



Comment réaliser une cuisine professionnelle complète, de la conception à l'installation. Cette deuxième visioconférence vous présentera toutes les acquisitions techniques que nous avons recueillies tout au long de notre expérience.

Merci pour votre participation!

La visioconférence commencera à 11h00, heure locale italienne



S'il vous plaît, afin d'éviter tout bruit de fond, merci d'ÉTEINDRE la caméra et le microphone de votre ordinateur pendant la présentation.

La communication, pendant la présentation, sera possible en utilisant le chat.

OFFFCAR
IS
WEBINAR



ENSEMBLE, RESTONS CONNECTÉS!

Profitons de ce moment pour un rendez-vous grâce à la Visioconférence.

Cette période de confinement nous amène à modifier notre manière d'échanger, de penser, de vivre...

Offcar a décidé de ne pas rester immobiles et d'investir dans dans une activité qui, nous en sommes sûrs, donnera un retour à tous: la formation.

Un programme de webinaire divisé en 3 événements:

Mercredi 22 avril à 11h00 « Connaissez-vous OFFCAR ? Connectez vous et découvrez nous ! »

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 3 D avec des exemples pratiques.

Mercredi 6 mai à 11h00

« Imaginez quelque chose de différent »

Comment des produits uniques et innovants peuvent transformer votre offre en service client.



Afin de réaliser une conception appropriée, il faut d'abord clarifier quelques points.

Écouter est une compétence importante pour fournir les solutions les plus adéquates, en fonction des besoins du client.

Avec cette présentation, nous découvrirons ceux que nous croyons (bien sûr, chacun peut suivre son propre chemin), comme étant le plus important pour élaborer le projet le plus performant.

Alliant la créativité italienne de l'ergonomie, la sécurité, la nettoyabilité et la fiabilité, qui sont les éléments «indispensables» dans un contexte professionnel de préparation et de distribution des repas, alors, allons-y.... !



PENSER





PARTAGER

- Partager les idées avec les clients et les collègues peut s'avérer constructif et très rentable.

Les vieux sages, ont dit: «un homme est seul, deux hommes sont plus du double»

Premières analyses: recueilli et organiser toutes les idées, puis il est temps d'agir...

L'objectif du brainstorming est une liste de contrôles qui guidera le concepteur au cours de toutes les prochaines étapes.

Déterminer avec le Client ses besoins et ses objectifs;

Analyse préliminaire,

Sources d'alimentation autorisées,

Identifiez tous les flux dans la cuisine,

Élaborez la mise en page,

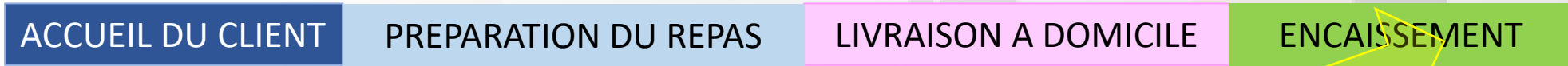
Élaborer la disposition des appareils de cuisson (OFFCAR),

Conception finale du projet à soumettre au client.



AGIR

Chronologie des flux de trésorerie - L'hospitalité est un format d'entreprise - A garder à l'esprit lors de la conception

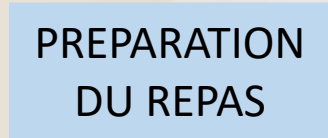
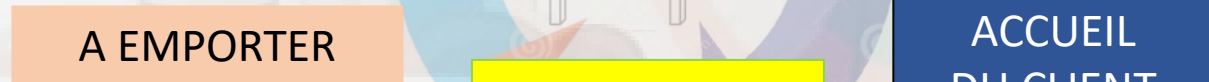


Concevoir l'agencement d'une cuisine avec de bons appareils, et dans le bon ordre, signifie gagner du temps et de l'ergonomie de travail.

LE TEMPS, C'EST DE L'ARGENT.

Le but est de gagner le plus de temps possible pour baisser les coûts et pour que les tâches des opérateurs soient plus rapides. L'entreprise sera plus efficace socialement et financièrement.

Tous les appareils d'OFFCAR allient toutes ses propriétés nécessaires pour atteindre ces objectifs.



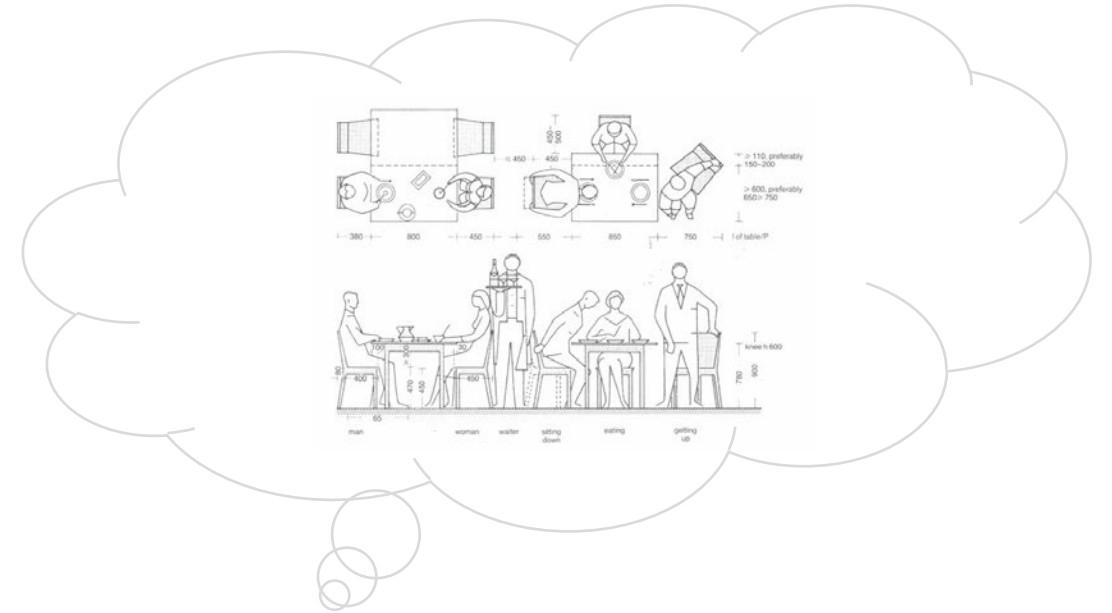
Étape 1: Déterminer avec le client ses besoins et ses objectifs

Type de distribution de repas fourni :

- Fast food
- Restaurants
- A emporter / livraison à domicile
- Banquets / traiteurs
- Cuisines Centrales
- Collectivités

Définissez le nombre de couverts:

Ne doivent être pris en compte que les sièges utilisés pendant l'activité normale - les places supplémentaires comme les sièges extérieurs ne doivent être considérés que partiellement.



Étape 2: Analyse préliminaire

- Emplacement de la cuisine:

Rez-de-chaussée et planchers surélevés

Niveaux souterrains

À l'intérieur des centres commerciaux

À l'intérieur des supermarchés

.....

Selon l'emplacement, des contraintes seront possibles pour l'énergie gaz notamment.

Évaluer si l'emplacement choisi convient au projet, en respectant les besoins de production et de réglementations sanitaires et techniques



Étape 3: Sources d'alimentation autorisées

- À moins d'avoir accès à une source d'énergie verte, les cuisinières à gaz sont préférées aux cuisinières électriques en raison des coûts énergétiques. Mais l'évolution actuelle tends nettement à l'énergie électrique plus facile à mettre en œuvre, plus propre et surtout plus ergonomique (piano froid).
- Dans le cas des appareils à gaz, en fonction de la réglementation de chaque pays, l'approbation du projet pourrait être demandée par un troisième organisme de certification. (par exemple, en Italie, si la puissance totale des appareils à gaz installés dans la cuisine est supérieure à 116 kW, l'approbation des pompiers est obligatoire).



Étape 4: pour identifier les flux dans l'agencement de la cuisine

Ingrédients et matières premières:

Un chemin dédié doit être sélectionné (marche en avant).

Une fois les matières premières nettoyées et décontaminées dans une légumerie, celles-ci seront traitées dans la préparation chaude ou froide. Elles doivent être préparées et transformées, prêtes à être servies ou traitées en cellule réfrigérée pour être à nouveau stockées.

Appareils de cuisson (zone OFFCAR):

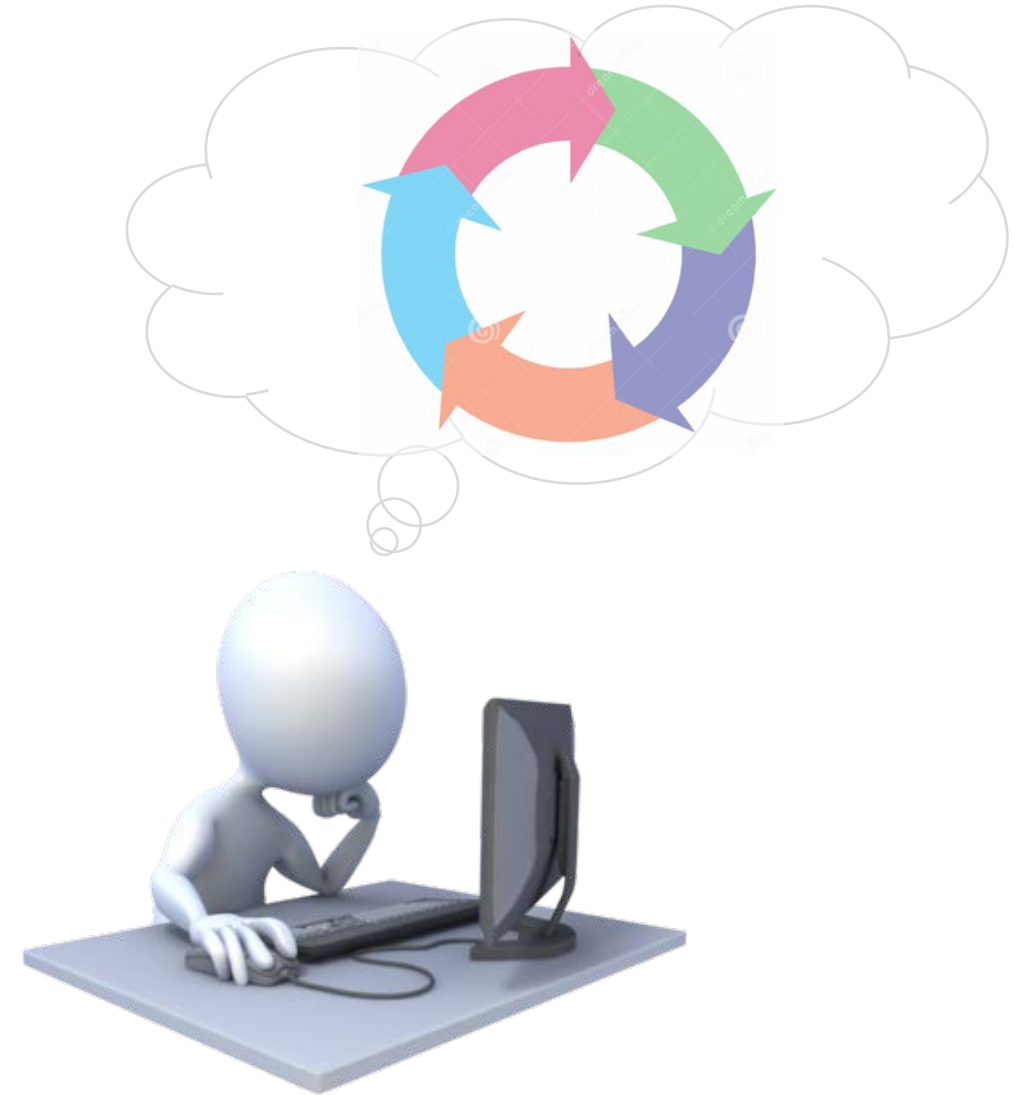
Être placés dans le bon ordre, et à portée de main pour éviter les déplacements.

Organiser la cuisson pour garder le contrôle pendant les étapes de cuisson et de service (zone cuisson lente en préparation, et rapide au moment de l'envoi).

Zone des fours mixtes:

Cette zone est requise pour sauvegarder toutes les préparations qui peuvent être planifiées.

Une laverie dite « batterie » dédiée au lavage des instruments de cuisine.



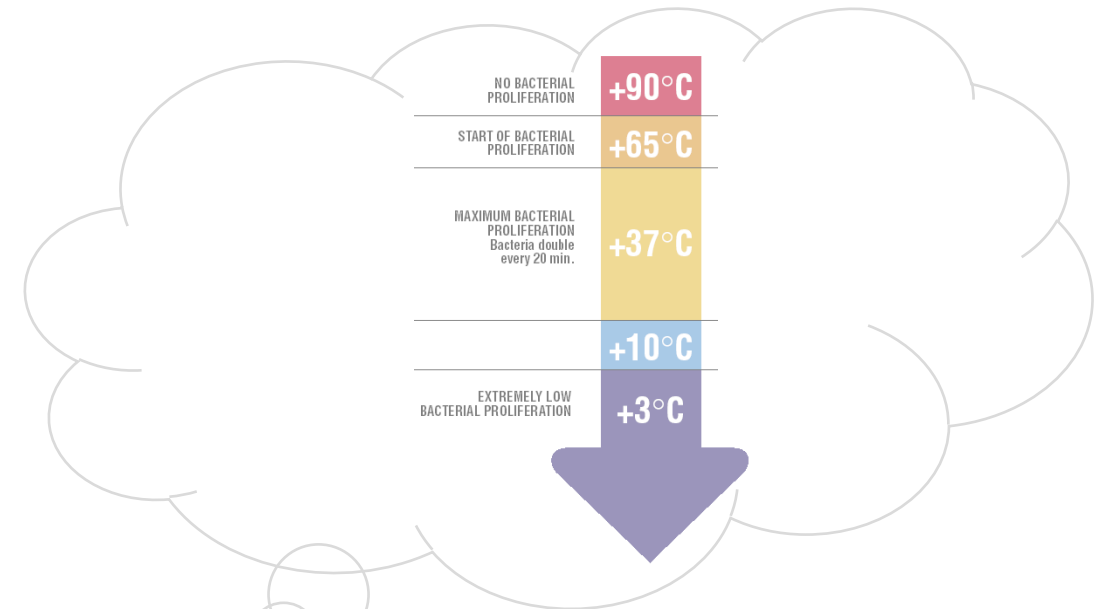
Étape 4: pour identifier les flux dans l'agencement de la cuisine

- **Zone de stockage réfrigérée:**

Les chambres froides positives / armoires / congélateurs doivent permettre de séparer la viande, les B.O.F, les fruits / légumes, le poisson...

La chaîne du froid est indispensable pour garantir la qualité et la durée de conservation des préparations

- **Un réserve dite « sèche »**



Étape 4: pour identifier les flux dans l'agencement de la cuisine

Office

Vaisselle propre:

suffisamment spacieuse pour garantir l'interaction correcte entre les chefs et les serveurs.

Vaisselle sale:

La zone de lavage doit être complètement séparée de la zone de cuisson et de préparation froide afin d'éviter les contaminations croisées.

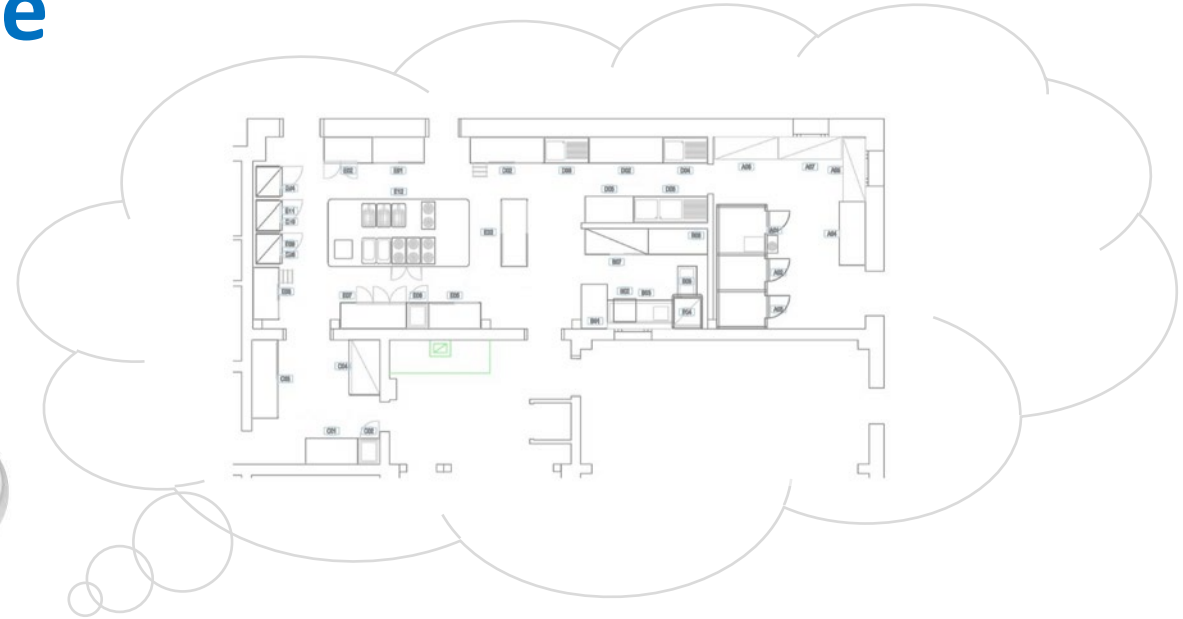


Étape 5: élaborer la mise en page

1. Besoins et objectifs du client - FAIT!
2. Analyse préliminaire - FAIT!
3. Sources d'alimentation autorisées - FAIT!
4. Flux de cuisine - FAIT!
5. Mise en page - TERMINÉ!



Il est temps de détailler la disposition finale des appareils de cuisson.
Veuillez me suivre dans les prochaines étapes....



Bref rappel - Concepts Ligne / Famille et Série

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



Bref rappel - Concepts Ligne / Famille et Série



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

OFFCAR permet de METTRE ENSEMBLE différents appareils qui appartiennent à des LIGNES différentes, si elles font parties de la même série.

La même SERIE signifie la même PROFONDEUR et le même PROFIL.

par exemple: les lignes UNICO 700 et STILE 700
PEUVENT ÊTRE ASSEMBLÉES ENSEMBLE



Stile 700 Stile 980-990 Stile 1100



Linda

free creative



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.



 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

COMPOSEZ VOTRE PIANO !

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.....

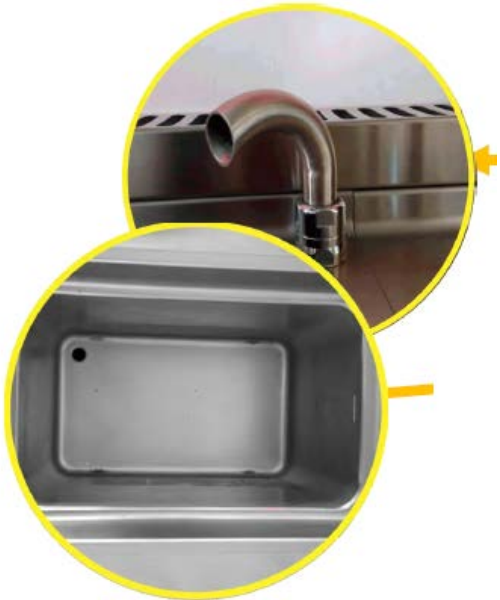


DRAGONE 龙





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



modularité: 600 /800 mm

PROFONDEUR:700 - 900 mm*

*

Stile 700 Stile 980



4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



MODULARITÉ: 400 mm

PROFONDEUR :900 mm*

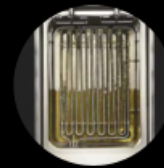
Stile **980-990**



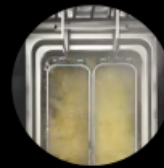
FRITEUSE
PROFESSIONNELLE
HAUTE PERFORMANCE



**AUTOMATIC
LIFTERS**



OIL SAVING



**GREEN
PERFORMANCE**



IN FRIYER WIFI

SPECIAL EQUIPMENTS





MARINE



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

Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

informations préliminaires

- Quelle série choisir?
Serie 650 -> 20/25 places
Serie 700 -> 70/80 places
Serie 900 -> 90/100 places (ou plus...)
Serie 1100 -> solution à deux faces, si nécessaire

Quel orientations dois-je suivre?
Sauf en cas de demande expresse du chef, les appareils dédiés à la préparation des plats principaux doivent normalement être le plus proches de la zone de placage. Cela optimisera le flux de la cuisine.



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

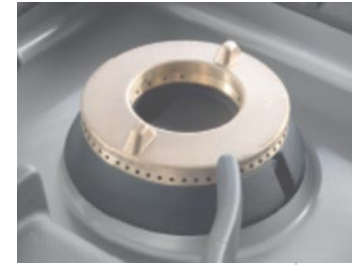
Fourneaux à gaz :

Brûleurs différents, flammes différentes.

Une flamme différente signifie un style de cuisson différent.

La ligne STILE est équipée de chapeaux de brûleurs en laiton à double couronnes qui permettent une distribution de la flamme plus uniforme (idéal, par exemple, pour le risotto)

La ligne EVOLVE est équipée de chapeaux de brûleurs en laiton à couronne unique qui permette une flamme plus concentrée vers le centre du point chaud (idéal pour faire sauter les pâtes)



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

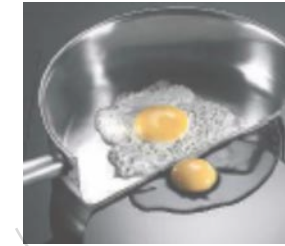
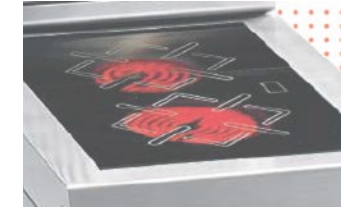
Gamme électrique :

Différents modèles / types signifient une utilisation différente.
Une utilisation différente signifie un style de cuisson différent.

PLAQUES EN FONTE (chauffage direct et contrôle facile de la température) kW réglables grâce au sélecteur qui contrôle 6 zones de puissances différentes. Aucun « point chaud » spécial requis.

VITROCÉRAMIQUE (Chauffage direct pour une cuisson rapide) Verre à 2 ou 4 zones équipé de 2 éléments chauffants pour chaque zone de cuisson, puissances réglables. **RECONNAISSANCE DE CASSEROLE disponible**

INDUCTION (Chauffage indirect pour des performances de cuisson élevées: - 50% de la consommation d'énergie avec moins d'apport de chauffage) La zone chauffée est uniquement là où la casserole est placée, la surface environnante est froide. Rendement énergétique jusqu'à 92%: dispersion d'énergie presque «nulle», temps de cuisson réduit et économies d'énergie assurées.



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

Cuiseur à pâtes:

La productivité est normalement calculée pour 100 g de pâtes par litre d'eau (selon les pâtes choisies)

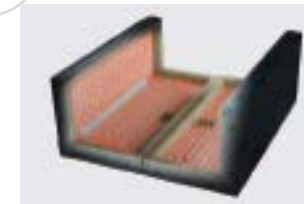
Le cuiseur à pâtes STILE 700 a une capacité de 30 litres, une capacité de la cuve d'eau GN2/3. Le robinet de remplissage de l'eau à l'arrière et le trop-plein frontal.

Le cuiseur à pâtes STILE 900 a une capacité de 45 litres, une capacité de la cuve d'eau GN1/1. Le robinet de remplissage de l'eau à l'arrière et le trop-plein frontal.

Le cuiseur à pâtes UNICO 700 a une capacité de 40 litres, une capacité de la cuve d'eau GN1/1. Le robinet de remplissage de l'eau et le trop-plein sont frontaux mais modulaires de 40 cm.

Tous les cuiseurs à pâtes électriques d'OFFCAR sont fournis avec des éléments chauffants en tungstène placés à l'extérieur de la cuve d'ébullition.

Les cuiseurs à pâtes à gaz d'OFFCAR peuvent être PLUS, donc HIGH POWER (deux sélections de puissance)



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

Plaque grillade:

Température uniforme de la plaque de cuisson
Fumée réduite
Facile à nettoyer

Toutes les plaques de cuisson STILE sont thermostables, la température peut être contrôlée jusqu'à 300 degrés.
Toutes les plaques de cuisson STILE peuvent être CHROMÉES, avec une épaisseur de 40 microns. Ce revêtement empêche la contamination croisée du goût au cas où différents types de produits seraient cuits.
Plaque de cuisson disponible jusqu'à 1200 mm!



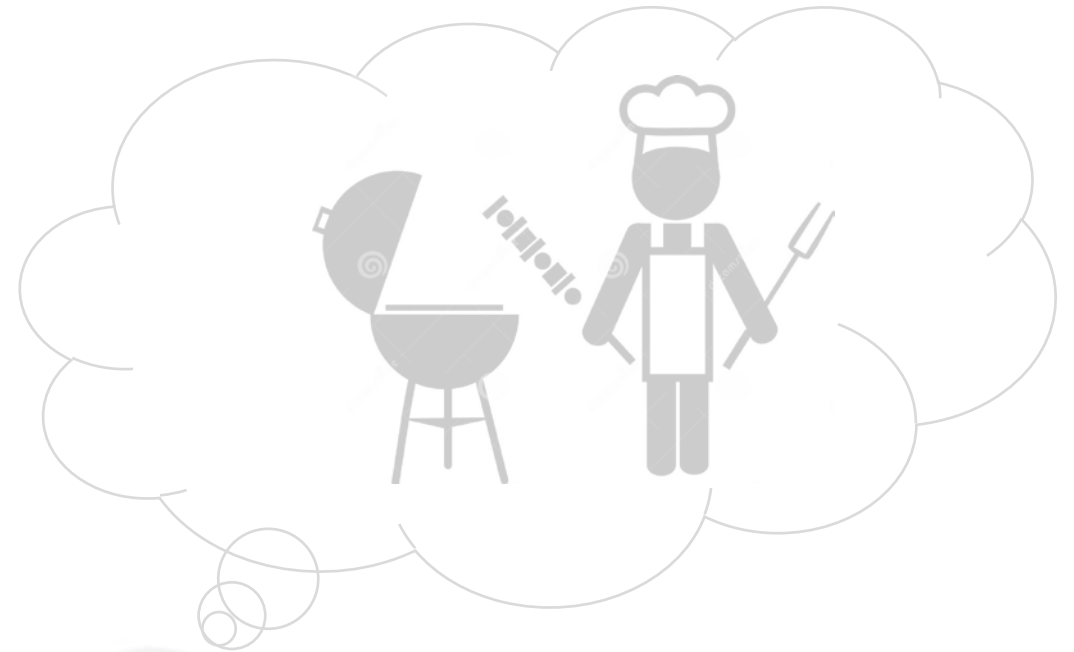
Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

Mon client aime le barbecue... il n'aime pas la plaque chauffante...

AUCUN PROBLÈME avec OFFCAR.

La gamme STILE offre une version à la fois de grillades en pierre de lave et de grillades rayonnantes chauffées avec de l'eau!



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

Friteuses:

Une fois défini l'énergie, le rendement de la friteuse, la capacité du bac d'huile et le nombre de bacs, il est important de se concentrer sur le type de friteuse à choisir. OFFCAR produit plusieurs versions à gaz et électriques. Sur la gamme Gaz, OFFCAR propose à ses clients à la fois un réservoir en Y, ou des échangeurs de chaleur à l'intérieur de la cuve. Est également disponible la version MELTING avec La dissolution graduel des graisses.



Electric



Gaz avec
tubulaires à
l'intérieur



Gas Y shaped



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

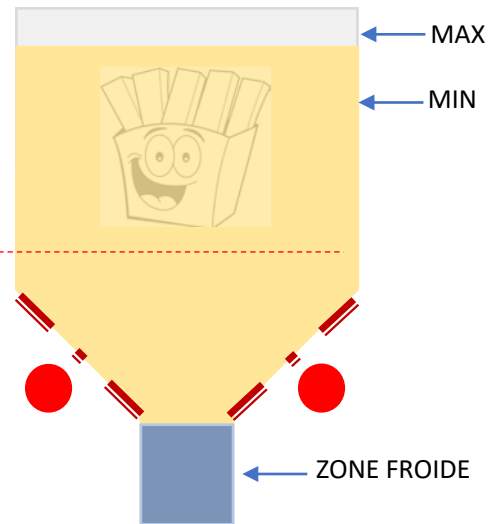
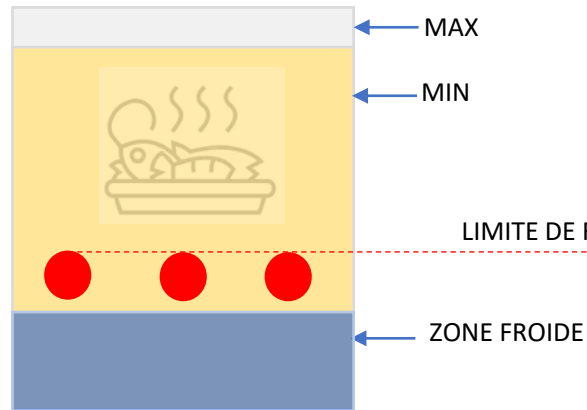


VS



Gaz avec tubulaires à l'intérieur

Gaz, cuve en forme de Y



— — —
ZONE DE RISQUE DE BRÛLURES

La différence est faite par la surface de la zone froide et sa position .

Pour le plus du produit congelé et aussi avec farine, le meilleur est la version gaz avec tubulaire à l'intérieur.

Des produits comme des frites ou des produits précuits ou la pâte à frire sont en général plus stables, et la forme en Y de la cuve peut être une solution.

Pour la pâtisserie, le mieux est sans aucun doute le système de chauffage tubulaires / échangeurs à l'intérieur.

Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

ATTENTION !

Il est très recommandé de NE PAS METTRE, COTE A COTE, un cuiseur à pâtes ou un bain-marie avec une friteuse sur la même ligne de cuisson. Gardez à l'esprit que l'eau bouillante et l'huile chaude ne s'entendent pas!

Une goutte d'eau dans une friteuse signifie simplement....



Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

Informations techniques / points forts

- **Sauteuses:** appareils multifonctionnels pour frire, braiser, griller et cuire directement au fond de la cuve.
OFFCAR produit à la fois des modèles fixes ou basculante.
La sauteuse fixe électrique est conçue pour des quantités moyennes de produits cuits. Elle est équipée d'une décharge qui relie la casserole de cuisson au bac collecteur correspondant.
Les sauteuses à gaz et électriques basculantes peuvent être prévues pour des quantités plus élevées de produits cuits. L'inclinaison est manuelle ou motorisée disponible en option.
- **Marmites:** conçues pour cuire des aliments semi-liquides, sans agitation.
OFFCAR produit des modèles à gaz et électriques.
Version en CHAUFFAGE INDIRECT en raison d'un espace rempli d'eau à plus basse pression (jusqu'à 0,5 bar). Elles conviennent aux produits qui peuvent adhérer au fond de la cuve pendant le bouillonnage (par exemple les soupes)
Version à CHAUFFAGE DIRECT par éléments chauffants en forme de tube à gaz ou INCOLOY à l'extérieur / sous la cuve. Elles conviennent pour la cuisson d'aliments liquides ou pour faire bouillir de grandes quantités de riz ou de légumes.

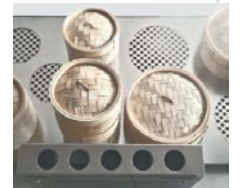


Étape 6: élaboration de la disposition des appareils de cuisson

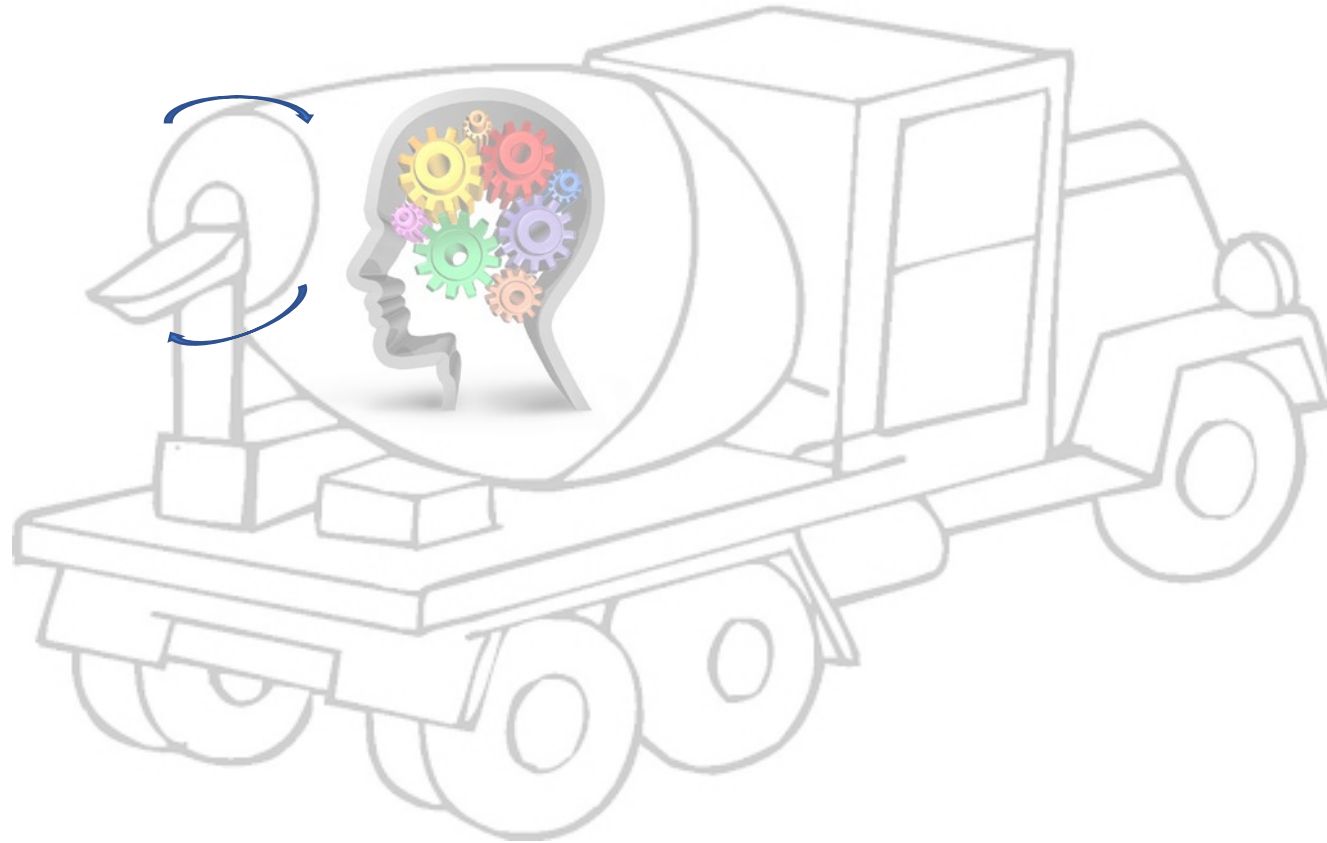
Informations techniques / points forts

- **APPAREILS WOK / MULTIFONCTIONS:** solides, efficaces, et avec de hautes performances, conçus pour les zones de cuisson de démonstration et la cuisson rapide. WOK avec flamme bleue verticale et puissante. Sur demande, un brûleur traditionnel horizontal peut être installé.
GRILLE DE TEPPANYAKY (gaz ou électrique) plaque de cuisson épaisse (chromée ou non). Les brûleurs et les éléments chauffants sont disposés dans la partie centrale de la plaque de cuisson. En outre, la chaleur indirecte permet de garder les aliments au chaud.
DIM SUM, STEAMER (gaz ou électrique) pour une cuisson uniforme et délicate. En utilisant des paniers à vapeur en bambou sur le dessus de la grille ou, en faisant bouillir directement du riz et des légumes avec un panier en acier inoxydable mis directement dans l'eau bouillante. Le STEAMER peut être classé comme un appareil polyvalent.

龙



Mélanger toutes ces informations enregistrées jusqu'à présent...



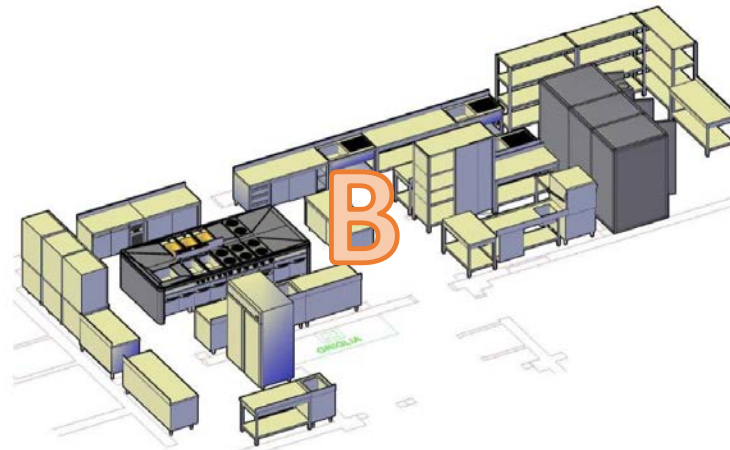
....and....

Étape 7: Conception finale et projet à soumettre au client



POS	DESCRIZIONE	CODICE	DIM. MILLIMETRI		
01-DISPENSA					
A01	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A02	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A03	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1400	1400	2200
A04	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 170X70X85	367151	1700x	700x	850
A05	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A06	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A07	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
02-LAVAGGIO					
B01	TAVOLO LAVORO CON RIPIANO - 120X70X85	366925	1200x	700x	850
B02	LAVASTOVIGLIE CESTO 50X50 - KW 5.4 V.400 60X63X82.5	MEIKO	600x	630x	825
B03	TAVOLO ENTRATA VASCA DX - 1500X770X850	354837	1500x	770x	850
B04	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA MEIKO CESTO 600X500 DIM. 74X80X168	MEIKO	735	800x	1575
B05	TAVOLO USCITA X LAV.CAPOTTA - 800X610X870	354855	800x	610x	870
B06	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 160X70X85	367145	1600x	700x	850
B07	ARMADIO 2 PORTE SCORREVOLI - 1700X700X1800	371251	1700x	700x	2000
03-PREPARAZIONE CARNI					
C01	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 140X70X85	367135	1400x	700x	850
C02	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
C03	TAVOLO ARMADIO NEUT. CON CASSETTIERA E ALZ. - 210X70X85	368691	2100x	700x	850
C04	ARMADIO FRIG.GN2/I 1325LT - 2 PORTE ,TEMP.-2+8°C 144X85X207	8900161	1440x	850x	2070
04-PREPARAZIONE VERDURE					
D01	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA E ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D02	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D03	LAVELLO RIP.INFE IV.SC.DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D04	LAVELLO RIP.INFE IV.SC.DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D05	TAVOLO LAVORO CON RIP.ALZ. - 130X70X85	367131	1300x	700x	850
D06	LAVELLO RIP.INFE 2V.SC.SX - 200X70X85	372437	2000x	700x	850
05-ASSIEME CUCINA					
E01	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E02	TAVOLO REFR. GN1/I 280LT - 2 PORTE + ALZ TEMP.-2+8°C 150X70X85	8901105	1500x	700x	850
E03	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E04	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL VS. CURA				
E05	TAVOLO ARMADIO NEUT.ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E06	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
E07	TAVOLO REFR. GN1/I 415LT - 3 PORTE + ALZ TEMP.-2+8°C 178X70X85	8901145	1780x	700x	850
E08	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL VS. CURA				
E09	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E10	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I1 - RATIONAL VS. CURA				
E11	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E12	BLOCCO COTTURA SU PIANO UNICO 375X180X90 - VEDI DETTAGLIO	51PEC	3750	1800x	900
E22	TAVOLO ARMADIO RISCALDATO PASSANTE 2APE. - 180X70X85	368743	1800x	700x	850

- A. Disposition - FAIT!
- B. Rendu 3D - TERMINÉ!
- C. Nomenclature sélectionnée - FAIT!



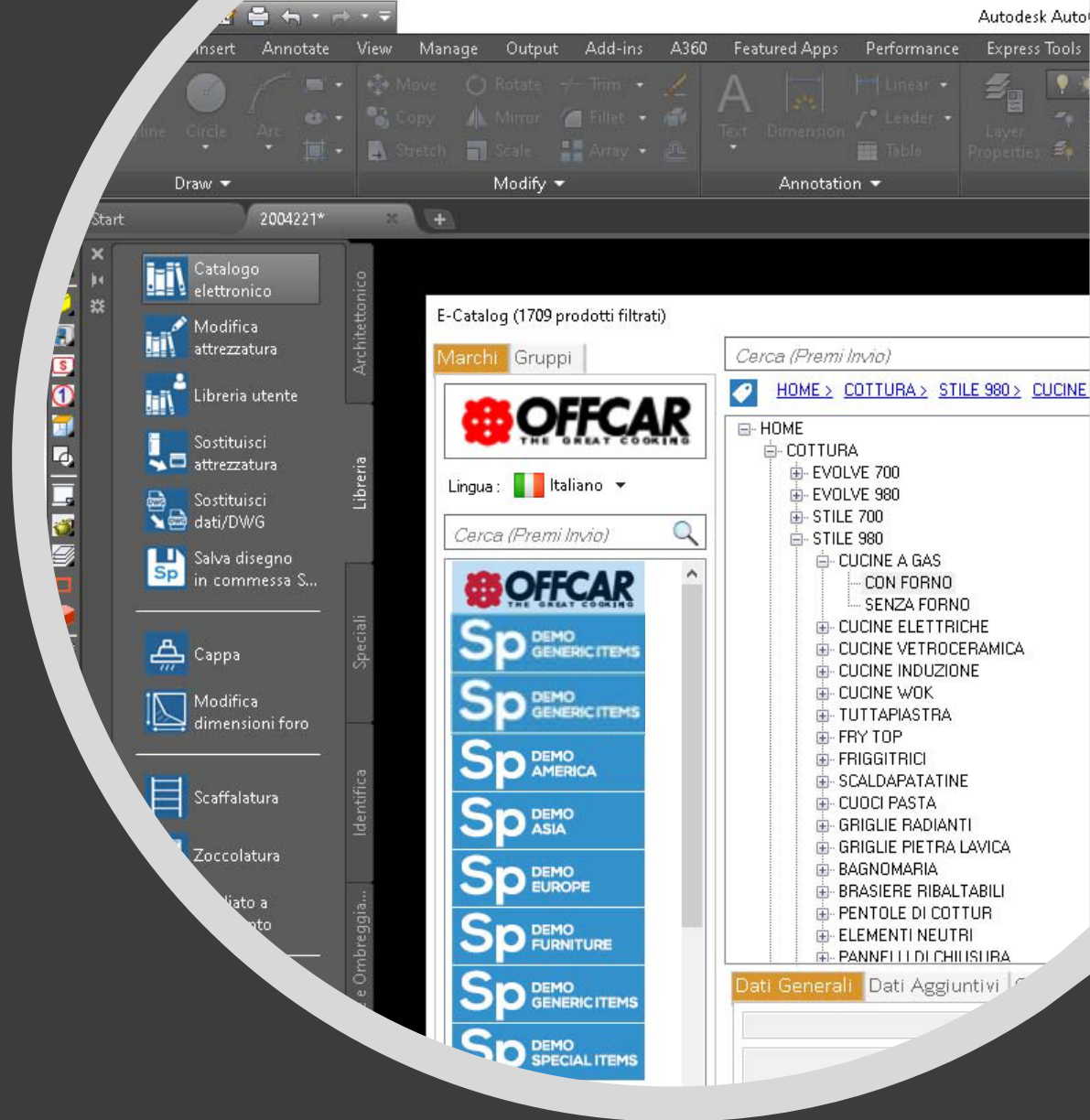
Specifi®



Une plate-forme mondiale
de spécification d'équipement
reliant les concessionnaires,
les concepteurs et les fabricants

Étape 8: Comment élaborer l'ensemble du projet avec Specifi®

- SPECIFI® est un logiciel d'application AUTOCAD®. SPECIFI® fournit tous ces détails techniques mis à la disposition des concepteurs par les fabricants. Ces détails techniques sont organisés sur des bibliothèques auxquelles les concepteurs peuvent accéder en fonction de l'autorisation préalablement obtenue par les fabricants. Chaque bibliothèque permet de sélectionner n'importe quel élément (bloc) à l'intérieur afin de placer les mêmes blocs dans la mise en page en cours de traitement. Tous les blocs OFFCAR inclus dans SPECIFI® sont disponibles sur .dwg et .bim (pour REVIT®) Grâce aux blocs, il sera possible, en quelques étapes, d'élaborer la disposition complète, y compris toutes les vues en perspective et le rendu final.



Étape 8: Comment élaborer l'ensemble du projet avec Specifi®

- Une fois l'élément (bloc) sélectionné dans la bibliothèque, il est possible de vérifier tous les détails techniques pertinents et de choisir n'importe quelle option nécessaire. Pratiquement tous les blocs sont des fiches techniques «virtuelles» adaptées pour apporter dans le croquis non seulement les propriétés physiques (dimension) mais même tous les détails techniques nécessaires à l'installation et aux connexions pertinentes.

The screenshot shows the Autodesk AutoCAD 2016 interface with a web browser window open to the OFFCAR website. The browser displays a product catalog for gas stoves, with a detailed view of a 'CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A GAS' model. The interface includes a ribbon with various tools and a sidebar with a library of blocks.

E-Catalog (10 prodotti filtrati)

Marchi Grupp

Cerca (Premi Invia)

HOME > COTTURA > STILE 980 > CUCINE A GAS > CON FORNO

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità	Altezza (m)	Peso (k
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A G	80CBG16XL	€	5263	1200.00	900.00	900.00	232
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO ELE	80CBG16XLE	€	5956	1200.00	900.00	900.00	230
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26CFE	€	5748	1200.00	900.00	900.00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG16FE	€	5324	1200.00	900.00	900.00	204
CUCINA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG14FE	€	4227	800.00	900.00	900.00	167
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO A GAS E VAN	80CBG26C	€	5458	1200.00	900.00	900.00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26FE	€	5611	1200.00	900.00	900.00	0

Cerca (Premi Invia)

Opzioni Search

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità	Height
<input checked="" type="checkbox"/> GAMBE PER SERIE 980 - 1200 MM	LGS-98X120	€	0	1200.00	0.00	150.00
<input checked="" type="checkbox"/> CORRIMANO IN ACCIAIO INOX - 1 + 1/2	CF-120	€	205	1200.00	40.00	20.00
<input type="checkbox"/> GRIGLIA FUOCHI IN GHISA VETRIFICATA	GVS-900	€	132	396.00	378.00	0.00
<input type="checkbox"/> PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PALS-91F	€	187	395.00	380.00	10.00
<input type="checkbox"/> PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PARS-91F	€	237	395.00	380.00	10.00
<input type="checkbox"/> GRIGLIA DI RIDUZIONE IN ACCIAIO INO	RID-9/7	€	27	0.00	0.00	0.00

Dati Generali Dati Aggiuntivi Connessioni Allegati Eco Design

CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A GAS

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bacinelle raccogliogocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone a doppia corona a fiamma stabilizzata (3 x 4,5 kW, 3 x 10,0 kW). Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Forno a gas GN 3/1 riscaldato da bruciatore (9,2 kW) a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Scarico fumo in ghisa rimovibile. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Seleziona un'opzione: x

Seleziona un'opzione:

Seleziona un'opzione:

Seleziona un'opzione:

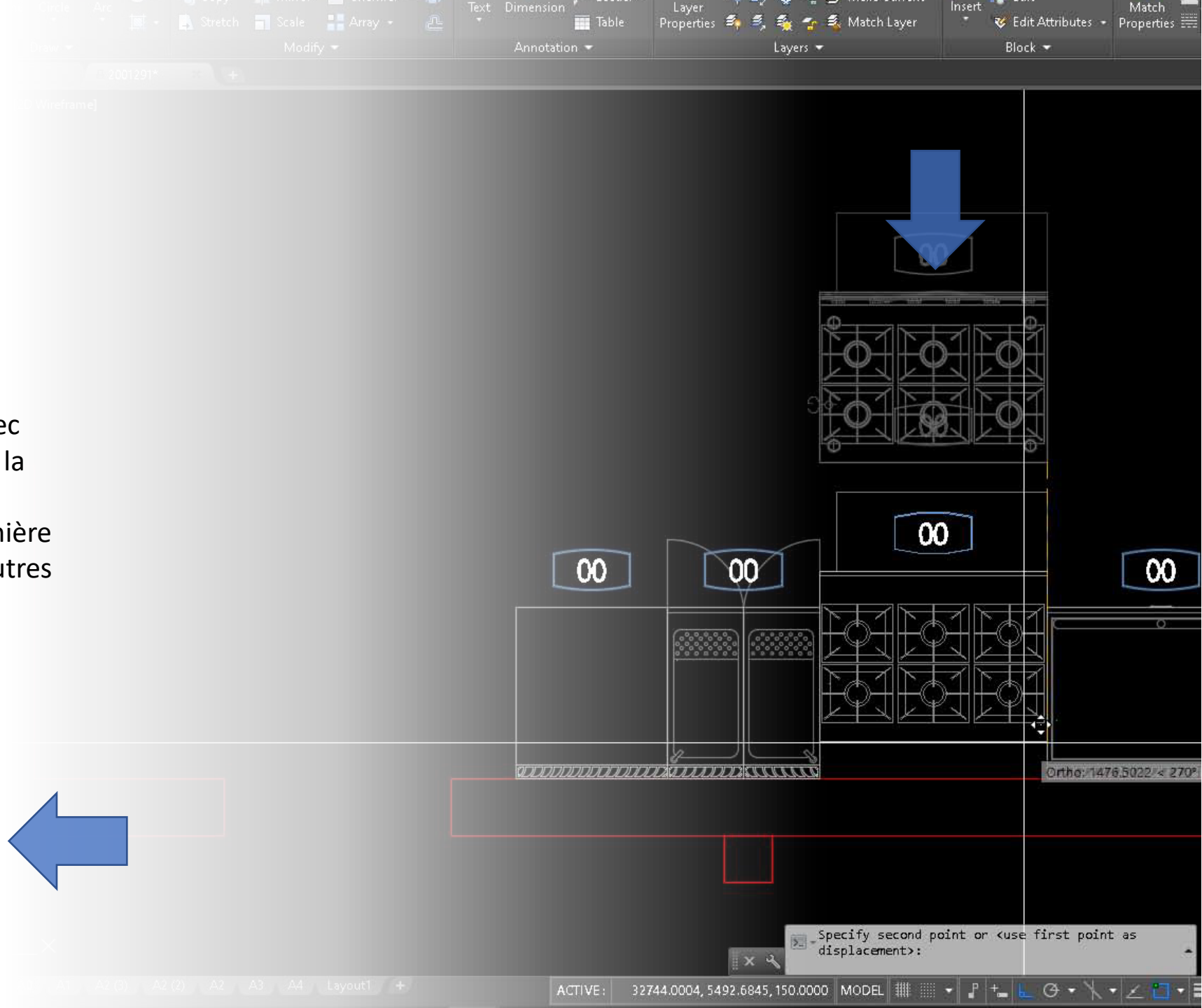
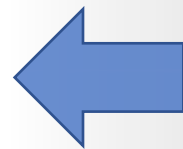
Seleziona un'opzione:

Seleziona un'opzione:

Seleziona un'opzione:

Étape 8: Comment élaborer l'ensemble du projet avec Specifi®

Une fois sélectionné les éléments / bloc avec pertinence, il est temps de l'organiser dans la mise en page en cours de traitement.
Dans ce cas, l'échantillon montre une cuisinière à gaz OFFCAR prête à être utilisée avec d'autres appareils de la même ligne 700



Pour plus de détails:

Tutorials

<https://it.specifiglobal.com/tutorials/>

Build Your Specifi skills. We have a full library of resources to help you.



28 Videos

CAD Tutorials



2 Videos

BIM Tutorials



8 Videos

Quote Tutorials

Specifi®

Specifi Design CAD Commands

La cuisine de demain - La cuisine “ cloud ”

Qu'est-ce que la cuisine « Cloud »?

La cuisine « nuage » est un phénomène dans lequel un point de vente (restaurants, petits magasins d'alimentations ou un groupe de marques alimentaires) partagent l'espace de la cuisine sous un même toit. Mais, il n'y a pas la possibilité de consommation sur place.

Vous pouvez simplement emporter votre commande ou la faire livrer en commandant via l'application de la cuisine. Donc, c'est un restaurant de livraison et à emporter uniquement.

Voyons comment cela fonctionne exactement :

Étape 1: Les commandes proviennent des clients

Étape 2: La cuisine reçoit les détails des commandes

Étape 3: Les repas sont préparés et cuits

Étape 4: Les aliments cuits sont emballés correctement

Étape 5: Le colis est livré aux clients par des livreurs.

La cuisine de demain - La cuisine “ cloud ”

Qu'est-ce qui rend l'idée du développement de cuisine populaire de « Cloud Kitchen »?

Comme indiqué précédemment, ces cuisines seront un point de distribution conçue uniquement pour la livraison et pour emporter. vous n'avez donc pas besoin de dépenser des coûts d'infrastructures importants. Pas besoin de tables ou d'autres installations, vous économisez considérablement les frais généraux, type loyer, électricité, vaisselle....

Vous pouvez vous concentrer sur la qualité de vos plats et offrir une livraison plus rapide à vos clients.

Maintenant, votre préoccupation sera d'investir dans l'équipement de la cuisine. Selon les menus que vous fournissez, vous avez besoin d'équipements différents et très performants. Les appareils de cuisson, les réfrigérateurs, les fours, la cheminée sont quelques-unes des choses courantes dont vous aurez besoin.

Aucune implication d'un serveur ou de service assis. Seuls les chefs et les personnels de cuisine travaillent sur les plats, et une personne emballent les aliments.

Aperçu du futur - La cuisine « Cloud »

... C'est un restaurant de livraison et à emporter...
Sur la base de cette phrase très simple, il est facile
de comprendre comment des matériels conçus
comme «des concepts intelligents» seront efficaces.
Fabriqués par OFFCAR, ils seront cruciaux pour ces
nouveaux modes de restauration.
Automatique, fiable, efficace, facile à utiliser... ce
sont des modèles qui guideront l'industrie
alimentaire vers une réponse du marché plus rapide
et de meilleure qualité.



4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



Tous nos projets sont conçus pour offrir une parfaite adéquation entre design et technologie sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux: ergonomie, sécurité, propreté et fiabilité

OFFCAR.COM



DOWNLOAD



Technical data



Exploded view



Instruction manual



File .dwg



Brochure STILE 700



SHARE THIS PRODUCT

REQUEST INFO

70CBG14



Gas stove range 4 BURNERS GAS RANGE ON GAS OVEN

Features:

- Work top in AISI 304 stainless steel
- Top grids are in vitrified cast iron
- Renovable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in vitrified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4,5 kW, 2 x 7 kW)
- Valve tap with pilot flame for gas burner ignition
- Gas oven GN 2/1 heated by burner (7,7 kW) with stabilized flame
- Thermostatic temperature regulation from 100° to 340° C by means of safety valve and thermocouple
- Electronic battery pilot ignition
- 5-position shelf runners which can be removed for thorough oven cleaning
- Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance
- Adjustable AISI 304 stainless steel feet

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



Specifi®

*Designed for
Your great
Cooking moments*



Je vous remercie de votre aimable attention.

La prochaine visioconférence aura lieu
le mercredi 6 mai à 11h00.

Nous sommes à votre disposition.

