



***"Stell Sie etwas anderes vor"***  
***Dieses dritte Webinar wird Ihnen OFFFCAR Vision vorstellen.***

***Vielen Dank für Ihre Teilnahme!***

**BITTE**



Um Hintergrundgeräusche zu vermeiden, schalten Sie bitte die  
Mikrofone und Webcams während der Präsentation aus, die  
Kommunikation während der Präsentation ist über den Chat  
möglich.





# Hospitality ist ein Business-Format, das bei der Gestaltung zu beachten ist

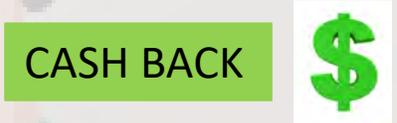


Die richtige Gestaltung der Küche, mit den richtigen Geräten, wird einfacher sein, Zeit zu sparen.

**ZEIT IST GELD** Effizienter wird das Geschäft sein.

**OFFCAR-Geräte vereinen all die Fähigkeiten, die zur Erreichung dieses Zwecks erforderlich sind**

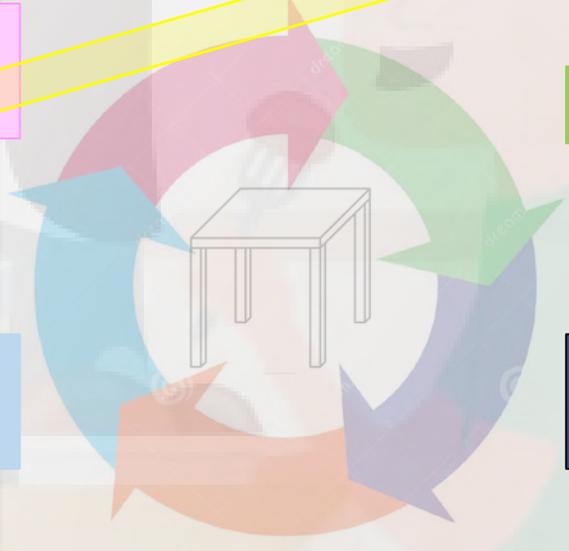
DELIVERY AT HOME



PREPARE THE MEAL



PICK UP THE ORDER



# Was bedeutet: EFFICIENCY?



Die EFFICIENCY ist ein Parameter, der ausdrückt, welcher Prozentsatz des Geldes investiert, um etwas zu tun, das durch etwas Nützliches.



EFFIZIENZ steht im Zusammenhang mit dem POWER-Konzept, aber, Misstrauen, etwas STARKES könnte sogar sehr UNEFFIZIENT sein.



#Ziel von YIM ist es, Geräte EFFIZIENZ und OPTIMIERT zu gestalten

# Power vs Efficiency

A: Wie kann ein **Singoler** das «Tauziehen» gegen mehr **Menschen** gewinnen???

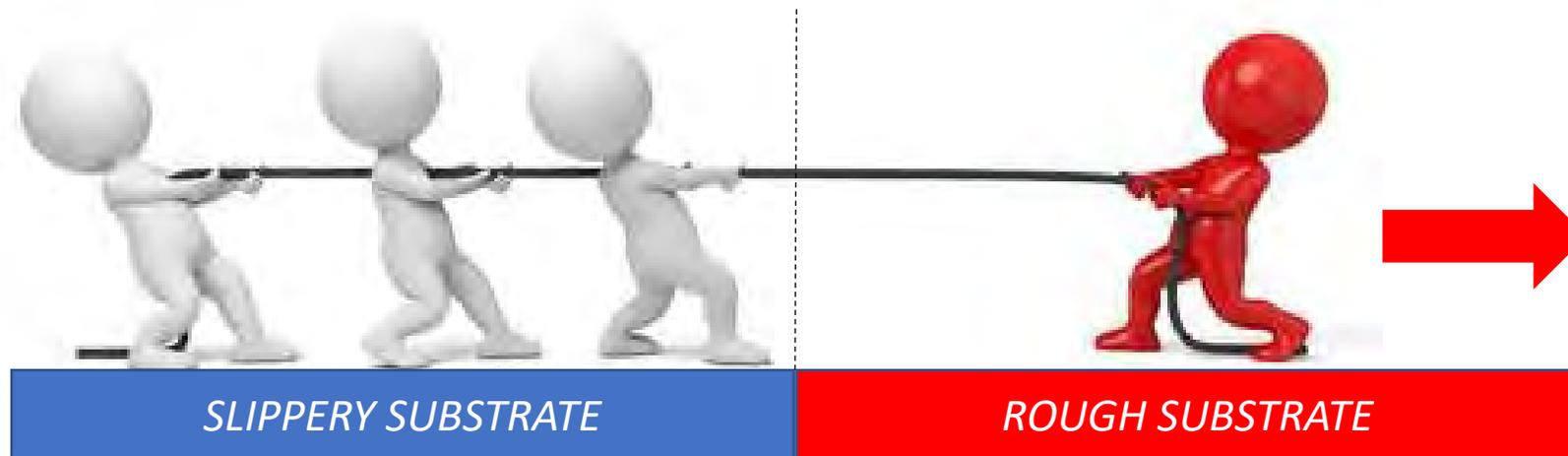


Einfach das Gehirn benutzen, «Smart» sein!

A: Was bedeutet es?



Eine Person **ALLEIN** ist mit Sicherheit weniger stark als drei **ZUSAMMEN**; JEDOCH, wenn die Person **ALLEIN** auf der Grundlage auf einem **rauen Substrat**, während die anderen auf einem **rutschigen Substrat** sind, wird mit Sicherheit das **Singol** gewinnen!



#YIM

#YoungInnovativeMentality

- Dies ist der Geist, der ALL OFFCAR Entscheidungen kennzeichnet, vor allem in den letzten 3-4 Jahren
- Das durchschnittliche Alter des gesamten OFFCAR Teams ist niedrig, das macht OFFCAR zu einem Unternehmen, das auf die Zukunft und auf eine kontinuierliche Innovation projiziert wird
- Unser Ziel ist die OPTIMIERUNG
- Zu Optimaze bedeutet, etwas möglichst EFFIZIENTES zu tun
- *Die Moral der Geschichte ist: OFFCAR-Geräte sind entworfen, um **Mehr** mit **Weniger** zu tun!*

QUALITY

EFFICIENCY

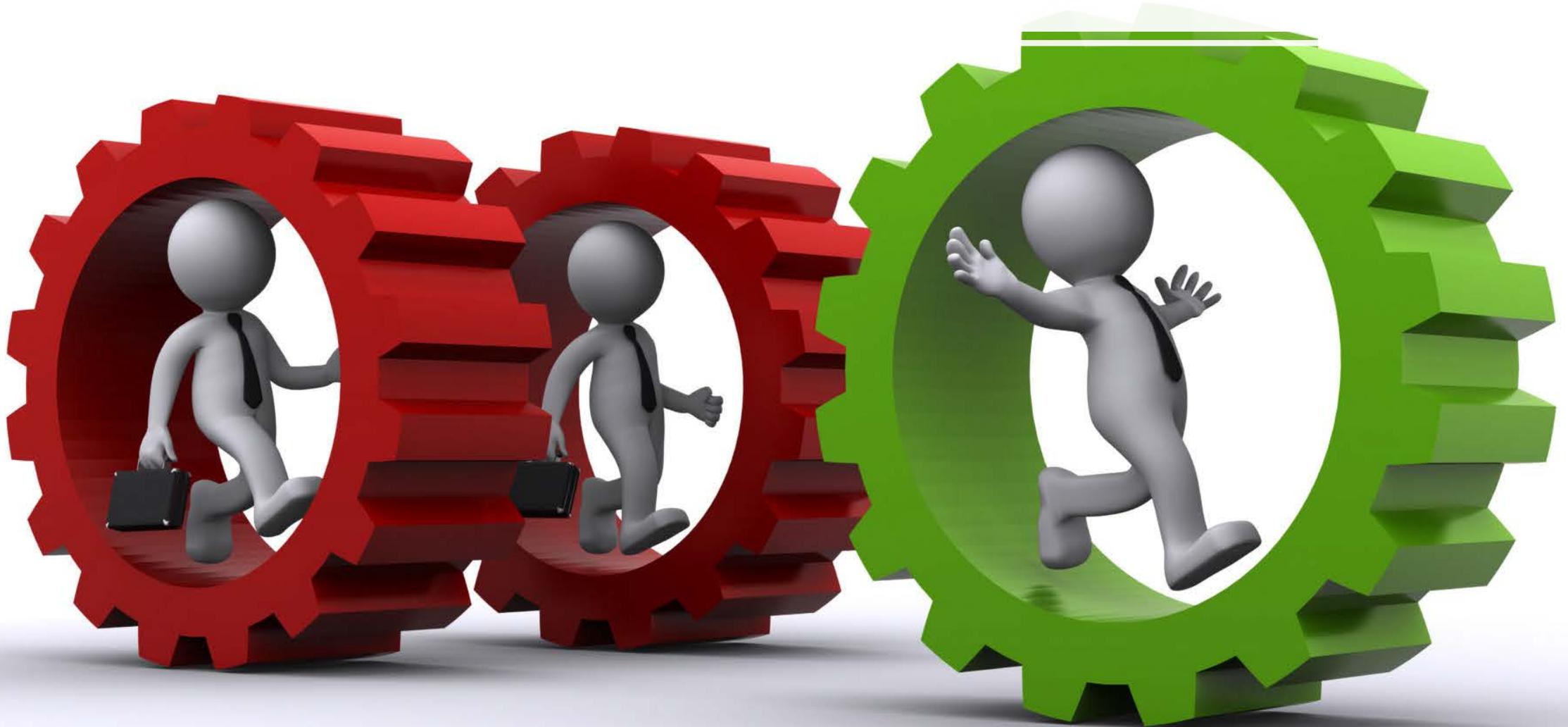
COST

It is better to look ahead and prepare  
than to look back and regret.

Jackie Joyner-Kersey



Wie kann OFFCAR mit seinen *SMART PRODUKTEN* #YIM anbieten??



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



DRAGONE 龙



**OFFCAR**  
EINZIGARTIGE  
UND INNOVATIVE  
PRODUKTE ...

---



# Ein Blick in die Zukunft - Die "Cloud" Küche

... Es ist eine Lieferung, Take-out Restaurant, Fast Food, Ketten...

Es ist leicht zu verstehen, wie Produkte als „Smart Konzept“ konzipiert werden effizient und entscheidend für diese neuen Formen der Gastronomie.

Automatisch, zuverlässig, effizient, einfach zu bedienen... Dies sind die Trends, die die Lebensmittelindustrie zu einer schnelleren und besseren Reaktion des Marktes führen werden.



4.0

**SUPERFRY**

The high-tech way to fry



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

 @HotelAsia2018  
**Equipment Awards**  
Sustainability | Cost Savings | Innovations



**AUTOMATIC  
LIFTERS**



**OIL SAVING**



**GREEN  
PERFORMANCE**



**IN FRIYER WIFI**

## *Was ist Super Fry 4.0?*

- Superfry ist der **beste Advance Fryer** auf dem Markt.
- Superfry kann dank seiner exklusiven **Vormischverbrennung** mehr als 90% Wirkungsgrad bei der Verbrennung erreichen, wodurch die Gasversion im Hinblick auf den Wirkungsgrad mit einer elektrischen Version vergleichbar ist.

(High Efficiency Fryer)



Fare clic per inserire testo

**#YIM #SuperFry4.0**

*Die effizienteste Nutzung  
der Macht durch eine  
Nicht-Konventions-  
Technologie*

# BEHIND THE SCENE



## Alle wichtigen Punkte, die Great Super Fry 4.0:

- Automatische Korbheber
- EPS – Express-Filtrationssystem
- WiFry einfach Verbindung
- Vormischungsverbrennungssystem
- Reinigungsprogramm
- ICS – Intelligentes Kochsystem
- Gleiches Design von Style 900



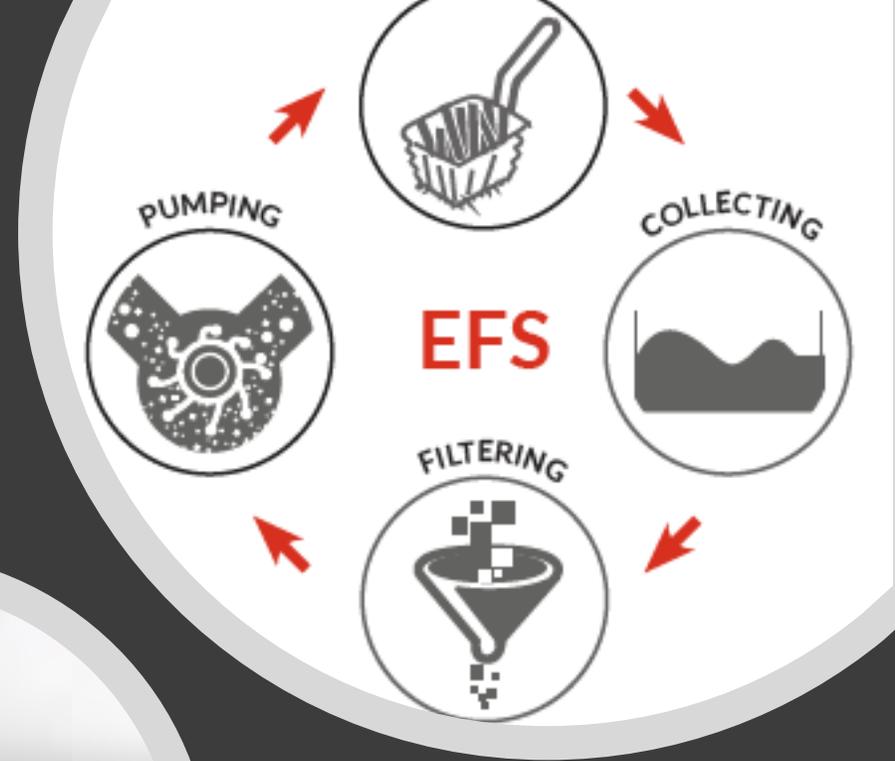
# Automatische Korbheber

- Beide Lifter ermöglichen die Handhabung von zwei verschiedenen Körben oder alternativ einem größeren
- Die Baskets Lifters, die von einer erweiterten Soft-Touch-Steuerung gesteuert werden, ermöglichen die Wiederholung jedes Rezepts unabhängig von den persönlichen Fähigkeiten
- Der Linearantrieb zum Heben von Säulen zum Anheben macht OFFCAR Baskets Lifters effektiv und zuverlässig in jedem Fall.



# EPS - Express-Filtrationssystem

- Besser ist die Ölqualität, besser ist die Qualität des gebratenen Produkts.
- Das Beste wäre, das Öl in jedem Zyklus zu ändern ABER, dies ist natürlich nicht bequem oder umweltgerecht!
- Mit EPS kann die Filtration innerhalb von 4 Minuten durchgeführt werden -> Zeit ist Geld!
- Mit EPS wird die Filtration ohne Kühlung des Öls gemacht; Reduzierung der Ölspannung und so Erweiterung der nützlichen Datei -> Öl verbrauchen ist ein Preis!
- Die Moral der Story ist einfach, mit EPS OFFCAR hat etwas entworfen, das die Filtration optimiert.
- Dank und integrierter Ölpumpe gesteuert von OFFCAR EPS dedicate Software ist es möglich, die Filtrationszeit und die Ölwärmespannung zu reduzieren, indem sowohl die Produktion als auch die Lebensdauer des Öls zu erhöhen!





# Wi-Fry

---

- Wi-Fry Konnektivität bedeutet, komplett Super Fry 4.0 Operationen, auch entfernt, über Cloud-System zu überwachen.
- Sichern Sie die Einstellungen, teilen Sie die Inhalte und erhalten Sie HACCP-Daten.



# FRY CHAIN

## MACHINE MANAGEMENT

**Chicago**  
3 machines

**Boston**  
1 machine



**Macchina 1**  
SN: 123456

Store1



**Macchina 2**  
SN: 123456

Store1



**Macchina 3**  
SN: 123456

Store2

**Macchina**  
SN: 123456

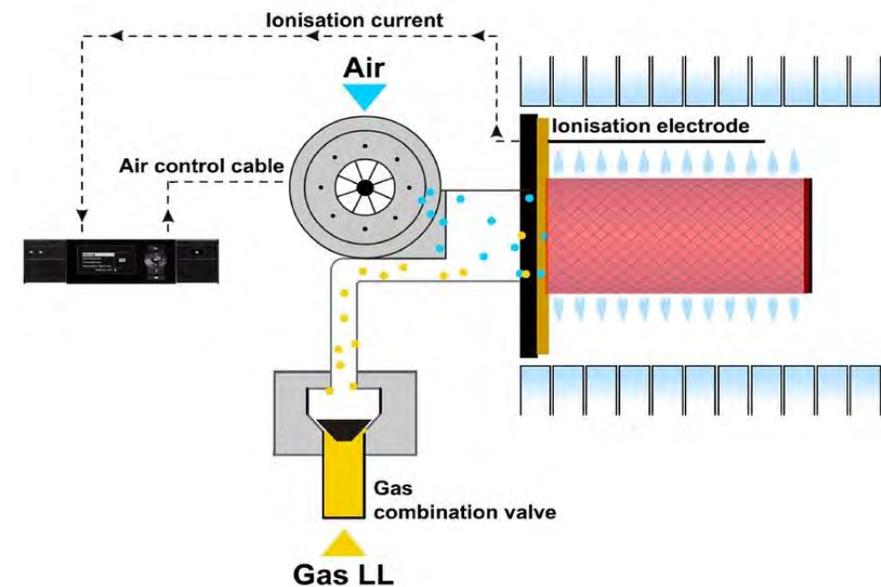
Store1



Wi-Fry bedeutet weltweite Vernetzung

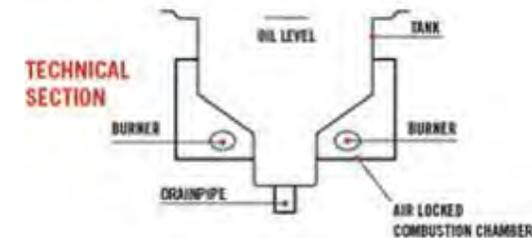
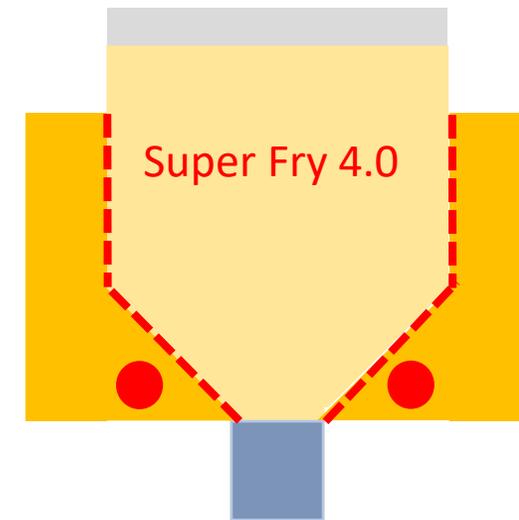
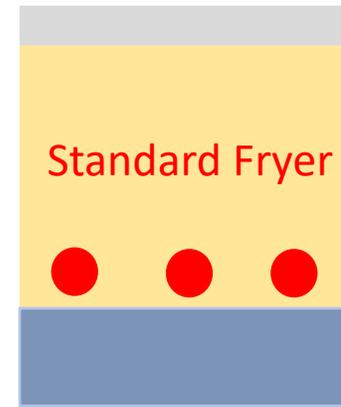
# Vormischungsverbrennungssystem

- Gas und Luft (Sauerstoff) sind Premix zusammen und blasen innerhalb der Brennkammer
- Dank der kombinierten Aktion eines Lüfters, der von unserer fortschrittlichen Soft-Touch-Steuerung gesteuert wird, kann jederzeit die genaue Mischung zur Optimierung der Verbrennung gesteuert werden
- Die Brennkammer ist abgedichtet, die Verbrennungsabgase umgeben vollständig den Öltank, der die maximale Wärmemenge überträgt.
- Mehr als 90% Wirkungsgrad der Gasverbrennung dank OFFCAR Premix Technology



# Vormischungsverbrennungssystem

- auf der linken Seite, Standard-Gasfriteuse mit Heizelementen im Öltank
- Auf der rechten Seite, Super Fry 4.0 mit Y-förmigem Tank, äußere Heizelemente eingeschlossen in der abgedichteten Kammer (orange)
- In einer Standard-Gasfriteuse ist die Wärmeaustauschfläche nur die um dieselben Rohre
- Mit Super Fry 4.0 ist die Wärmeaustauschfläche maximiert (gepunktete Fläche), so dass der Wärmeaustausch erleichtert wird, den gesamten Wirkungsgrad zu erhöhen.



# Reinigungsprogramm

- Das auf Super Fry 4.0 implementierte Reinigungsprogramm gilt als einfach.
- In wenigen intuitiven Schritten, geleitet von unserer Softtouch-Steuerung, werden alle Benutzer immer sauber und effizient bleiben können Super Fry 4.0!
- OFF - TAB ist ein Reinigungsmittel, das speziell entwickelt wurde, um eine perfekte Reinigung zu gewährleisten, ohne Bestandteile und Materialien zu gefährden



CLEAN THE TUB  
CLOSE THE UNLOAD

STOP

CONTINUE

OFF-TAB

TABLETTI DEGRASSANTI PER MACCHINE FRIGGITRICI  
DEGREASING TABLETS FOR FRYERS



www.offcar.com

per la pulizia di macchine friggiatrici a superficie rivestite  
con lavaggio a caldo.

USO E DOSE:

2 compresse per le piccole friggiatrici (13 lt)  
3 compresse per le grandi friggiatrici (23 lt)

OFF's Fast acting degreasing detergent in tablet form  
used to clean fryers and metal surfaces with a hot wash.

USE AND DOSAGE:

2 tablets for small fryers (13 lt)  
3 tablets for large fryers (23 lt)

ALTORE INFORMAZIONI (vedere il foglio  
istruzioni) e istruzioni di sicurezza

PRODOTTO PER ESCLUSIVO USO  
PROFESSIONALE

PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE ONLY



900 g (25 Tabs)

# ICS – Intelligentes Kochsystem

- Dank des Lastausgleichs passt Super Fry 4.0 die Garzeit automatisch an die Menge der geladenen Lebensmittel an, um das perfekte Ergebnis zu gewährleisten.
- Dies ist möglich dank der Anzahl der Tests im OFFCAR-Labor, die eine Matrix von Informationen für diesen Zweck zu schaffen.



# mehr mit weniger ... das ist Optimierung

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
INTELLIGENT GAS HEATING SYSTEM PROVIDE CONSIDERABLE REDUCTIONS OF ENERGY COSTS (considering 8 working hours per day, for 365 days)	4500 M <sup>3</sup> /YEAR = 4500€	3500 M <sup>3</sup> /YEAR = 3500€
INTEGRATED OIL FILTER IMPROVES OIL QUALITY AND CONSUMPTION (considering 24 hours lifetime of the oil)	2640 LT/ YEAR = 3960 €	2250 LT/YEAR = 3375€
FACILITATE AND SAFETY CLEANING AND USER FRIENDLY INTERFACE REDUCE SET-UP TIMING	20 MIN/DAY = 2774 €	10 MIN/DAY = 1387 €
<b>ANNUAL COST</b>	<b>€ 11.234</b>	<b>€ 8.262</b>

**-26,5%**  
SAVING PER YEAR € 2.972

## BOOST YOUR BUSINESS!

High production per hour, 45kg of french fries instead of 22 of a standard electronic fryer, this means 8kg production extra every hour!

UP TO 66 EXTRA PORTIONS PER HOUR:  
€ 100 turnover extra



## 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 <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup>	0,52		0,52
Net Weight	kg	80		95
Gross Weight	kg	90		105
***Current and power supply cord fitted for standard voltage				





Paul Wan  
Managing Director  
1884 Singapore



Clara Pi  
Managing Director  
1884 Singapore



@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**

**4.0**

**SUPERFRY**

The high-tech way to fry



#YIM #Pasta Corner

*Nutzung der  
Automatisierung eines  
Prozesses auf  
effizienteste Weise*



# Was ist Pasta Corner?

- Pasta Corner ist das Konzept von OFFCAR für die Pasta Chains, die auf der Suche nach einem automatischen, zuverlässigen Hochleistungsgerät sind.
- Der automatische Korbheber garantiert die Wiederholbarkeit des Garzyklus und gewährleistet dank der Automatisierung des gesamten Garprozesses die gleiche hohe Qualität der Lebensmittelmenge nach der Ladung.



# Automatische Korbheber

- Die Baskets Lifter, gesteuert von Soft Touch Kontrolle , ermöglichen die Wiederholung jedes Rezepts unabhängig von den persönlichen Fähigkeiten.
- Der lineare Hubantrieb für den Säulenaufzug macht OFFCAR Baskets Lifter effektiv und zuverlässig in jedem Fall.
- Bis zu 54 verschiedene Programme können hochgeladen werden
- Das Heben des Korbs wird automatisch vom Voreinstellungsprogramm verwaltet oder kann manuell über einen einfachen Druckknopf am Arbeitsoberteil aktiviert werden

**Pasta kochen (oder natürlich Knödel/Raviolis)**

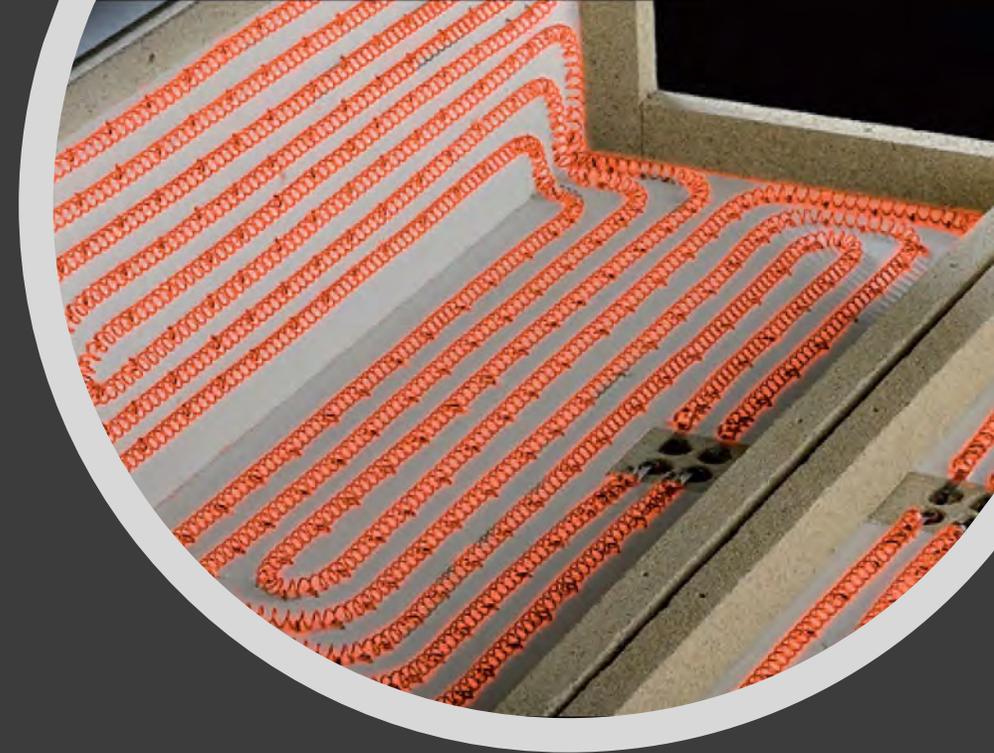
**war noch nie so einfach 😊**





# Wolframheizelemente

- Außerhalb des Wassertanks zur Verhinderung der Kalksteinbildung.
- Hoher Wirkungsgrad zur Reduzierung sowohl der Aufwärm- als auch der Erholungszeit.
- Die Wärmeaustauschfläche wird maximiert, so dass der Wärmeaustausch erleichtert wird, den gesamten Wirkungsgrad zu erhöhen.
- Sparen Sie Geld!





Geeignet zum ZIEHEN ZUSAMMEN mit 700 und 900 Linien Geräten!

#YIM #Dragone

*Optimale Nutzung der  
Verbrennung und  
Vielseitigkeit*

DRAGONE 龙





- Vom orientalischen zum abendländischen Kochstil zu wechseln war noch nie so einfach!



12 KW – Horizontal Flame



12 KW – Vertical Flame



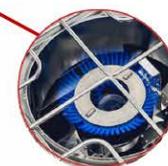
WOK



12 Kw



18 Kw



12 Kw



- Dicker Gusseisenbrenner 18 kW mit optimierter starker Vertikalblauflamme für hohen Wirkungsgrad und geringeren Verbrauch, leicht entfernbar für einfache Reinigung und Wartung.



# mehr mit weniger ... das ist Optimierung



## WATER BOILING TEST

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





- Hochleistungsdampferzeugung zum gleichmässigen und feinfühli­gen Kochen von Nahrungsmitteln in Bambus dämpfenden Körben
- In Übereinstimmung mit YIM Philosophie OFFCAR Dim Sum, kann für Standard-Kochmodus verwendet werden... als Pasta-Kocher!



#YIM #Dragone

*Optimale Nutzung der  
Verbrennung und  
Vielseitigkeit*

DRAGONE 龙

# Wissen Sie, dass OFFCAR Teppanyaki als Griddle angepasst werden kann?

-  Brenner ist roten
-  Brenner ist aus

*Kochplatte*



Teppanyaki Konfiguration

*Kochplatte*



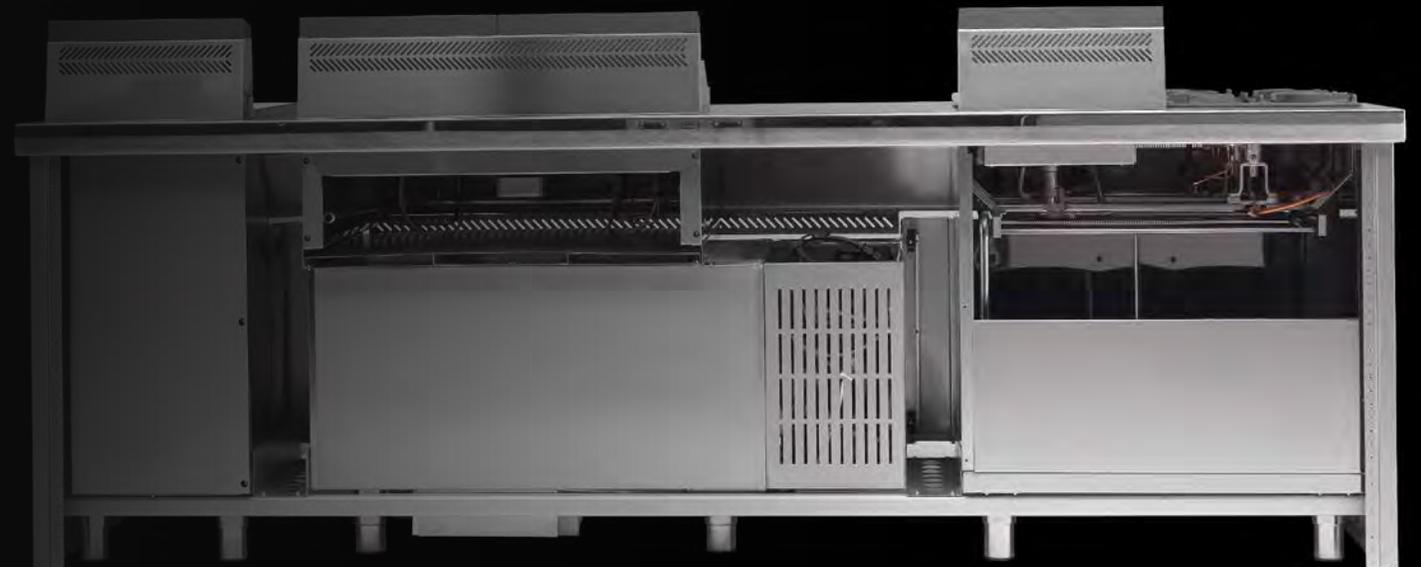
Griddle Konfiguration





**#YIM #Linda**  
*Alle für Standardgeräte  
typischen Fertigkeiten in  
Kombination mit einer  
kundenspezifischen  
Masterpiece-Lösung*

Alle für Standardgeräte  
typischen Fertigkeiten in  
Kombination mit einer  
kundenspezifischen  
Masterpiece-Lösung



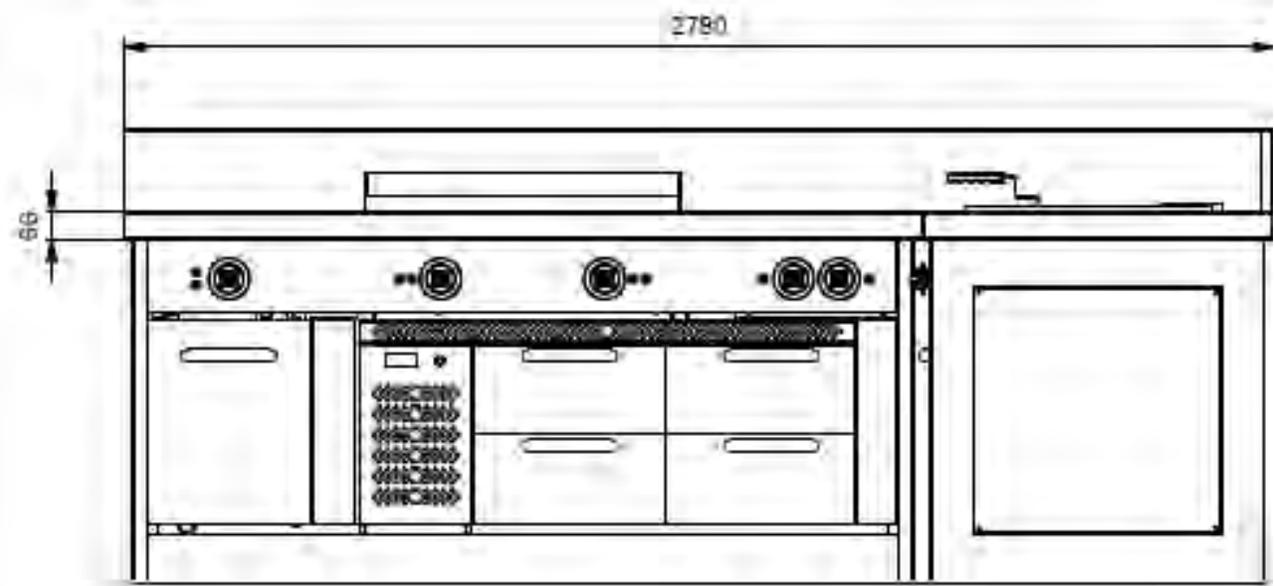
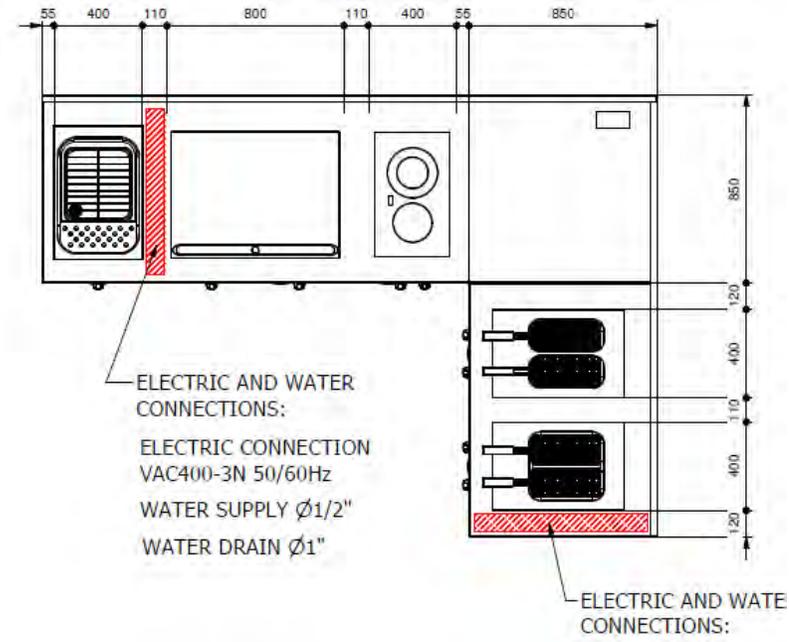
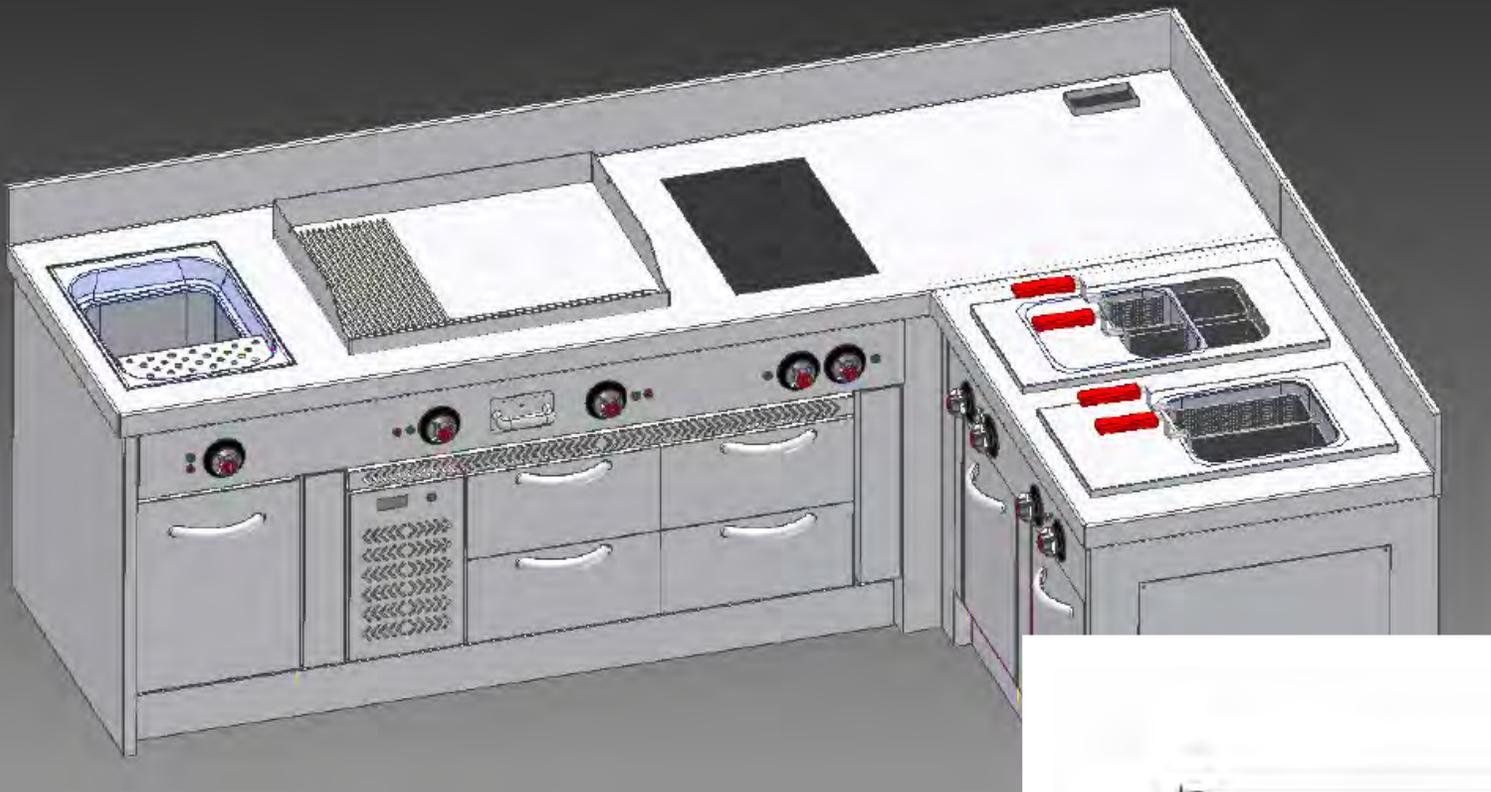


- HOHE LEISTUNGEN OHNE KOMPROMISSE
- TECHNISCHE LÖSUNGEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG MAXIMALER FLEXIBILITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT
- GAS- ODER ELEKTROKOCHELEMENTE AUS UNSEREM SORTIMENT
- ARBEITSPLATTE AUS ROSTFREIEM STAHL AISI 304
- 3 MM DICKE

# KOCHLÖSUNG AUS EINER EINZIGEN EINHEIT OHNE SCHWEISSEN MIT MAXIMALER FLEXIBILITÄT

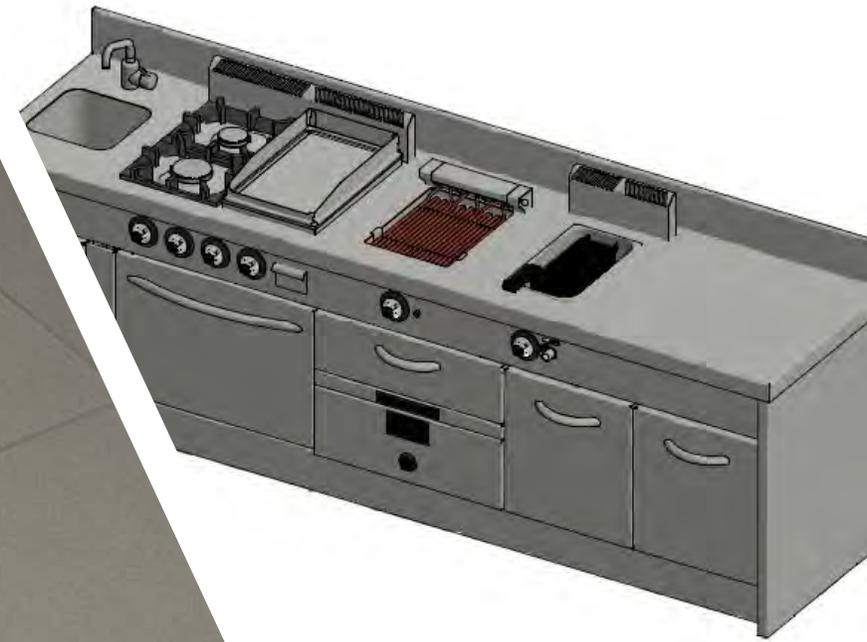
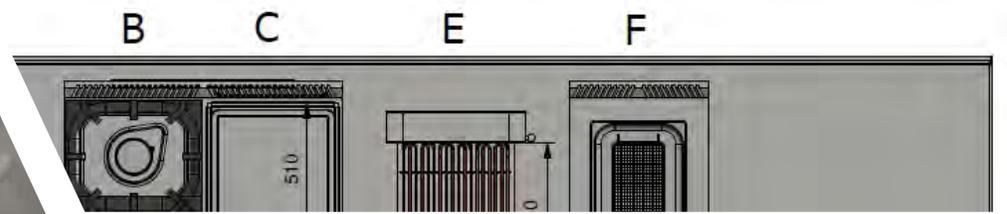
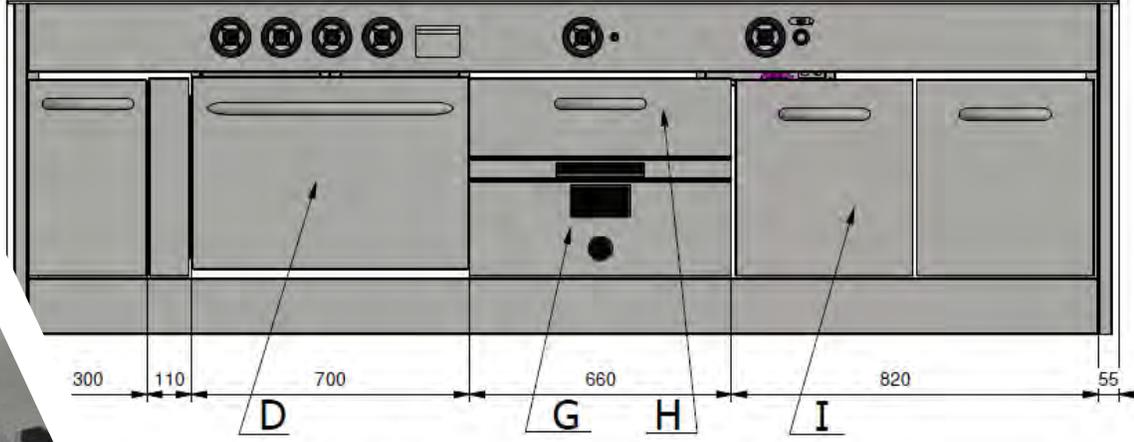
Es kann "Stück für Stück" getragen werden und in ein paar einfachen Schritten direkt am Bestimmungsort montiert werden, auch an Orten, die unzugänglich scheinen



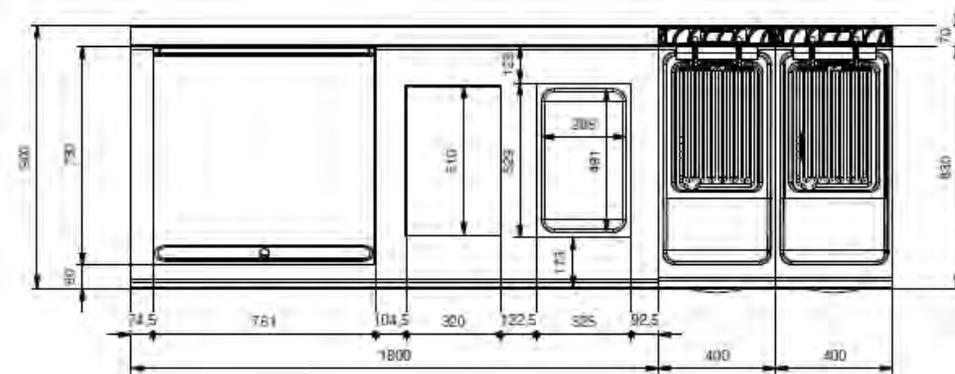
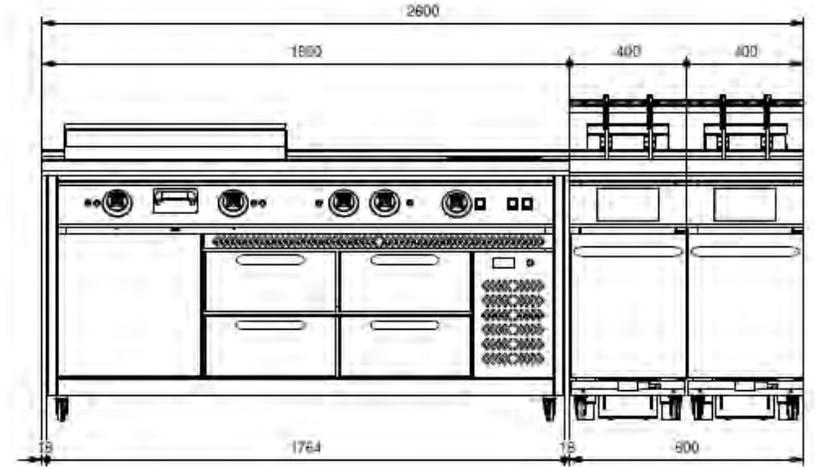


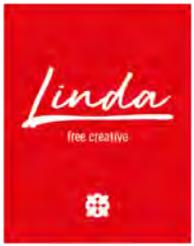


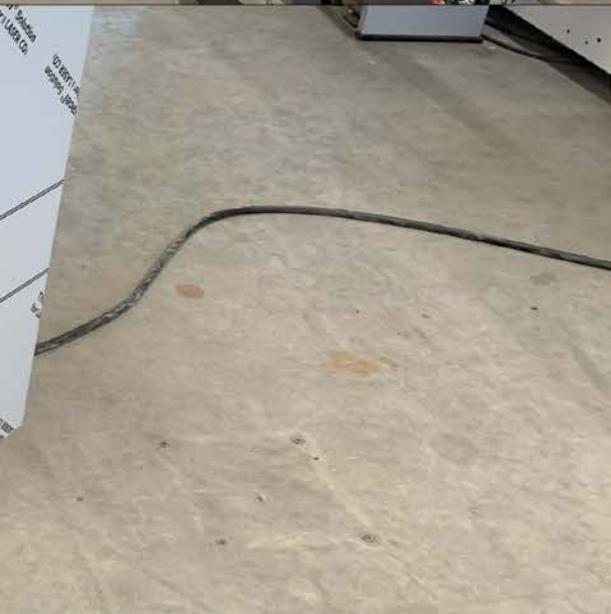




# Intelligentes Konzept für den **Massenvertrieb**

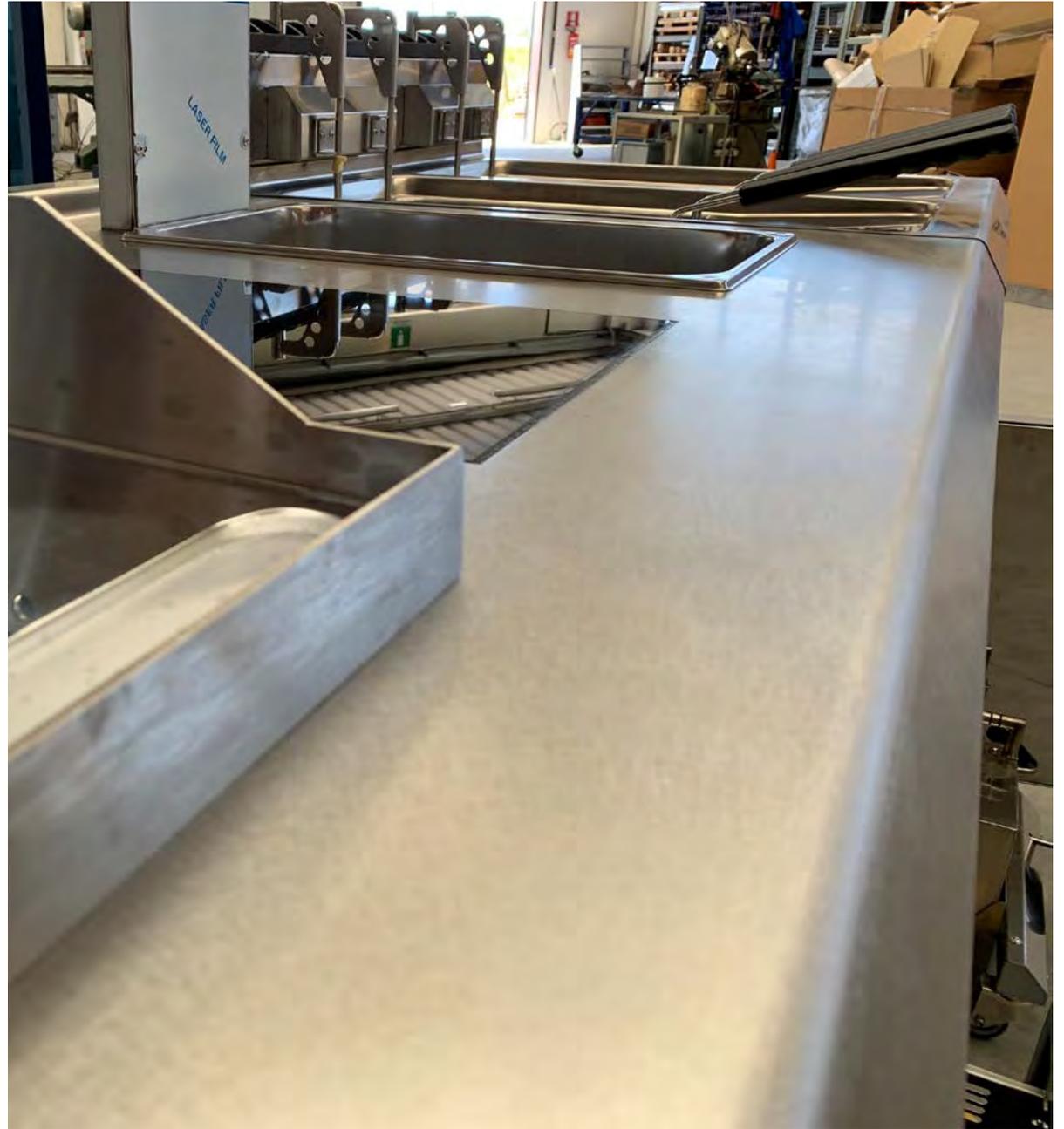








 **OFFCAR**<sup>®</sup>  
THE GREAT COOKING



**Es heißt, jedes große Problem sei eine große Chance. Die Lebensmittelindustrie steht vor enormen Herausforderungen aufgrund der Abriegelung, von der unsere Welt betroffen war.**

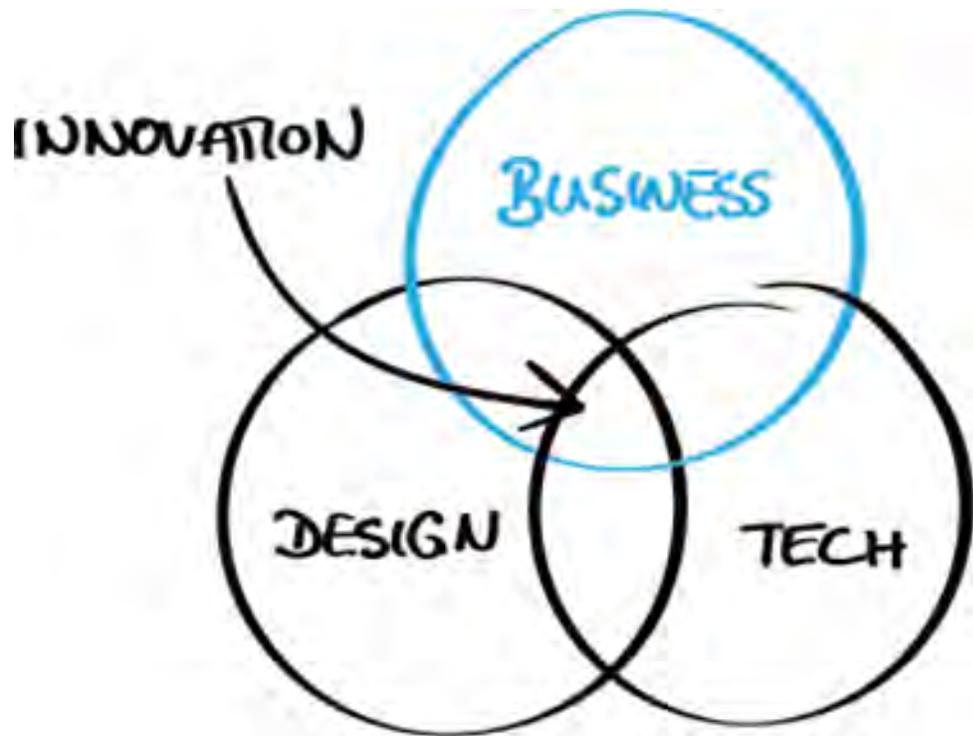
**FÜNF TRENDS ZU ÜBERWACHEN:**

- Grün: Reduzierung von Energieverbrauch und Abfall, Berücksichtigung ethischer und ökologischer Fragen, es wird immer klarer, wie die Zukunft von unserer Fähigkeit abhängt, unsere Gesundheit zu erhalten
- Technologie erleichtern: Durch Automatisierung wird die Technologie den Wandel ermöglichen
- Lieferung: bevor, während und nach dem Notfall, vom Online-Kanal kann niemand, nicht einmal der Kleinste, darauf verzichten
- Street food: In der ersten Phase werden die Verbraucher auf die Straße gehen (billig und take out)
- Automatisierung: mehr mit wenigen Menschen tun, mehr mit weniger tun

Berücksichtigung der zunehmend entscheidenden Rolle der Technologie, die an umweltfreundlichere und energieeffizientere Anlagen und Ausrüstungen angepasst ist.

**Welche Perspektiven für die Lebensmittelindustrie?**





# #YIM

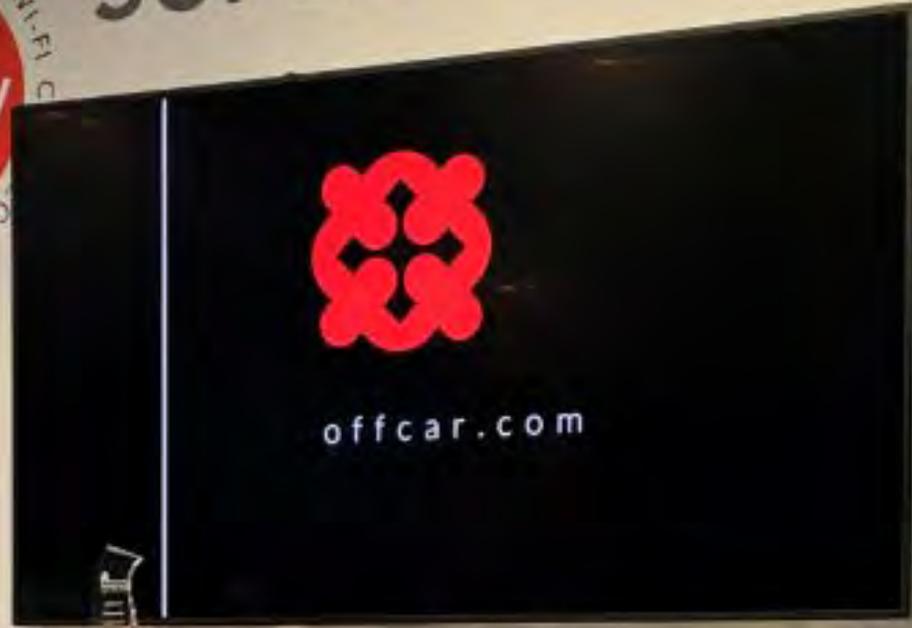
## #Young Innovative Mentality

- OFFCAR hat einen YIM Young Innovative Mentality Ansatz Innovation und Erfindergeist sind in unserer DANN
- Unsere innovativen Projekte sind zunächst von Anfang an gedacht, um die Reduzierung des Verbrauchs, automatisierte und vernetzte Prozesse zu garantieren: intelligente Ausrüstung!
- So können Restaurants ihre Betriebskosten senken, ihre Produktivität steigern und nachhaltigere Prozesse umsetzen.

# SUPERFRY 4.0



GREE  
offcar.com



FAST CLEAN EASY GREEN EFFICIENCY





---

*Alle unsere Projekte sind so konzipiert, dass Design und Technologie perfekt aufeinander abgestimmt sind, ohne dabei die Komponenten zu vernachlässigen, die Ihr Arbeitswerkzeug wertvoll machen:  
Ergonomie, Sicherheit, Sauberkeit und Zuverlässigkeit*

**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 grates are in 18/10 steel caps 1 cm
  - Removable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
  - Burners in vitreous cast iron with burner cap in brass with flexible 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 21 heated by burner (1,7 kW) with stabilized flame
  - Thermostatic temperature regulator from 100° to 347°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*



*Danke für Ihre freundliche Aufmerksamkeit.*

*Wir stehen zu Verfügung,*

