



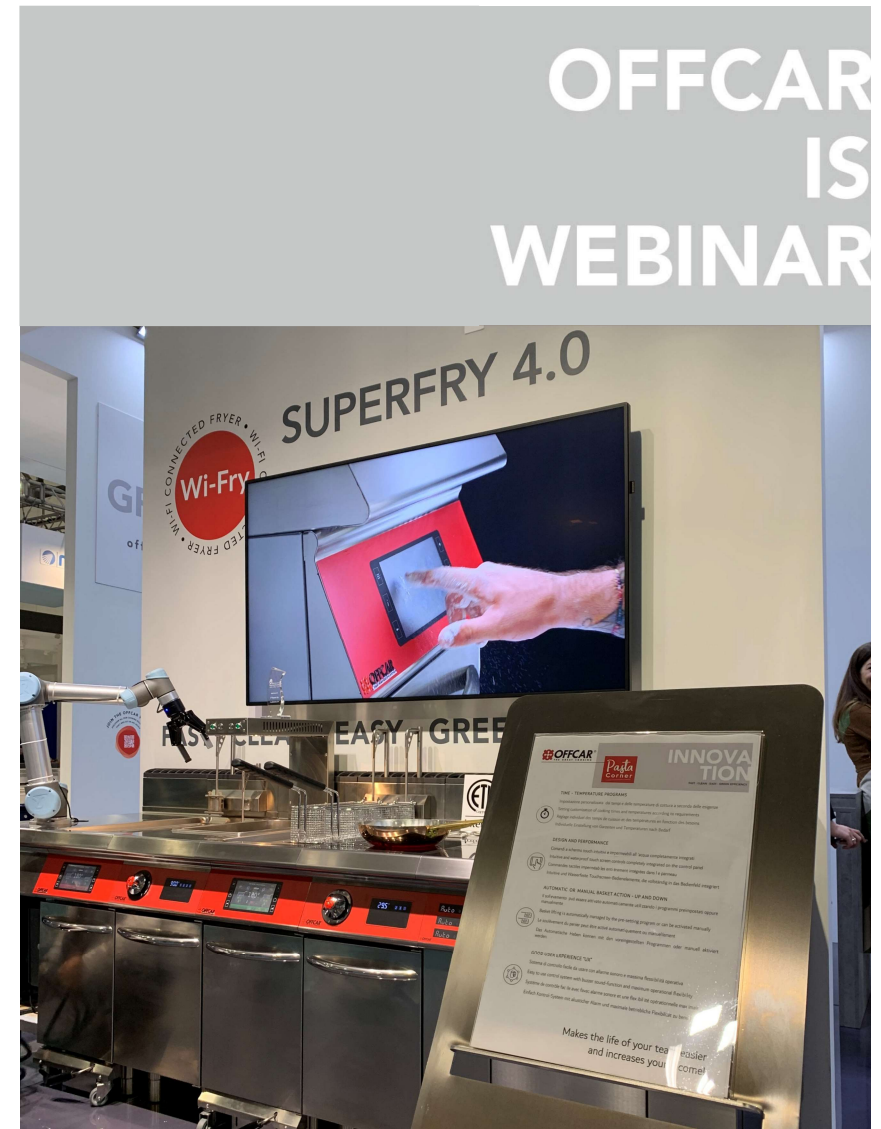
"Imagina algo diferente"

Este Tercer Seminario Web le presentará la visión OFFCAR.

¡Gracias por su participación!

El webinar arranca a las 4.00pm CEST

⚠️ *Por favor, para evitar cualquier ruido de fondo y disturbio, para APAGAR los micrófonos y las webcams durante la presentación, la comunicación durante la presentación será posible usando el chat.*





La línea de tiempo de flujo de efectivo – la Hospitalidad es un formato de negocio, se tenga en cuenta al diseñar



¿Qué quiere decir: EFICIENCIA?



La EFICIENCIA es un parámetro para expresar qué porcentaje del dinero invertido regresó a través de algo útil.



La EFICIENCIA está relacionada con el concepto de POTENCIA pero, CUIDADO, algo POTENTE podría incluso ser muy ineficaz.



El objetivo de #YIM es diseñar aparatos EFICIENTES y OPTIMIZADOS

Potencia versus Eficencia

A: ¿Cómo puede un singolo individuo ganar el «tira y afloja» contra lo demás ?

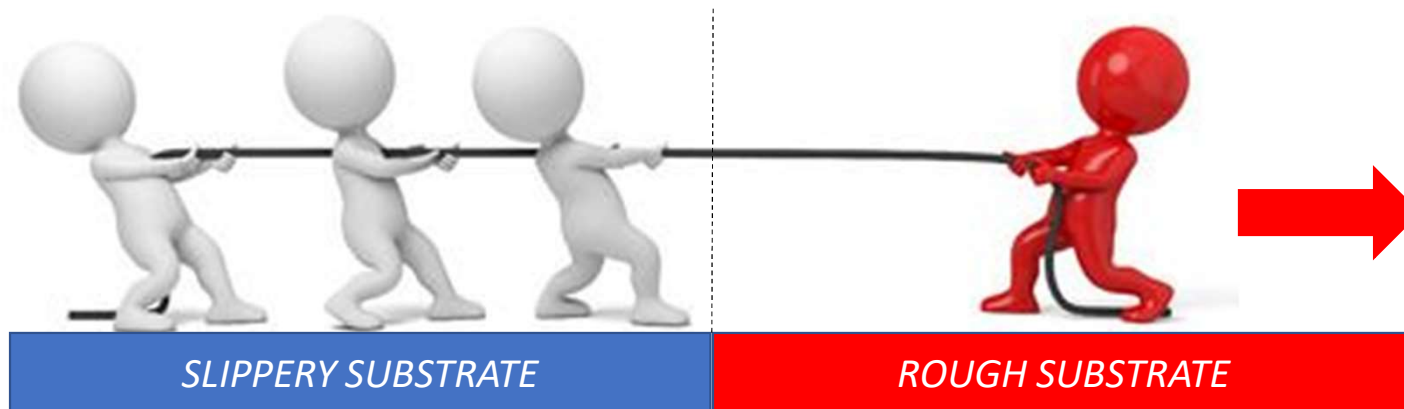


Simplemente usando el cerebro, siendo “listos”!

A: ¿ Que entiendes?



Entiendo que una persona, un singolo individuo, es ciertamente meno potente que tre JUNTAS. Sin embargo si el individuo esta en un sustrato arrugado, mientras que los demás estan en un substrato deslizante, cierto que la persona singola va a ganar!



#YIM

#YoungInnovativeMentality

- Este es el espíritu que guía TODAS las opciones y decisiones en OFFCAR, especialmente en los últimos 3-4 años.
- La edad media de todo el equipo OFFCAR es baja, esto hace que OFFCAR sea una empresa proyectada hacia el futuro y hacia una innovación continua.
- Nuestro objetivo, es la OPTIMIZACIÓN
- Optimaizar significa, hacer algo de la manera más eficiente posible .
- La moraleja de la historia es:
*¡ TODA LA GAMA OFFCAR está diseñada para hacer **más con menos**!!*

QUALITY

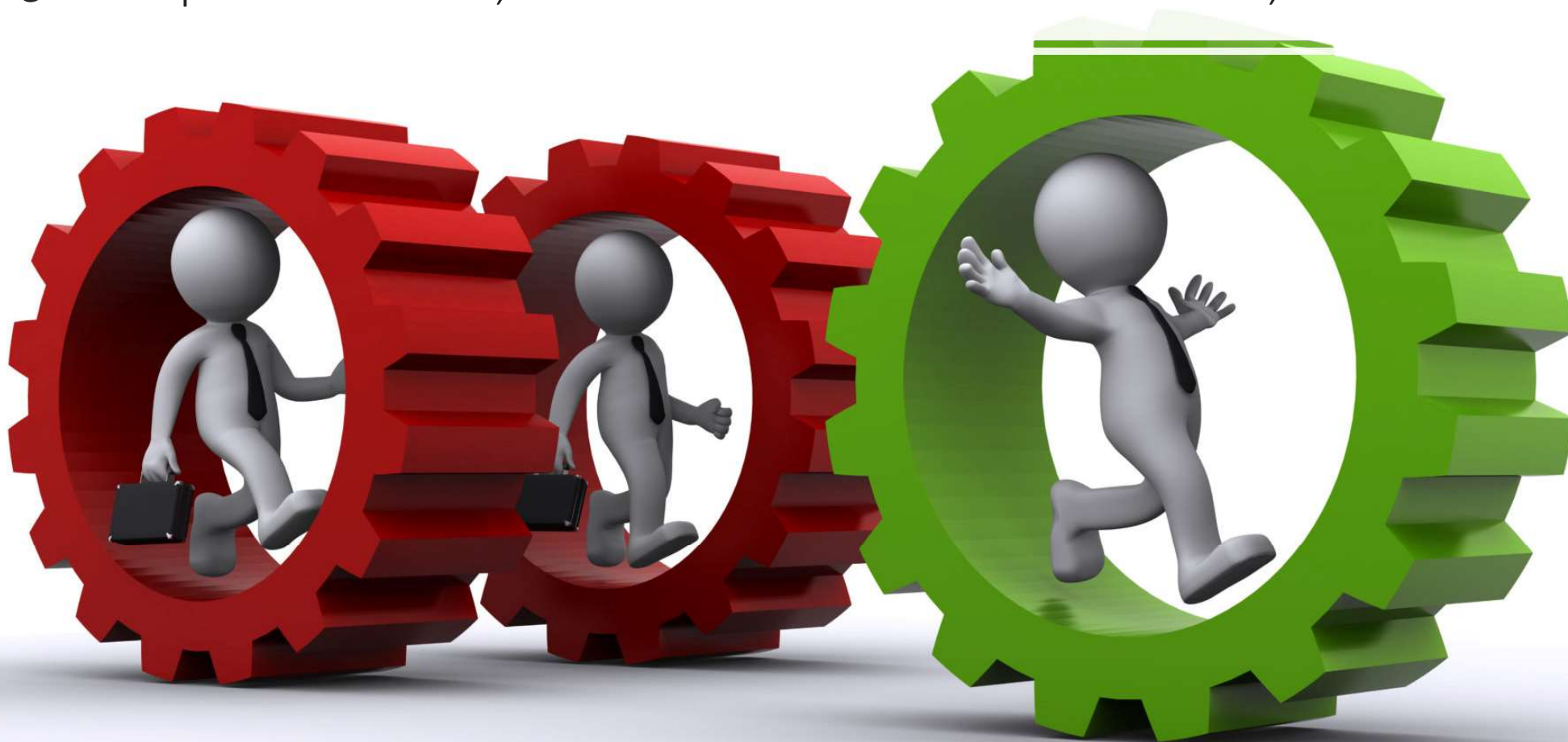
EFFICIENCY

COST

It is better to look ahead and prepare
#YIM es resultados de gestión de operaciones quales:
Automatización, Eficiencia, Ahorro de Espacio, Ahorro
de Tiempo, Versatilidad, Pensamiento Eco amigable



¿Cómo puede OFFCAR, con sus PRODUCTOS INTELIGENTES, ofrecer #YIM?



SUPERFRY 4.0
The high-tech way to fry



DRAGONE 龙



OFFCAR
PRODUCTOS
ÚNICOS E
INNOVADORES



Una mirada al futuro - La cocina "Cloud"

Es un restaurante para llevar comida rápida, cadenas etc...

Es fácil entender cómo los productos concebidos como "conceptos inteligentes" serán eficientes y cruciales para estos nuevos catering.

Automático, fiable, eficiente, fácil de usar... estas son las tendencias que guiarán a la industria alimentaria hacia una respuesta más rápida y de mejor calidad del mercado.



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 FRYER WIFI

¿Qué es Super Fry 4.0?

- Superfry es la freidora más avanzada disponible en el mercado.
- La freidora Superfry, gracias a su sistema exclusivo de combustión con premezcla, es capaz de obtener más del 90% de eficiencia en la combustión haciendo la versión gas comparable, en términos de eficiencia, a una versión eléctrica.

(Freidora de alta eficiencia)

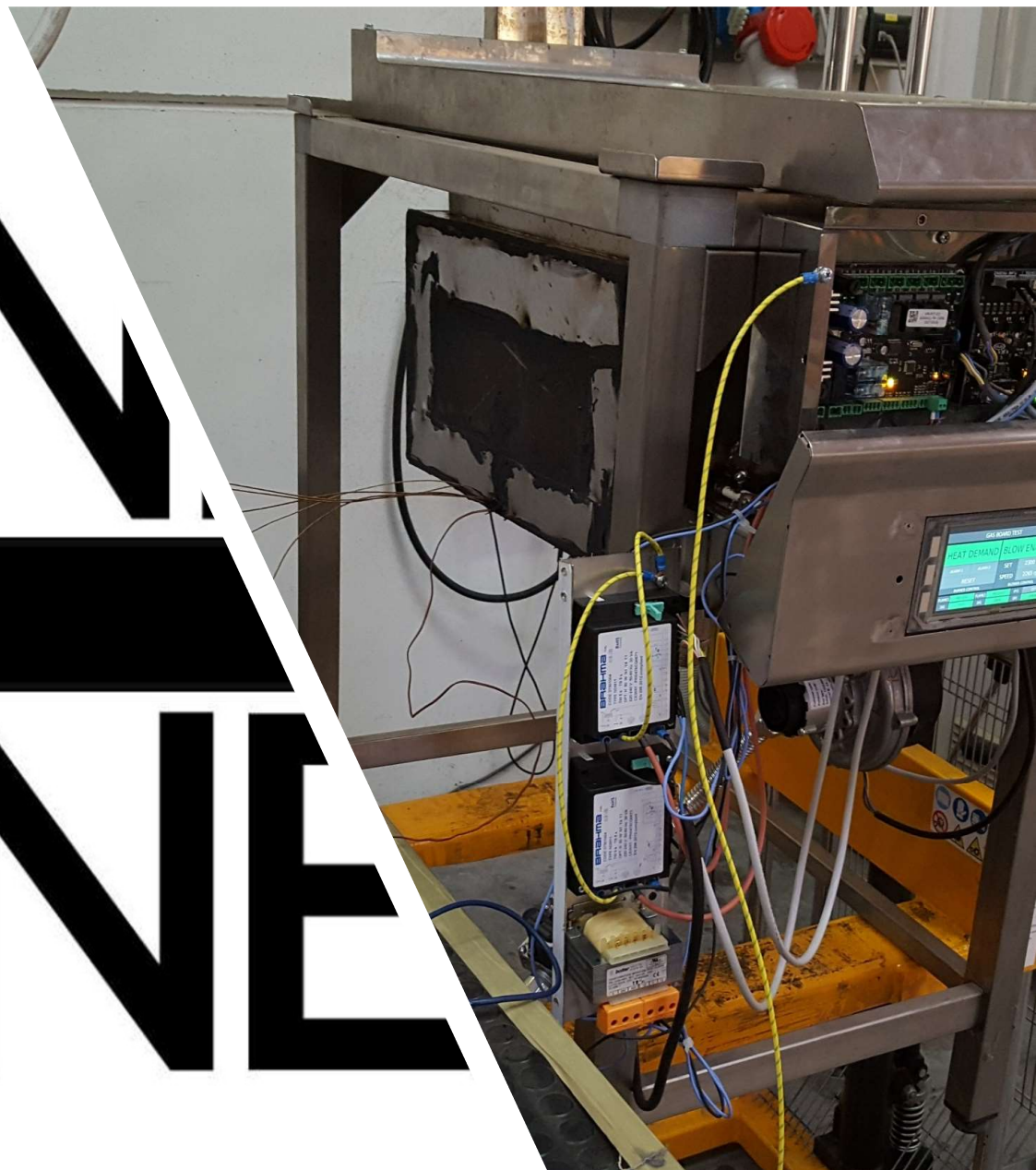


Fare clic per inserire testo

#YIM #SuperFry4.0

*Utilizar de la manera
mas eficiente la
Potencia por medio de
una tecnologia diversa
de la usual.*

BEHIND THE SCENE



Todos los puntos clave que hace Great Super Fry 4.0:

- Elevadores automáticos de cestas
- EPS - Sistema de Filtración Express
- Conexión fácil con Wifry
- Sistema de combustión Premix
- Programa de Limpieza
- ICS - Sistema de Cocción Inteligente
- Mismo diseño de Style 900

AUTOMATIC
LIFTERS
OF THE
BASKETS

According
to recipes

GREEN
PERFORMANCE

Oil filtration
system fully
integrated

CONNECTED
WIFI AND
USB PORT



HIGH
EFFICIENCY
Yield over 90%

CLEAN
Dedicated
cleaning
program

INTELLIGENT
COOKING
SYSTEM
Ensure perfect
results

Elevadores automáticos de cestas

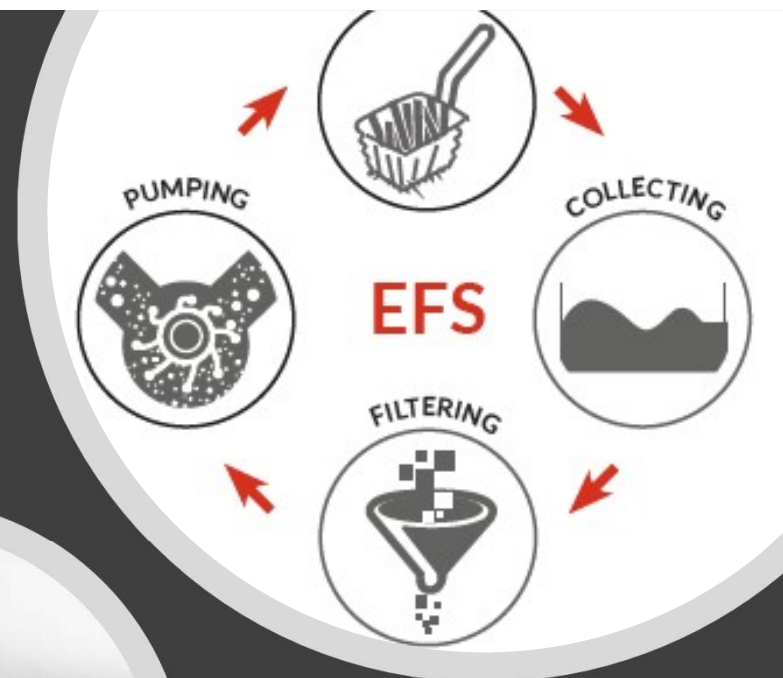
- Ambos elevadores permiten manejar dos cestas diferentes o, en alternativa una más grande.
- Los elevadores de cestas, controlados por la pantalla táctil avanzada, permiten la repetición de cada receta independientemente de las habilidades personales.
- El actuador lineal de elevación de columnas hace que los elevadores de cestas OFFCAR sean eficaces y fiables en cualquier circunstancia.



EPS - Sistema de Filtración Express

- Mejor es la calidad del aceite, mejor es la calidad del producto frito.
- ¡Lo mejor sería cambiar el aceite en cada ciclo PERO, esto por supuesto no es conveniente ni ambientalmente sabio!
- Con EPS la filtración puede hacerse en 4 minutos -> ¡El tiempo es dinero!
- Con EPS la filtración se realiza sin enfriar el aceite; reduciendo el estrés del aceite y ampliando así su útil fichero -> ¡El consumo de aceite es un coste!
- La moraleja es simple, con EPS OFFCAR ha diseñado algo que Optimiza el procedimiento de filtración.

¡Gracias a la bomba de aceite integrada y controlada por OFFCAR EPS es posible reducir el tiempo de filtración así como el estrés térmico del aceite, aumentando la producción y la vida útil del aceite!





Wi-Fry

- La conectividad Wi-Fry significa monitorizar completamente las operaciones de la freidora Super Fry 4.0, incluso las remotas, a través del sistema Cloud. Es posible haber una copia de seguridad de la configuración, compartir el contenido y obtener los datos HACCP.

FRY CHAIN MACHINE MANAGEMENT

Search by city...

Chicago
3 machines

Boston
1 machine



Macchina 1
SN: 123456

Store1



Macchina 2
SN: 123456

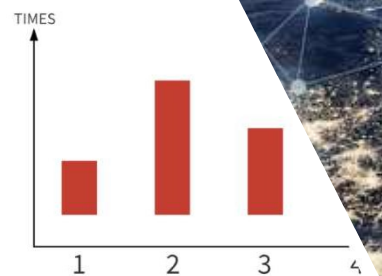
Store1



Macchina 3
SN: 123456

Store2

Macchina
SN: 123456
Store1

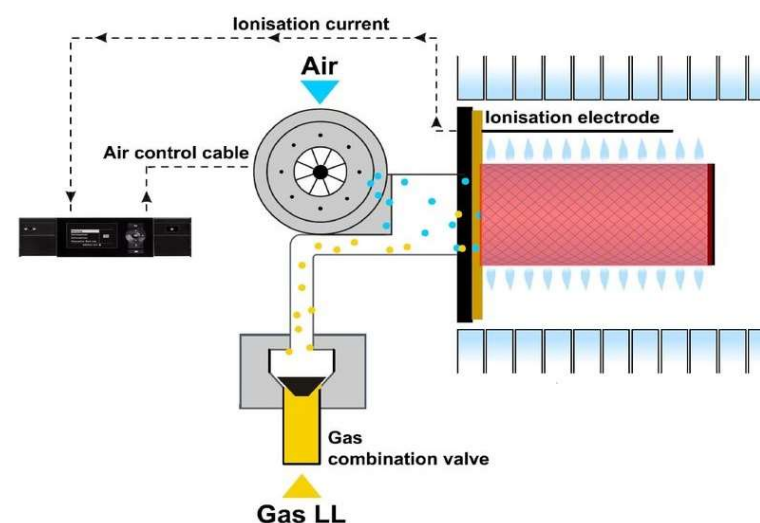


Last update: 10,

Wi-Fry significa conectividad mundial

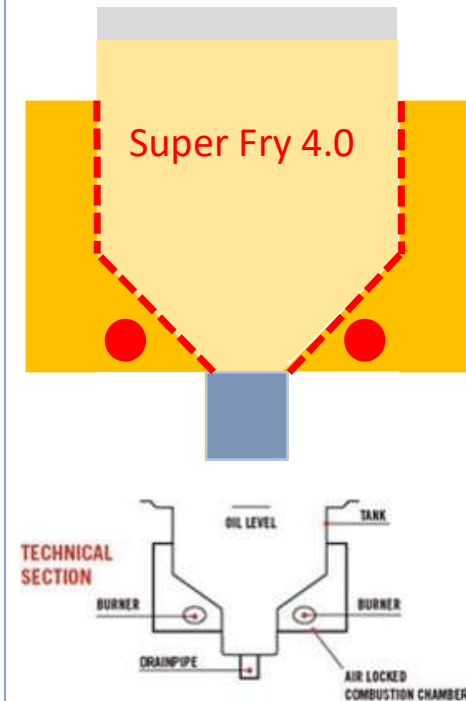
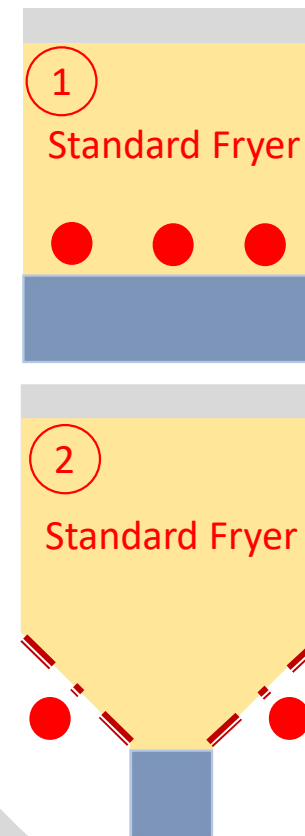
Sistema de combustión Premix

- Gas y aire (oxígeno) son Pre-meclados juntos y sopladados dentro de la cámara de combustión.
- Gracias a la acción combinada de un ventilador (controlado por nuestra pantalla táctil avanzada) es posible controlar en cualquier momento la mezcla precisa para optimizar la combustión.
- La cámara de combustión está soldada, los humos de combustión rodean completamente el tanque de aceite entonces hay la transferencia de la cantidad máxima de calor. Más del 90% de eficiencia de combustión de gas gracias a OFFCAR Premix Technology



Sistema de combustión Premix

- A la izquierda hay una freidora gas estándar con calentadores dentro del tanque de aceite (1) y tanque en forma de Y (2).
- A la derecha hay Super Fry 4.0 con tanque en forma de Y, calentadores externos encerrados dentro de la cámara sellada (naranja)
- En una freidora de gas estándar la superficie de intercambio de calor es sólo alrededor de los mismos tubos.
- Con Super Fry 4.0, la superficie de intercambio de calor se maximiza (área punteada) de modo que el intercambio de calor se facilita aumentando toda la eficiencia.



Programa de limpieza

- El programa de limpieza implementado en Super Fry 4.0 se ha pensado para que sea muy simple
- En sólo unos pocos pasos intuitivos, guiados por nuestra pantalla táctil, ¡todos los usuarios serán capaces de mantenerlos siempre limpios y eficientes Super Fry 4.0!
- OFF - TAB es un detergente diseñado específicamente para garantizar una limpieza perfecta sin comprometer componentes y materiales




CLEAN THE TUB
CLOSE THE UNLOAD

STOP

CONTINUE



OFF-TAB
USO SGRASSANTI PER MACCHINE FRIGGITRICI
DEGREASING TABLETS FOR FRYERS

per la pulizia di macchine friggitrici e superfici metalliche con lavaggio a caldo.

USO E DOSI:
2 compresse per le piccole friggitrici (15 lt).
3 compresse per le grandi friggitrici (25 lt).

ENI 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 (15 lt).
3 tablets for large fryers (25 lt).

IN CASO DI INGESTIONE CONSULTARE IL CENTRO ANTIDOTTI O IL MEDICO AL NUMERO VERDE 119

PRODOTTO PER ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE

PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE ONLY

 9003 30005  900 g (25 Tabs)

 www.offcar.com

ICS – Intelligent Cooking System

- Gracias a la compensación de carga, Super Fry 4.0 adapta automáticamente el tiempo de cocción a la cantidad de alimentos cargados para garantizar los resultados perfectos.
- Esto es posible gracias al número de pruebas realizadas en el laboratorio OFFCAR que permitió crear una matriz de información adecuada para este propósito.



MÀS CON MENOS... ESTA ES OPTIMIZACIÓN

	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 M³/YEAR = 4500€	3500 M³/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 €
ANNUAL COST	€ 11.234	€ 8.262

-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				
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 ***	mm²	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	m³	0,52		0,52
Net Weight	kg	80		95
Gross Weight	kg	90		105
***Current and power supply cord fitted for standard voltage				





**CS1 @HotelAsia2018
Equipment Awards**

Sustainability | Cost Savings | Innovations

24 - 27 April 2018

*Light Equipment
2nd Runner Up*

Awarded To

**Offcar The Great Cooking
S.r.l**

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

#YIM #Pasta Corner

*Utilizar de la manera
más eficiente la
automatización de un
proceso*



¿Qué es el Pasta Corner?

- Pasta Corner es el concepto realizado por OFFCAR para aquellas Cadenas de Pasta que buscan un aparato de servicio pesado, automático y confiable.
- El elevador automático de cestas garantiza la repetibilidad del ciclo de cocción asegurando la misma alta calidad gracias a la automatización de todo el proceso de cocción.



Elevadores de cestas Automaticos

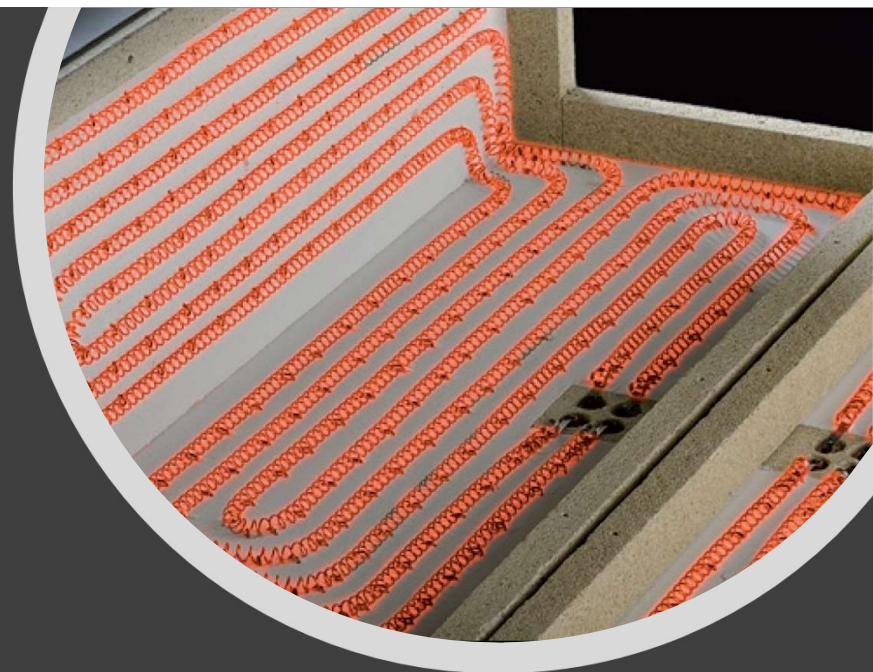
- Los elevadores de cestas, controlados por la pantalla tactil avanzada, permiten la repetición de cada receta independientemente de las habilidades personeales.
- El actuador lineal de elevación de columnas hace que los elevadores de cestas OFFCAR sean eficaces y fiables en cualquier circunstancia.
- Hasta 54 diferentes programamas
- Los elevadores pues ser manejados automaticamente por medio de un programa o alternativamemente activados con pulsante manual
- **Cocinar la pasta (o claramente ravioles/dumplings/ vegetales) nunca ha sido tan sencillo 😊**





Resistencias electricas en Tungsteno

- Ubicada al externo de la cuba para eliminar el problemas del calcar al interior de la cuba donde se hace la pasta.
- Alta eficiencia para reducir tan el tiempo de pre-calientamiento cuando de recupero termico entre un ciclo y el otro
- Aumentata superficie de intercambio termico para incrementar la eficiencia del proceso de calefacion.
- Ahorrar tiempo y plata!





Adapto para ser puesto JUNTO con la SERIE 700 y tambien con la serie 900

#YIM #Dragone

Utilizar de la manera
más eficiente la
combustión y la
versatilidad

DRAGONE 龙



-
- Cambiar de estilo de cocina occidental a cocina oriental nunca ha sido tan fácil



12 KW – Horizontal Flame



12 KW – Vertical Flame



WOK



- Quemador de hierro fundido grueso de 18 kW con una fuerte llama azul vertical optimizada para una alta eficiencia y un menor consumo, fácilmente desmontable para una limpieza y mantenimiento sencillos.



Màs con menos...esta es optimización



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





- Producción de vapor de alto rendimiento para cocinar alimentos uniformes y delicados dentro de cestas de bambú al vapor

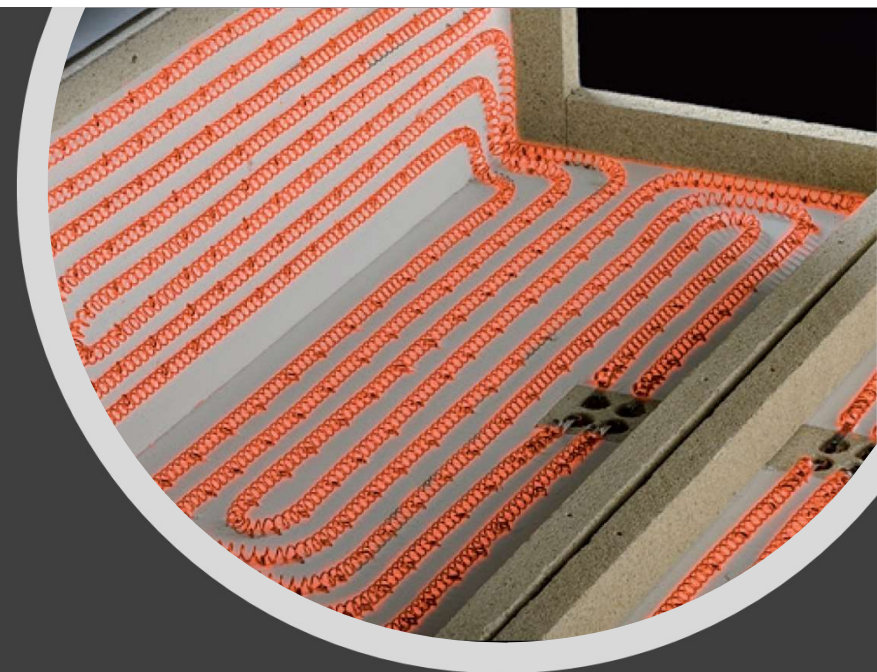
En cumplimiento con la filosofía #YIM, OFFCAR Dim Sum puede ser utilizado para el modo de cocción de ebullición estándar... ¡Es decir como un cucespasta estándar!





Elementos de calefacción de tungsteno

- Alta eficiencia para reducir el tiempo de armado y recuperación.
- La superficie de intercambio de calor es maximizada para facilitar el intercambio de calor y aumentar toda la eficiencia.
- Ahorras dinero!



#YIM #Dragone

*Utilizar de la manera
más eficiente la
combustión y la
versatilidad*

DRAGONE 龙

¿Sabes que OFFCAR Teppanyaki se puede adaptar como una plancha?

-  Quemador encendido
-  Quemador apagado

Plancha de cocción



Teppanyaki configuración

Plancha de cocción



Plancha configuración





#YIM #Linda

Todas las habilidades típicas de los equipos estándar son combinados en una solución personalizada de obra maestra

Todas las habilidades típicas
de los electrodomésticos
estándar combinados en una
solución personalizada de
obra maestra



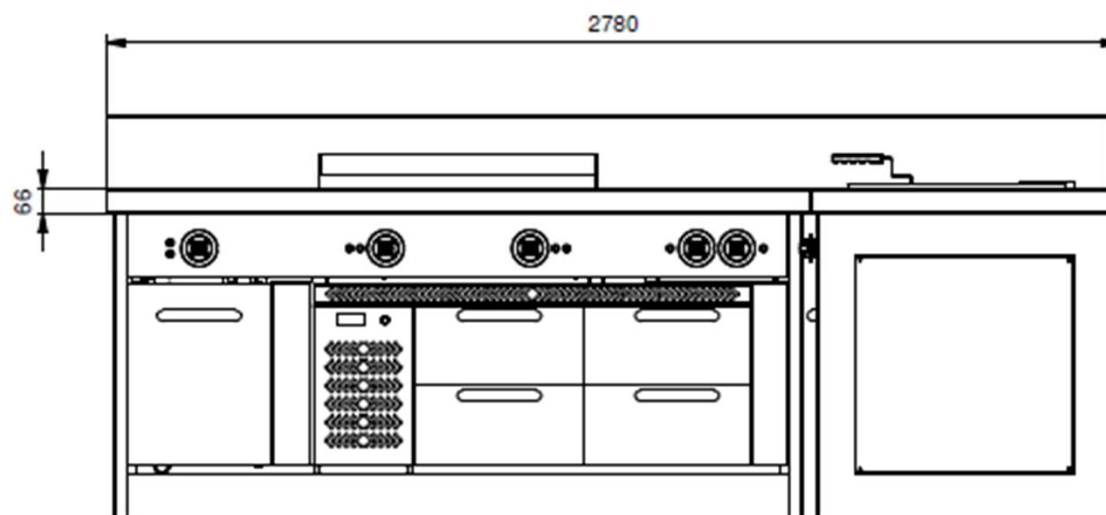
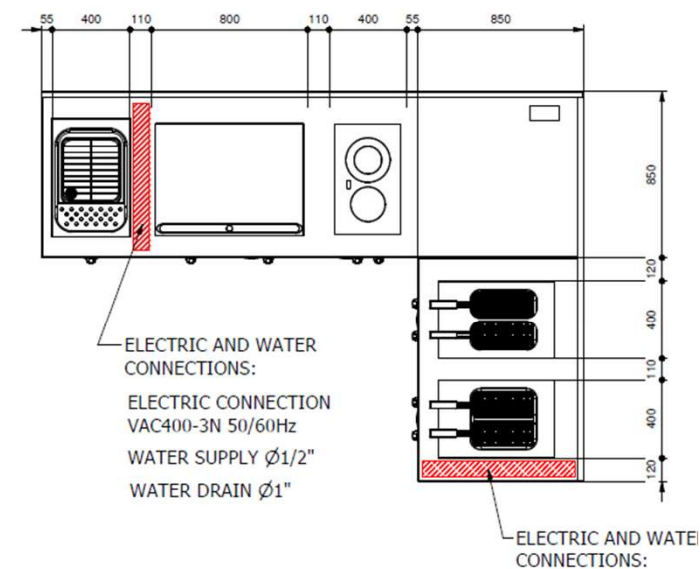
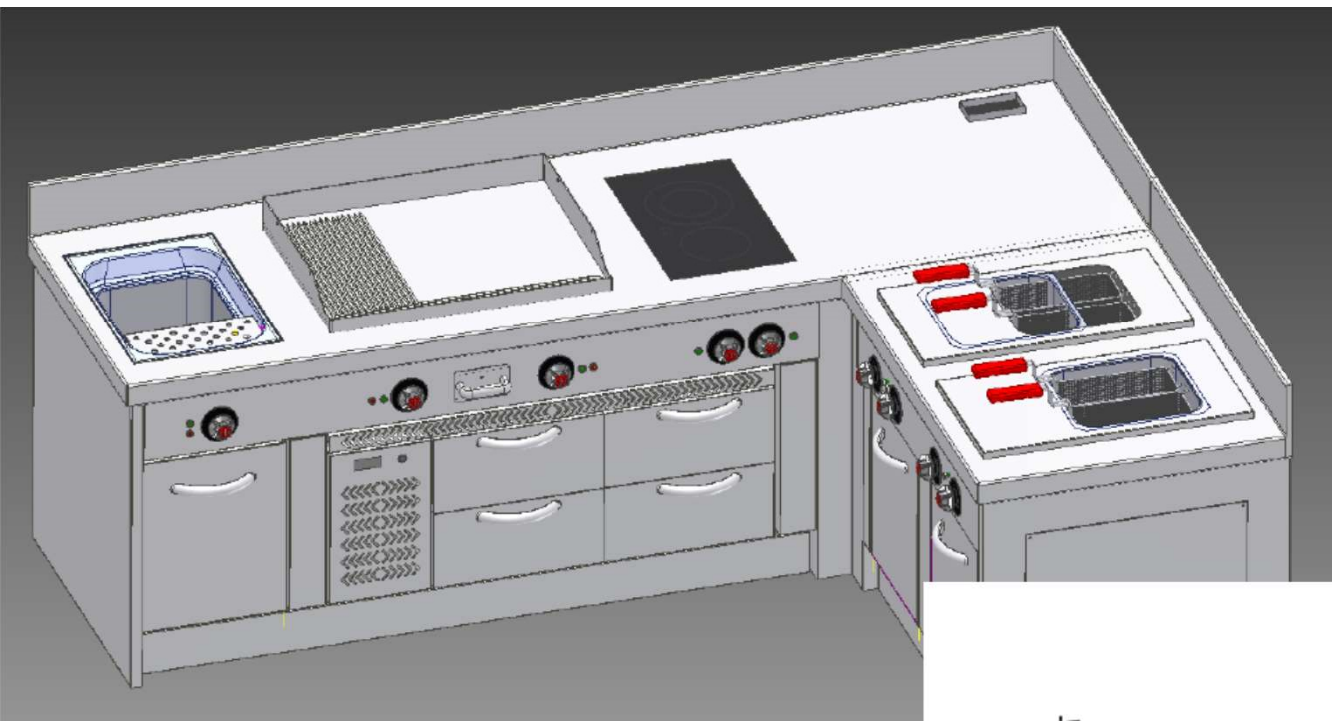


- ALTAS PRESTACIONES SIN COMPROMISOS
- SOLUCIONES TÉCNICAS DISEÑADAS PARA GARANTIZAR LA MÁXIMA FLEXIBILIDAD Y FIABILIDAD
- NUESTRA GAMA DE COCINA EN VERSIÓN ELÉCTRICA O GAS
- ENCIMERA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304
- 3 MM DE ESPESOR

UNA SOLA UNIDAD DE COCCIÓN SIN SOLDADURAS Y CON MÁXIMA FLEXIBILIDAD

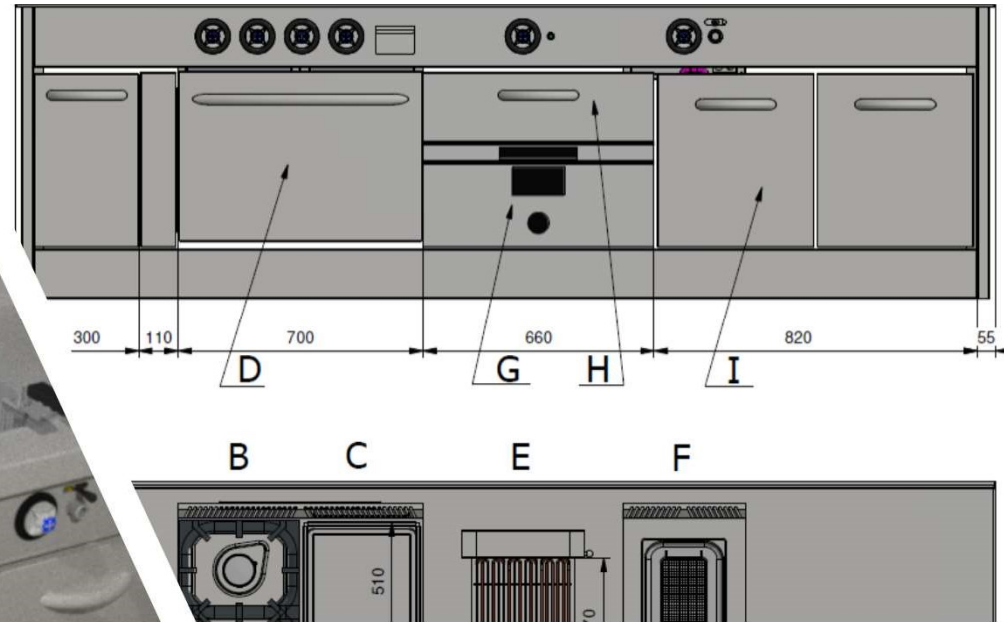
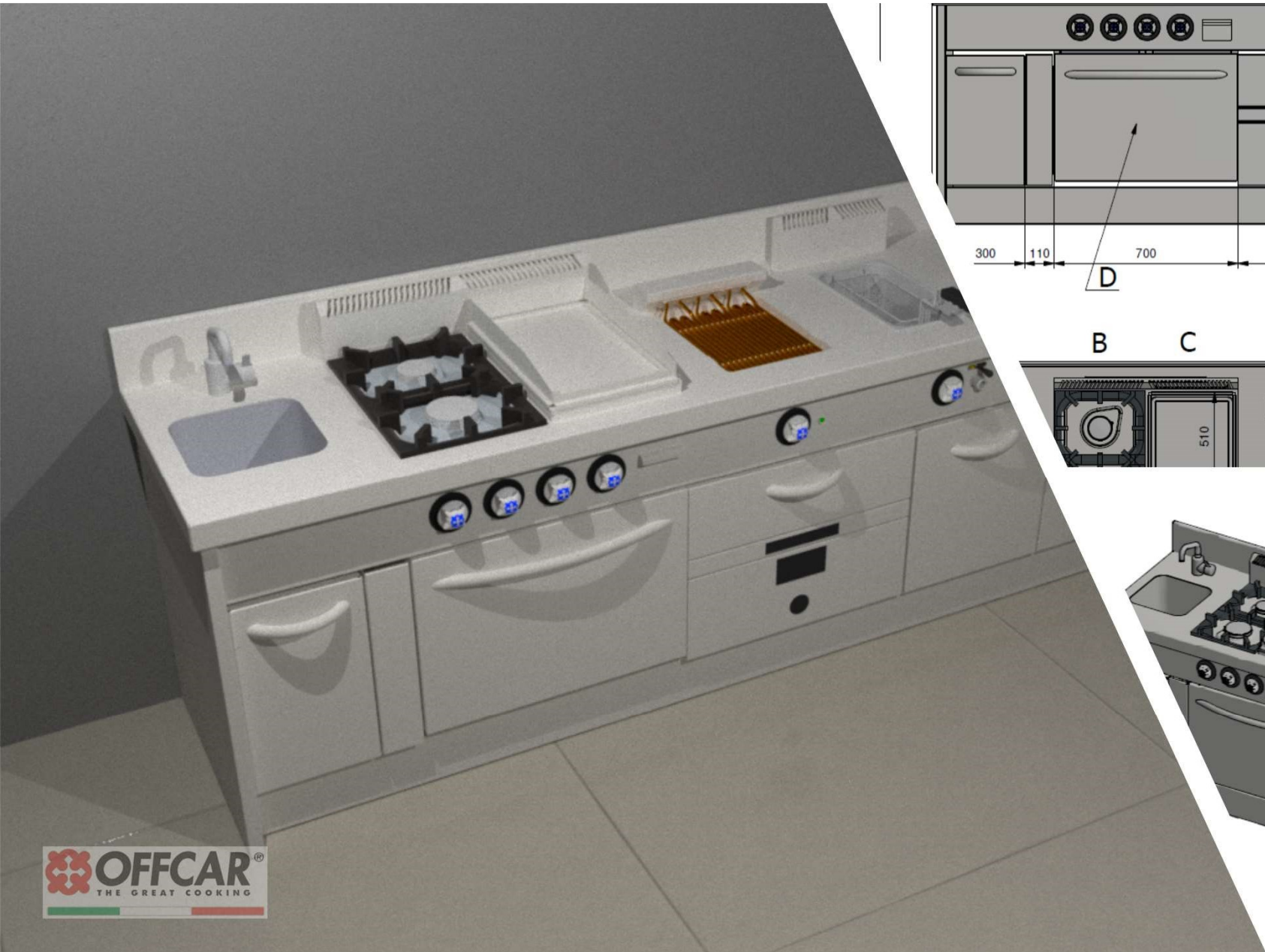
Se puede llevar "pieza por pieza" y, en unos sencillos pasos, es posible instalarlos directamente en el lugar de destino...también en lugares que parecen inaccesibles!









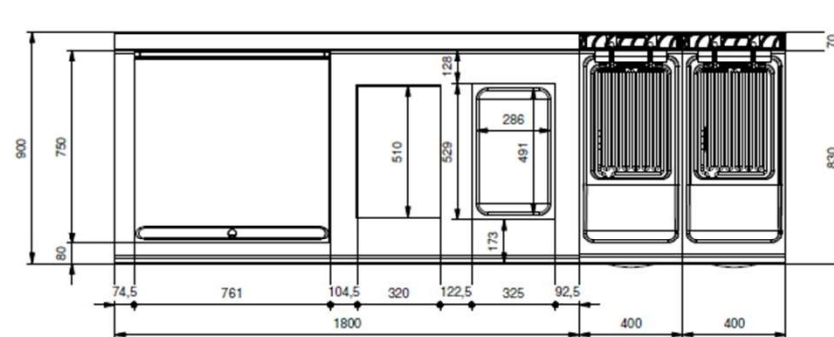
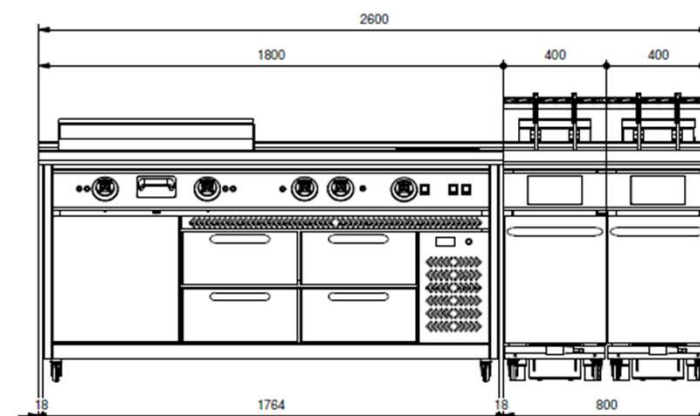


Concepto "Smart" diseñado para la **distribución**



minorista masiva

4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry









Se dice que cada gran problema es una gran oportunidad. La industria de servicios alimentarios se enfrenta a enormes desafíos debido al bloqueo que afectó a nuestro mundo.

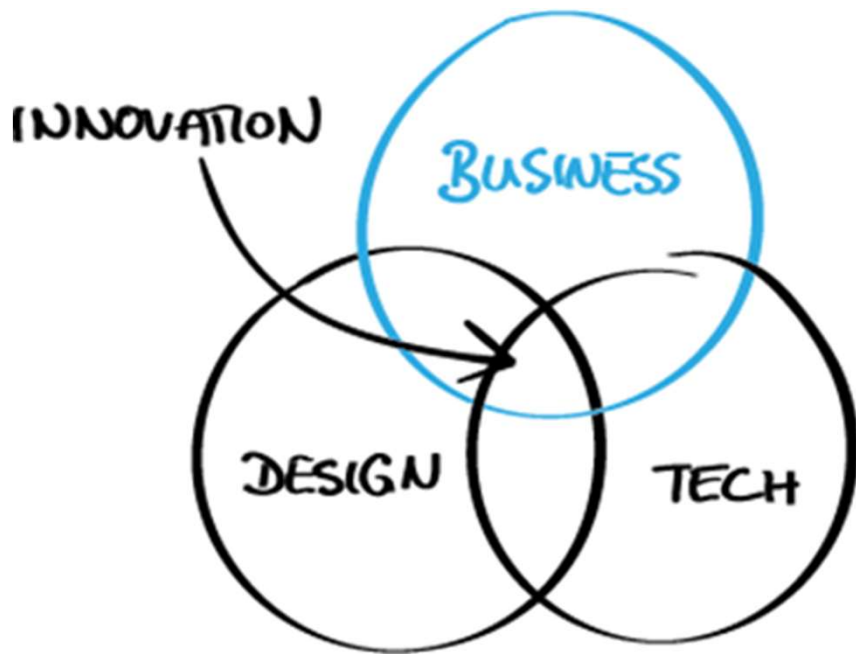
CINCO TENDENCIAS QUE DEBEN SER OBJETO DE SEGUIMIENTO:

- **Verde:** reducción del consumo de energía y de los residuos, atención a las cuestiones éticas y medioambientales, está cada vez más claro cómo el futuro depende de nuestra capacidad para preservar nuestra salud y nuestro medio ambiente.
- **Facilitar la tecnología:** mediante la automatización, la tecnología permitirá el cambio
- **Entrega:** antes, durante y después de la emergencia, desde el canal online, nadie, ni siquiera el más pequeño, puede prescindir de ella.
- **Comida de calle:** primer período, los consumidores se volverán a la comida de la calle (barato y para llevar)
- **Automatización:** hacer más con pocas personas, hacer más con menos

Tener en cuenta el papel cada vez más decisivo de la tecnología, que se adapta a instalaciones y equipos más ecológicos y energéticamente eficientes.

¿Qué perspectivas tiene la industria alimentaria?





#YIM

#Young Innovative Mentality

- OFFCAR tiene Mentalidad Innovadora : la innovación y la inventiva están en nuestro ADN.
- Nuestros proyectos innovadores están pensados desde el primer momento para garantizar la reducción del consumo, procesos automatizados e interconectados: ¡equipos inteligentes!
Esto permite a los restaurantes de reducir sus costes operativos, aumentar su productividad y implementar procesos más sostenibles.





Todos nuestros proyectos están diseñados para ofrecer una combinación perfecta entre diseño y tecnología sin olvidar sus características valiosas: ergonomía, seguridad, limpieza y fiabilidad

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 verified cast iron
- Removable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in verified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4.5 kW, 2 x 7.4 kW)
- Valve top 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°C to 340°C by means of safety valve and thermocouple
- Electronic battery pilot ignition
- 3-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*



Thank You for Your Kind Attention.

We are available for you.

OFFCAR
IS
WEBINAR