYAGE AUTOMATIQUE
- RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS
- CONNECTIVITE « WIFRY »

Cette subvention concerne l'acquisition de matériels permettant de réduire les risques liés aux déplacements, manutentions et efforts importants dans les cuisines, y compris lors des opérations de nettoyage. Elle a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre les risques de troubles musculo- squelettiques, de lombalgies et de chutes

(dans la limite de 25 000€ HT )





A QUI S'ADRESSE LA SUBVENTION CUISINE + SÛRE ?

La subvention "Cuisine + sûre" permet le financement du polycuiseur multifonctions électrique avec remplissage et vidange intégrés.

LE CUISEUR MULTIFONCTION "PASTA CORNER" AVEC REMPLISSAGE ET VIDANGE AUTOMATIQUE DE L'EAU PERMET DE CUIRE DIFFÉRENTS PRODUITS (PÂTES / RIZ / LÉGUMES) AVEC DIFFÉRENTES TEMPS DE CUISSON DANS LE MÊME TEMP!

Appareil entièrement automatisé qui permet d'organiser et de programmer le travail en cuisine tout en garantissant la sécurité des opérateurs



LEVAGE AUTOMATIQUE



4 PROGRAMMES POUR CHAQUE PANIER



COMMANDES TACTILES INTUITIVES



# LA CUISEUR À PÂTES AUTOMATIQUE MULTIFONCTION

**50 % REMBOURSE**

**L'ASSURANCE MALADIE SOUTIEN LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION!**

## LE CUISEUR MULTIFONCTION EST ÉLIGIBLE GRÂCE :

L'Assurance Maladie finance  
les entreprises de 1 à 49  
salariés -  
La demande de subvention  
se fait sur le site net-  
entreprises en passant par  
le compte  
(AT/MP) de votre entreprise.

**- REMPLISSAGE ET VIDANGE  
AUTOMATIQUE DE L'EAU EVITANT  
LES RISQUES DE BRÛLURES**

**- LEVAGE AUTOMATIQUE DES  
PANIER POUR RÉDUIRE LES  
EFFORTS MUSCULAIRES**

**- CUVE RAYONNÉE AVEC  
RÉSISTANCES À L'EXTÉRIEUR  
GARANTISSANT LA FACILITÉ DE  
NETTOYAGE**

**- SYSTÈME DE LAVAGE DE LA CUVE  
AVEC TABLETTES DETERGENTES (TYPE  
FOURS MIXTES)**

Cette subvention concerne l'acquisition de matériels permettant de réduire les risques liés aux déplacements, manutentions et efforts importants dans les cuisines, y compris lors des opérations de nettoyage. Elle a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre les risques de troubles musculo- squelettiques, de lombalgies et de chutes (dans la limite de 25 000€ HT max)



**CUISINE  
+  
SÛRE****A QUI S'ADRESSE LA SUBVENTION  
CUISINE + SÛRE ?**

La subvention Cuisine + sûre permet le  
financement d'un plan de cuisson  
électrique avec un dessus unique sans  
joint et avec un soubassement pour le  
stockage (réfrigéré/maintient/chaud)



**LE FOURNEAU "À LA DEMANDE" LINDA VOUS  
DONNE LA POSSIBILITÉ DE POSITIONNER LES  
ÉLÉMENTS DE CUISSON SUR LE PLAN UNIQUE ET  
DE CHOISIR DES SOUSBASSEMENTS CHAUDS,  
FROIDS OU NEUTRES!**

Linda

free creative



# PLAN UNIQUE, BEAUCOUP SOLUTIONS

**50 % REMBOURSÉ**

**L'ASSURANCE MALADIE SOUTIEN LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION!**

**LE PLAN UNIQUE "LINDA" EST  
ÉLIGIBLE GRÂCE :**

L'Assurance Maladie finance  
les entreprises de 1 à 49  
salariés -

La demande de subvention  
se fait sur le site net-  
entreprises en passant par  
le compte  
(AT/MP) de votre entreprise.

**- DESSUS HYGIÉNIQUE  
GARANTISSANT  
LA FACILITÉ DE NETTOYAGE**

**- SOUBASSEMENT EVITANT  
LES DÉPLACEMENTS**

**- APPAREILS ÉLECTRIQUES  
TELS L'INDUCTION OU LA  
VITROCÉRAMIQUE AVEC  
RECONNAISSANCE  
AUTOMATIQUE DE CASSEROLES  
PERMETTANT D'ABAISSE  
LA TEMPÉRATURE DANS LA  
CUISINE**



Cette subvention concerne l'acquisition de matériels permettant de réduire les risques liés aux déplacements, manutentions et efforts importants dans les cuisines, y compris lors des opérations de nettoyage. Elle a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre les risques de troubles musculo- squelettiques, de lombalgies et de chutes  
(dans la limite de 25 000€ HT max)