

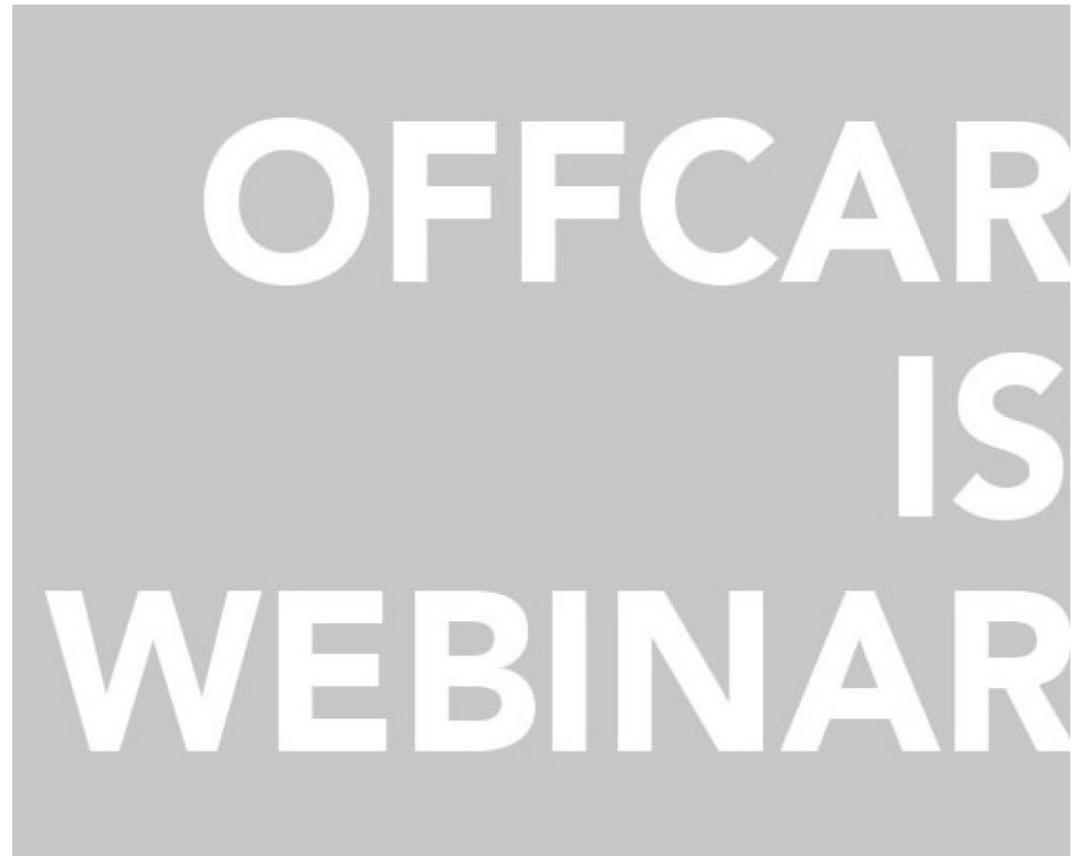


***« IMAGINEZ QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT »
Comment des produits uniques et innovants
peuvent transformer votre offre en service client***

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.



100

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 européen, 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.

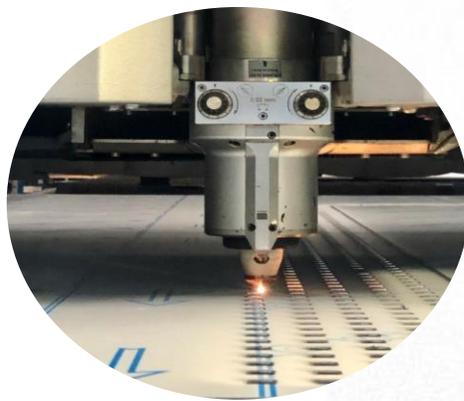
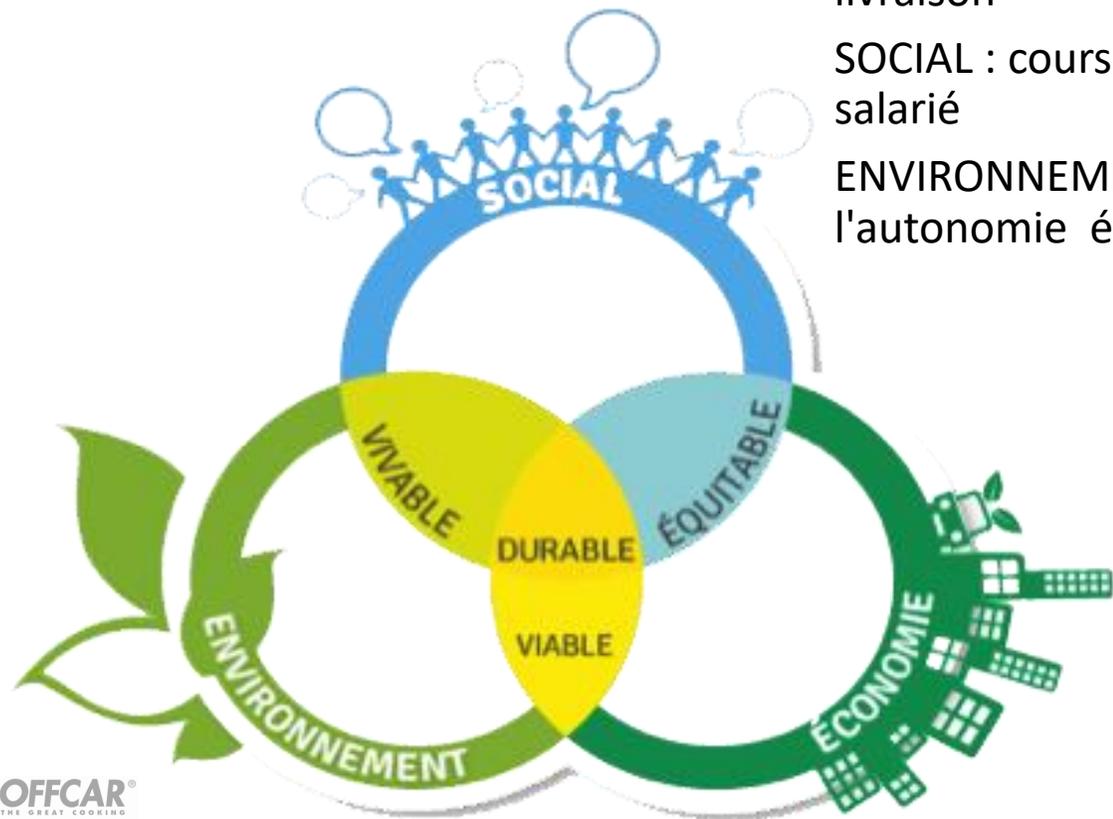
Certification AGA ** (en cours de) Validation sur le marché Australien, garantit que les produits soient construits en toute sécurité.

DÉVELOPPEMENT DURABLE ...

ÉCONOMIQUE : systèmes photovoltaïques, équipements utilisés à la pointe de la technologie, système de traçabilité de la livraison

SOCIAL : cours de formation et responsabilités liés à chaque salarié

ENVIRONNEMENT : protection de l'environnement grâce à l'autonomie énergétique des systèmes photovoltaïques





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





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 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 nos compositions, caractérisent le projet de la série **“Stile”**.

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

Dessus en acier inoxydable 304
épaisseur 20/10

Haute qualité
Cuve en acier aisi 316
imprimé sans soudure



Hautes performances

Brûleurs en fonte vitrifiée,
double couronne en laiton
imprimé et épais

Grande surface de
cuisson

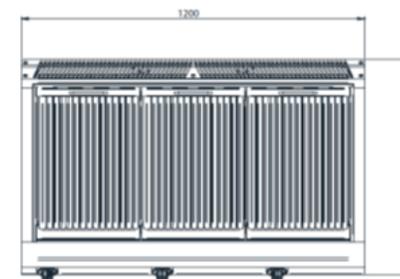
Plaque de travail
thermostatée coup-
de-feu avec diverses
combinaisons



Poignées ergonomiques

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

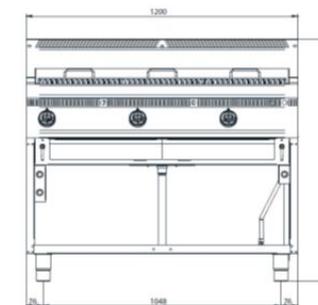
Large gamme
friteuses gaz / électriques avec des commandes mécaniques
ou électroniques pour le contrôle précis de la température de
l'huile



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
Panneaux de commande facilement
démontables (push-pull) sans vis.

Brûleurs haut rendement en fonte avec
chapeau de laiton à double couronne,
grilles en une seule fusion de fonte,
démontage des cuves, aux bords
complètement arrondies, le tout
garantissant une hygiène optimale.

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



Stile

Stile 700 Stile 980-990



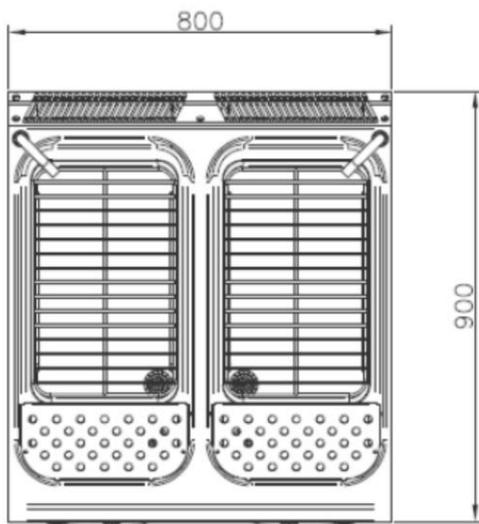
Finition chromée de haute qualité (épaisseur minimale garantie de 40 microns) pour cuire jusqu'à 300 ° C -Grand drainage des liquides à la vidange des deux côtés -Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé à la plaque.



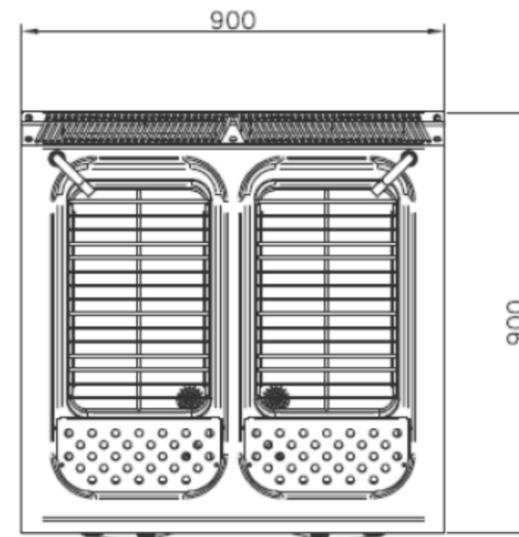
CUVE PRESSÉE SANS SOUDURE AVEC ANGLES ARRONDIES



GRAND CUVE ET PLAN FRONTAL INCLINE POUR LE SUPPORT DU PANIER À L'EXTÉRIEUR DES FUMÉES 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).



SPECIAL EQUIPMENTS



MARMITES/SAUTEUSES GAMME XL



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

Savez-vous que OFFCAR Teppanyaki peut être adapté en tant que grillade classique ...?

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 latérales, chauffées 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 (équivalent 14kw) et moins de 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 et l'entretien.



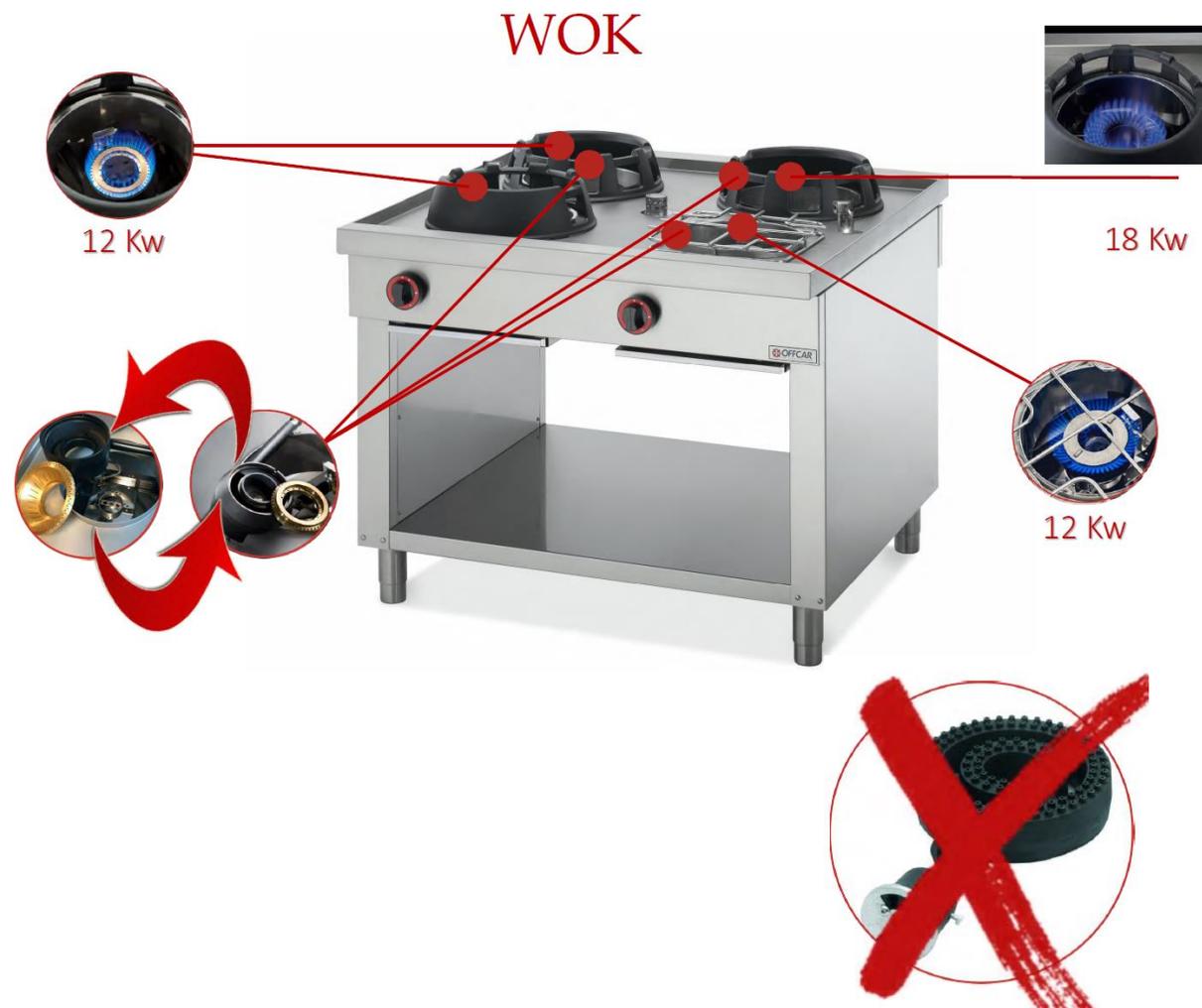
Puissance et Efficacité *Faites plus avec moins ...*

Dragone est une cuisine multi-ethnique, robuste, dynamique avec des 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

LIGNE ÉTHIQUE / GAMME GAZ

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

CANAL DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES ET
VIDANGE

SUR DEMANDE:

**Puissance de brûleur en fonte 18 kW avec une
flamme bleue verticale pour plus d'efficacité
et moins consommation énergétique**



18kW



PRODUITS UNIQUES ET INNOVANTS ... imaginer un "après"



OFFCAR a déjà pensé à des solutions spéciales conçues pour être plus simples, et différentes.
Nous avons pensé à l'efficacité, à l'automatisation et à la facilité d'utilisation.
L'objectif, c'est de réinventer nos matériels, car au redémarrage de l'activité, la vie professionnelle ne sera plus la même

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 l'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 horizontale, les réfrigérateurs, les fours, seront quelques-unes des choses les plus 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

4.0 SUPERFRY

The high-tech way to fry

FRITEUSE PROFESSIONNELLE
HAUTE PERFORMANCE



MODULARITÉ: 400 mm

PROFONDEUR :900 mm*

*

Stile 980-990

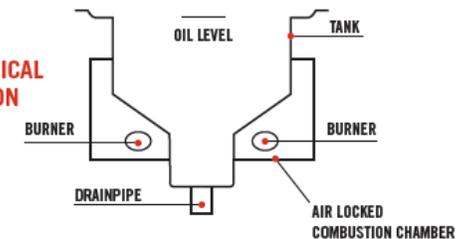
Moins cher, plus de gains

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**

Systeme de filtrage
d'huile intégré

**CONNEXION
WIFI ET USB**



**EFFICACITE
ÉNERGÉTIQUE**

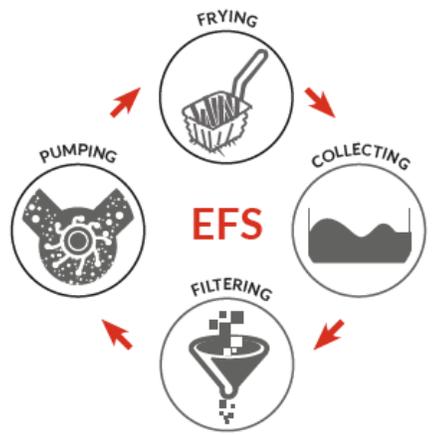
Rendement garanti
supérieur à 90%

NETTOYAGE

Systeme de lavage semi-
automatique intégré dans
la machine

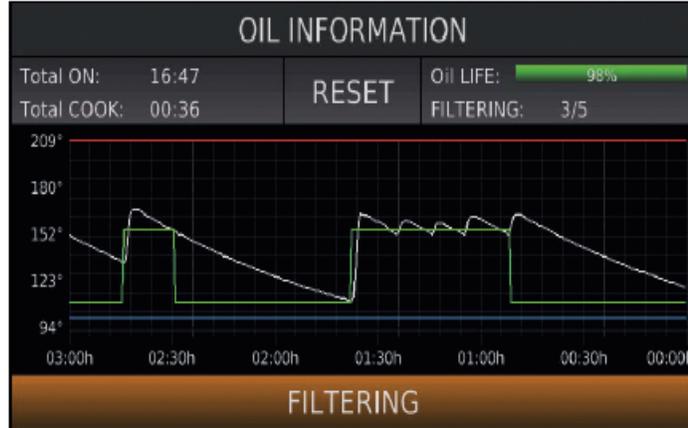
**SYSTEME DE
CONTROLE
INTELLIGENT**

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, elle adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée pour assurer des résultats parfaits, charge après charge, et économise les temps de mise en place dans la cuisine.



Wi-Fi INTEGRATED CONNECTIVITY SYSTEM

Connectivité Wi-Fi signifie surveiller les opérations, même à distance, à travers «le Cloud». Sauvegarder et partager le contenu et l'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
2nd Runner Up*

Awarded To

Offcar The Great Cooking
S.r.l



modularité: 600 /800 mm

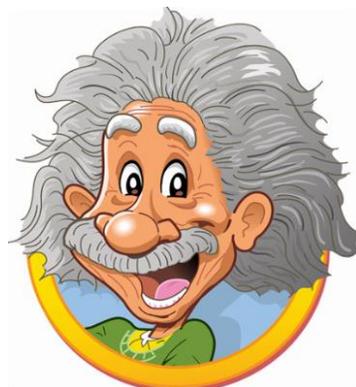
PROFONDEUR:700 - 900 mm*

*

Stile 700 Stile 980.

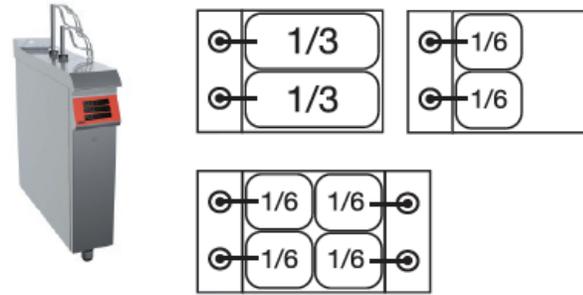
Le système de relevage automatique peut être programmé, et garantit que le cycle de cuisson peut être répété grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus.

Disponible avec différentes configurations de paniers pour s'adapter à l'utilisateur !

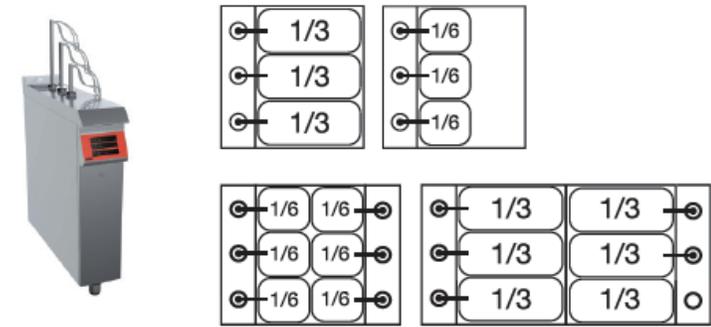




MODEL 70ACE20A FOR TANK 30 LT GN 2/3



MODEL 80ACE20A FOR TANK 45 LT GN 1/1



CUISSON HAUTE PERFORMANCE

- Résistances spéciales HP au tungstène **hors de la cuve** pour une 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 ELECTRIQUE) sur le plan unique et des
soubassements chauds, froids, neutres ou de tiroirs à
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.



CINQ TENDANCES À SURVEILLER

Ils disent que chaque grand problème est une grande opportunité. L'industrie alimentaire est confrontée à d'énormes défis en raison des modes de confinements et de distanciations, qui a maintenant affecté le monde entier....

- **Vert vert vert:** la réduction de la consommation d'énergie et de déchets, l'attention aux questions éthiques et environnementales. Il est de plus en plus clair que l'avenir dépend de notre capacité à préserver notre santé
- **Faciliter la technologie:** grâce à l'automatisation, la technologie permettra ce changement
- **Livraison:** avant, pendant et après l'urgence, à partir du canal en ligne, personne, pas même les plus petits, ne pourront se passer de cela
- **Cuisine de rue :** dans un premier temps, les consommateurs se tourneront vers la nourriture de rue (bon marché et à emporter)
- **Automatisation:** faire plus avec moins de personnel

Il faut tenir compte du rôle de plus en plus décisif de la technologie qui sera adapter à des installations et à des équipements plus respectueux de l'environnement et plus économe en énergie

Quelles perspectives pour l'industrie alimentaire?



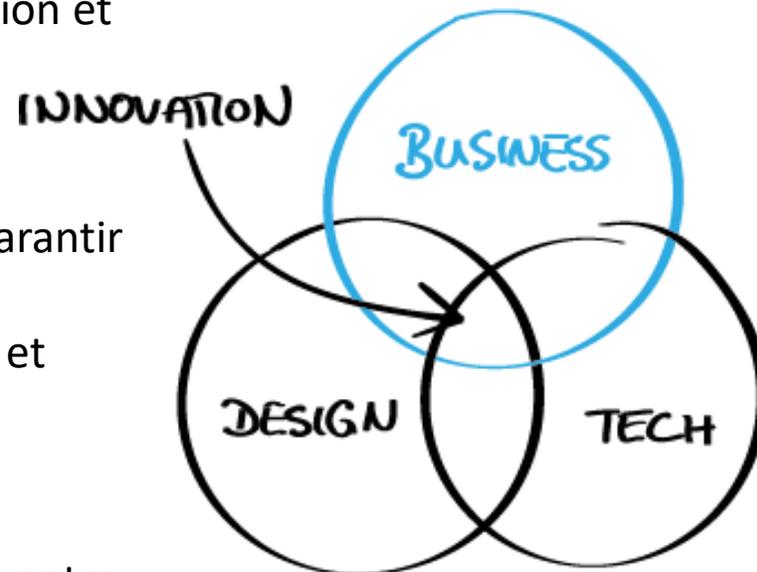
«YIM» Young Innovative Mentality

OFFCAR est une entreprise avec une approche « YIM Young Innovative Mentality ». Ce n'est pas notre volonté de nous arrêter... l'innovation et l'inventivité sont dans notre ADN !

Les projets innovants d'OFFCAR, tout d'abord, sont pensés pour garantir une réduction de la consommation, avec des équipements qui consomment moins d'énergie, et avec des processus automatisés et interconnectés: équipements intelligents!

Tous nos produits sont conçus pour offrir une parfaite adéquation entre le design et la technologie sans négliger les composants qui rendent l'outil de travail précieux, ergonomique, fiable et facile à nettoyer pour réduire les temps de cuisson et de nettoyage.

Cela aide les restaurants à réduire leurs coûts de fonctionnement, et à augmenter leur productivité de façon à mettre en œuvre des processus plus durables.



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



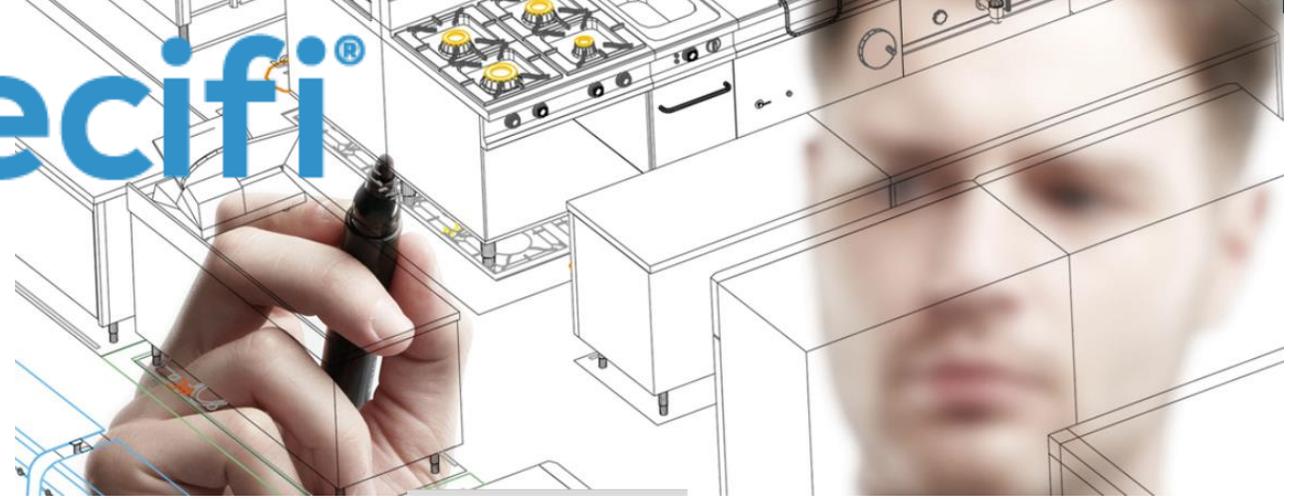
#MYOFFCAR

*Designed for
Your great
Cooking moments*



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

Specifi®



- SPECIFI® est un logiciel d'application AUTOCAD®. SPECIFI®. Il fournit tous les 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 du système 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 l'implantation complète, y compris toutes les vues en perspective et le rendu final.

Pour plus de détails:

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



Merci
pour votre attention

OFFFCAR
IS
WEBINAR