



" Immagina qualcosa di diverso "

In che modo prodotti unici e innovativi possono trasformare la tua offerta nel servizio clienti .

Questo terzo seminario introdurrà la visione del futuro immaginato da OFFFCAR.

Grazie per la Vostra partecipazione!

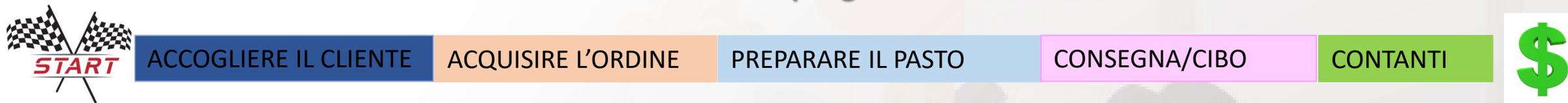
Il Webinar inizierà alle ore 16.00

 ***Vi preghiamo di tenere spenti i microfoni e le videocamere durante la presentazione per evitare di sentire rumori di sottofondo. Eventuali domande possono essere fatte tramite chat.***

OFFFCAR
IS
WEBINAR



Le scadenze del flusso monetario-L'accoglienza è un business aziendale da tenere in considerazione durante la progettazione



Progettando correttamente il layout della cucina, con le sue apparecchiature adeguate, sarà più semplice risparmiare tempo.

IL TEMPO E' DENARO, grazie ad una progettazione più accorta il vostro business sarà più efficiente.

Nei prodotti OFFCAR confluiscono tutte quelle competenze necessarie al raggiungimento di questo scopo.

CONSEGNA A CASA

CONTANTI



PREPARARE IL PASTO

ACCOGLIERE IL CLIENTE



ACQUISIRE L'ORDINE

Cosa significa: **EFFICIENZA?**



L'EFFICIENZA è un parametro che esprime quale percentuale del denaro investito è stata realmente utile per fare qualcosa



L'EFFICIENZA è legata al concetto di POTENZA ma, ATTENZIONE, qualcosa di POTENTE potrebbe persino essere molto INEFFICIENTE.



L'obiettivo di #YIM è progettare apparecchi EFFICIENTI e OTTIMIZZATI

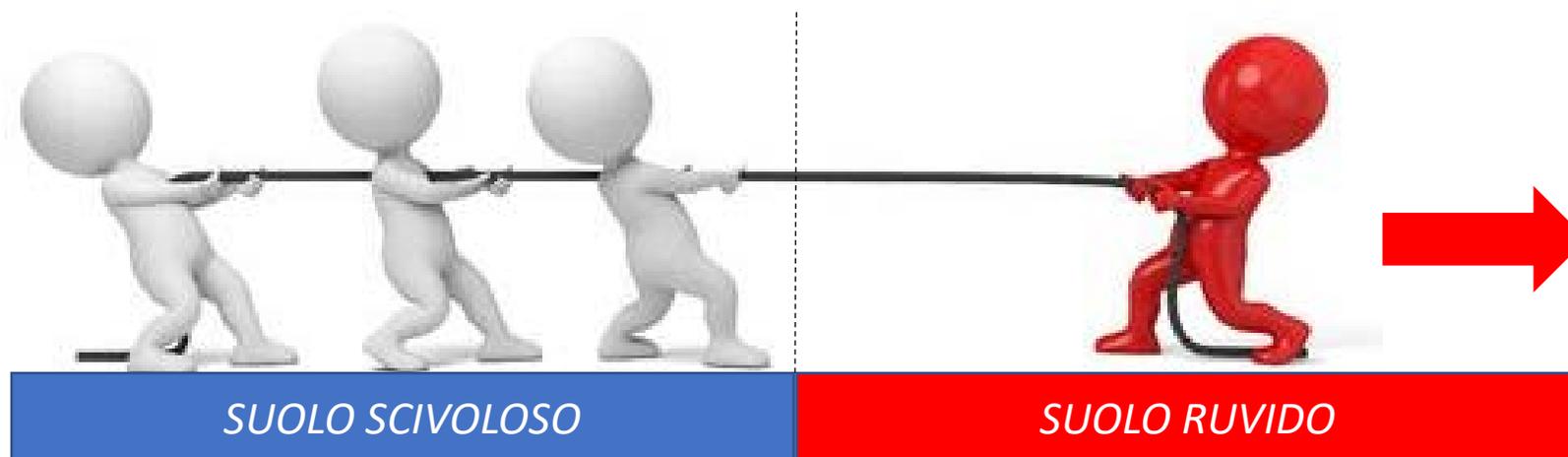
Potenza vs Efficienza

A: Come può una persona vincere al "tiro alla fune" contro più persone ??

 Semplicemente usando il cervello, essendo «Intelligente»!

A: Cosa intendi?

 Una singola persona ha sicuramente meno forza di tre PERSONE INSIEME, ma se la persona che tira SOLA è su suolo ruvido, mentre le altre su suolo scivoloso, vincerà sicuramente quella che tira SOLA!



#YIM

#YoungInnovativeMentality

- Questo è lo spirito che guida TUTTE le scelte OFFCAR, specialmente negli ultimi 3-4 anni
- L'età media dell'intero team OFFCAR è bassa, ciò rende OFFCAR un'azienda proiettata verso il futuro e verso una continua innovazione
- Il nostro obiettivo è l'OTTIMIZZAZIONE
- Ottimizzare significa fare qualcosa nel modo più EFFICACE possibile
- La morale della storia è: gli apparecchi OFFCAR sono progettati per **FARE DI PIU'** con **MENO !!**

QUALITY

EFFICIENCY

COST

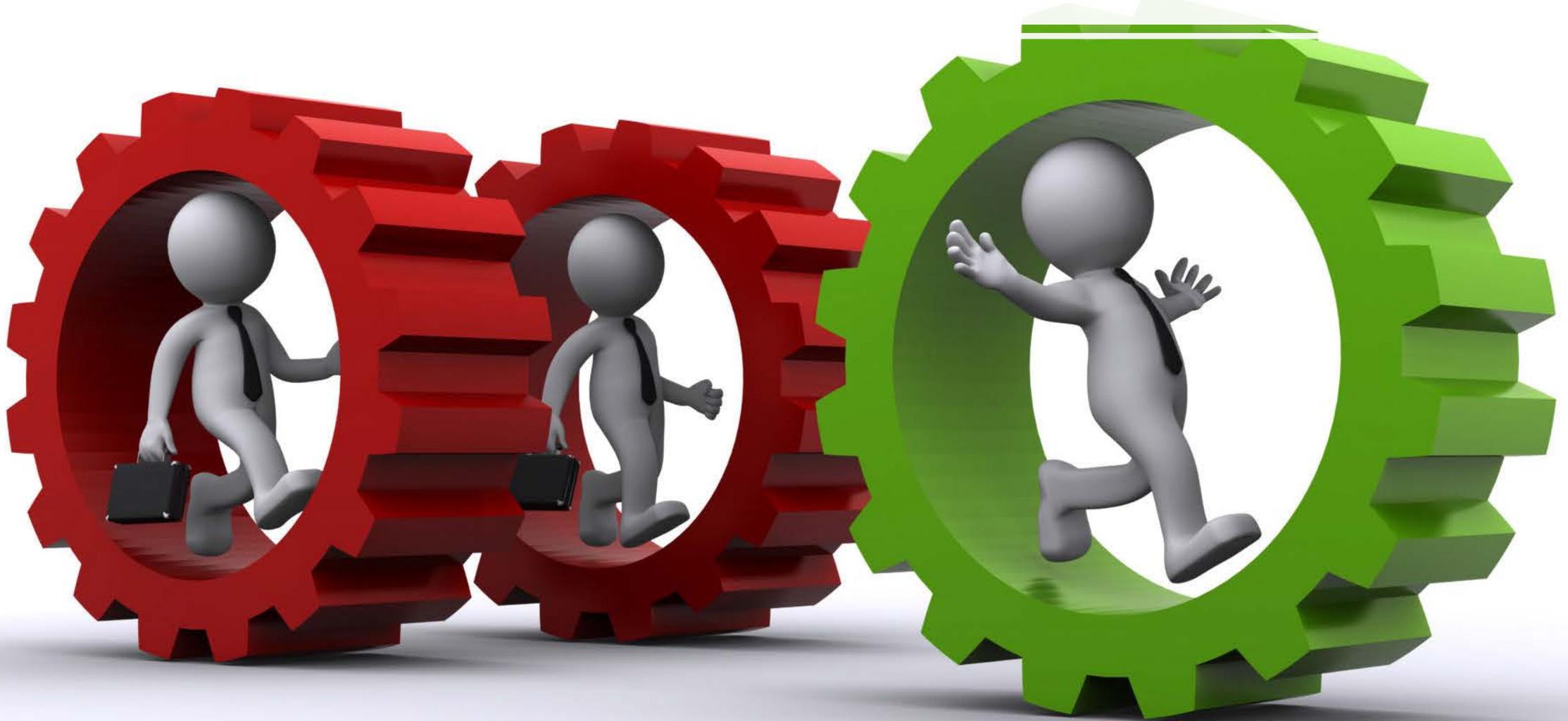
It is better to look ahead and prepare

#YIM è il risultato della gestione delle operazioni

Automatizzazione, efficienza, risparmio di spazio,
risparmio di tempo, versatilità, eco-compatibilità



Con quali PRODOTTI INTELLIGENTI, Offcar può offrire **#YIM**?



SUPERFRY 4.0
The high-tech way to fry



DRAGONE 龙



OFFCAR
PRODOTTI UNICI
ED INNOVATIVI...



Uno sguardo al futuro - The "Cloud" kitchen

...È il delivery, ristorante da asporto, fast food, catene ...

È facile capire come i prodotti concepiti come "concetti intelligenti" saranno efficienti e cruciali per queste nuove modalità di ristorazione.

Automatizzato, affidabile, efficiente, facile da usare ... queste sono le tendenze che guideranno l'industria alimentare, in risposta ad un mercato che richiederà sempre più qualità e rapidità.



4.0

SUPERFRY

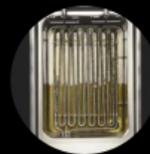
The high-tech way to fry



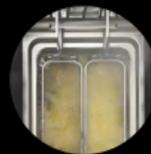
4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



**AUTOMATIC
LIFTERS**



OIL SAVING



**GREEN
PERFORMANCE**



IN FRIYER WIFI

Cos'è SuperFry 4.0?

- SuperFry è la friggitrice più avanzata disponibile sul mercato.
- SuperFry, grazie al suo esclusivo sistema di combustione a GAS pre-miscelato, è in grado di raggiungere oltre il 90% di efficienza nella combustione rendendo la versione a GAS comparabile, in termini di efficienza, alla versione elettrica.

(Friggitrice ad alta efficienza)



#YIM #SuperFry4.0

Utilizzando la potenza di una tecnologia non convenzionale nel modo più efficiente

BEHIND THE SCENE



Tutti i punti chiave che rendono GRANDE SuperFry 4.0:

- Sollevatori automatici dei cestri in accordo con le ricette
- EPS – Sistema di Filtraggio Rapido 4min.
- WiFry - connessione Wi-Fi e USB
- Sistema di combustione premiscelato
- Programma di Lavaggio
- ICS – Sistema di Cottura Intelligente
- Perfettamente allineabile con la linea Style 900



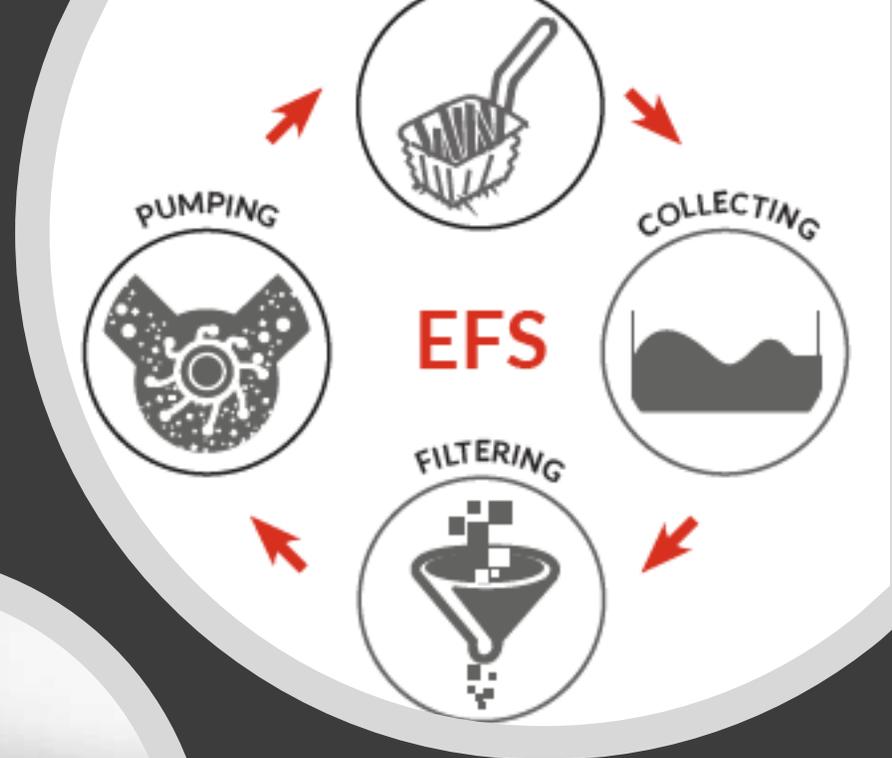
Sollevatori automatici dei cestelli

- Entrambi i sollevatori consentono di gestire due diversi cestelli o, in alternativa, uno più grande.
- Gli Alzacesti, controllati da un avanzato controllo SOFT TOUCH, consentono la ripetitività di ogni ricetta indipendentemente dalle competenze dell'operatore
- L'attuatore lineare di sollevamento a colonna utilizzato per il sollevamento rende i sollevatori per cestelli OFFCAR efficaci e affidabili in qualsiasi circostanza.
- Agganci dei cestelli in acciaio inox smontabili ad incastro e lavabili in lavastoviglie



EPS - Express Filtration System

- Migliore è la qualità dell'olio, migliore è la qualità del prodotto fritto.
- La cosa ideale sarebbe cambiare l'olio ad ogni ciclo MA, questo ovviamente non è nè conveniente nè tantomeno ecologico!
- Con EPS la filtrazione può essere effettuata in 4 minuti -> Il tempo è denaro!
- Con EPS la filtrazione viene effettuata con l'olio caldo a 180°; contenere lo stress termico permette di sfruttare a pieno la vita lavorativa dell'olio -> Il consumo di olio è un costo!
- La morale della storia è semplice, con EPS OFFCAR ha progettato un sistema che ottimizza la procedura di filtrazione.
- Grazie alla pompa dell'olio integrata controllata dal software dedicato OFFCAR EPS è possibile ridurre i tempi di filtrazione e lo stress termico dell'olio, aumentando la vita utile sia della produzione che dell'olio!





Wi-Fry

- Wi-Fry – la connessione Wi-Fi permette di monitorare completamente le operazioni SuperFry 4.0, anche da remoto, tramite il sistema Cloud.
- Backup delle impostazioni, condivisione dei contenuti e acquisizione dei dati HACCP.

FRY CHAIN

MACHINE MANAGEMENT

Search by city...

Chicago
3 machines

Boston
1 machine



Macchina 1
SN: 123456

Store1



Macchina 2
SN: 123456

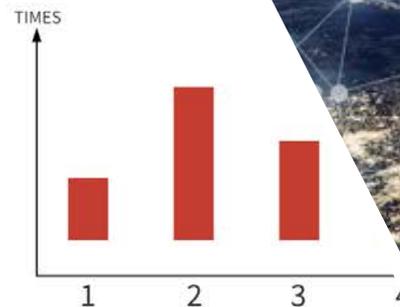
Store1



Macchina 3
SN: 123456

Store2

Macchina
SN: 123456
Store1

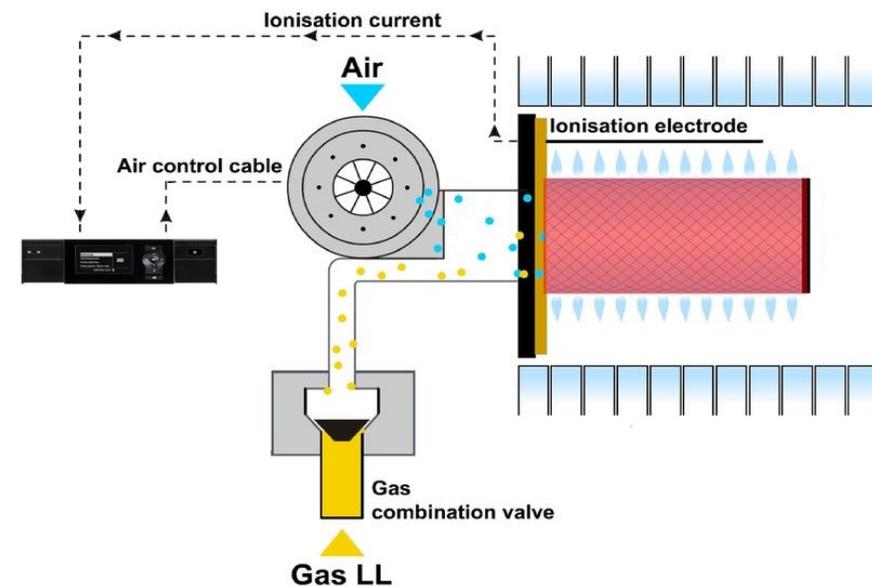


Last update: 10,

Wi-Fry significa connettività Globale

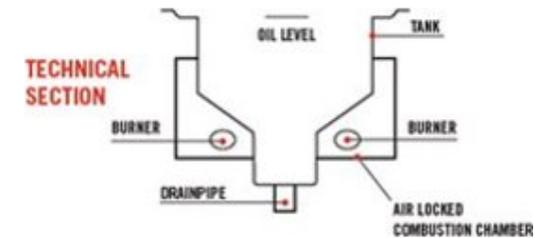
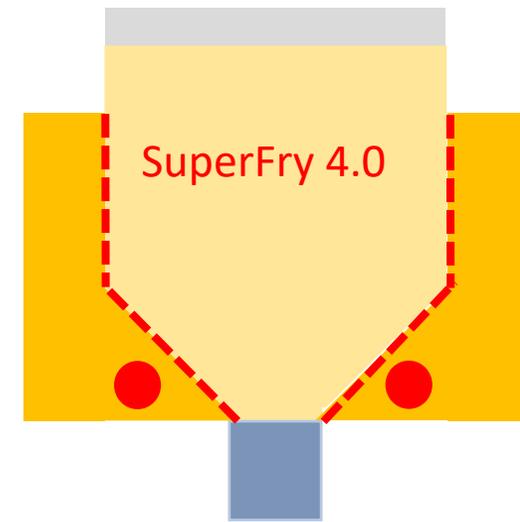
Sistema di combustione premiscelato

- Gas e aria (ossigeno) sono premiscelati insieme e soffiati all'interno della camera di combustione
- Grazie all'azione combinata del ventilatore sotto il controllo dal nostro avanzato sistema soft touch è possibile monitorare in qualsiasi momento la qualità della miscelazione ARIA-GAS per ottimizzare la combustione.
- La camera di combustione è saldata, i fumi di combustione circondano completamente la vasca dell'olio consentendo il massimo scambio termico.
- Efficienza della combustione e rendimento oltre il 90% grazie alla tecnologia OFFCAR Premix



Sistema di combustione premiscelato

- A sinistra, Friggitrice a gas standard con scambiatori di calore all'interno della vasca dell'olio
- A destra, SuperFry 4.0 con vasca a forma di Y, riscaldatori esterni chiusi all'interno della camera sigillata (arancione)
- In una friggitrice a gas standard la superficie di scambio termico è solo quella attorno agli stessi tubi
- Con Super Fry 4.0, la superficie di scambio termico viene massimizzata (area tratteggiata) in modo da facilitare lo scambio di calore aumentando l'intera efficienza.



Programma di Lavaggio

- Il programma di pulizia implementato su SuperFry 4.0 è stato pensato per essere semplice.
- In pochi passaggi intuitivi, guidati dal nostro controllo soft touch, tutti saranno in grado di mantenere SuperFry 4.0 sempre pulita ed efficiente in 10 min.
- OFF - TAB è un detergente in pastiglie appositamente progettato per garantire una perfetta pulizia senza compromettere componenti e materiali



CLEAN THE TUB
CLOSE THE UNLOAD

STOP

CONTINUE

OFF-TAB

DEGRASSANTI PER MACCHINE FRIGGITRICI
DEGREASING TABLETS FOR FRYERS



www.offcar.com



900 g (25 Tabs)

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

USO E DOSI:

2 compresse per le piccole friggiatrici (15 lt),
3 compresse per le grandi friggiatrici (25 lt).

OFF 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 L),
3 tablets for large fryers (25 L).

AVVERTENZE E PRECAUZIONI D'USO
ATTENZIONE E LEGGERE IL LIBRO ISTRUZIONI

PRODOTTO PER ESCLUSIVO USO
PROFESSIONALE

PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE ONLY

ICS – Sistema di Cottura Intelligente

- Grazie alla compensazione del carico, Super Fry 4.0 adatta automaticamente i tempi di cottura alla quantità di cibo caricato per garantire risultati perfetti.
- Ciò è possibile grazie al numero di test effettuati sul laboratorio OFFCAR che hanno permesso di creare una matrice di informazioni adatta a questo scopo.



di più con meno... questa è ottimizzazione

	STANDARD MACHINE	SUPER.FRY 2.0
IL SISTEMA DI RISCALDAMENTO GAS INTELLIGENTE RIDUCE IL COSTO DELL'ENERGIA (considerando un turno giornaliero di 8 ore, per 365 giorni)	4500 M ³ /ANNO = 4500€	3500 M ³ /ANNO = 3500€
IL SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO INTEGRATO MIGLIORA LA QUALITÀ DELL'OLIO DI FRITTURA E NE RIDUCE I CONSUMI	2640 LT/ANNO = 3960 €	2250 LT/ANNO = 3375€
IL SISTEMA DI PULIZIA FACILE E SICURO E L'INTERFACCIA USER FRIENDLY RIDUCE I TEMPI DI SET-UP	20 MIN/GIORNO = 2774 €	10 MIN/GIORNO = 1387 €
COSTI PER ANNO	€ 11.234	€ 8.262

-26,5%
RISPARMIO ANNUO € 2.972

OTTIENI DI PIÙ!

Aumento della produttività oraria, 45 kg/h di patatine invece dei 22 kg/h ottenibili con una friggitrice elettronica standard: una doppia produzione con maggiore qualità del prodotto!

QUESTO SIGNIFICA 66 PORZIONI EXTRA
OGNI ORA... € 100 di ricavi in più ogni ora!



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 ²	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 ³	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
UBM Singapore



Clara Pi
Interim Chair
FCSI Asia Pacific Division



@HotelAsia2018
Equipment Awards

Sustainability | Cost Savings | Innovations

24 - 27 April 2018

Light Equipment
2nd Runner Up

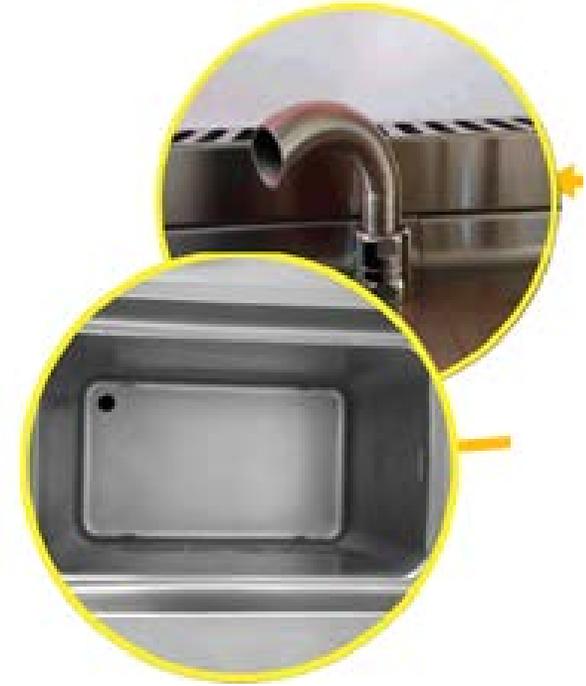
Awarded To

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

4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

#YIM #Pasta Corner

Utilizzando nel modo più efficiente l'automatizzazione di un processo



Cos'è il Pasta Corner?

- Pasta Corner è il concept realizzato da OFFCAR per quelle catene per pasta che cercano un apparecchio professionale automatico e affidabile.
- Il sollevatore automatico di cestelli garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura garantendo il massimo della qualità ciclo dopo ciclo, grazie all'automazione dell'intero processo di cottura.



Sollevamento automatico dei cestì

- Gli alzacesti, controllati da un avanzato controllo soft touch, consentono la ripetitività di ogni ricetta indipendentemente dalle competenze dell'operatore.
- L'attuatore lineare di sollevamento a colonna rende i sollevatori per cestelli OFFCAR efficaci e affidabili in ogni circostanza.
- È possibile impostare fino a 54 programmi diversi
- Il sollevamento del cestello viene gestito **automaticamente** dal programma di pre-impostazione o può essere attivato **manualmente** tramite un semplice pulsante sul piano di lavoro

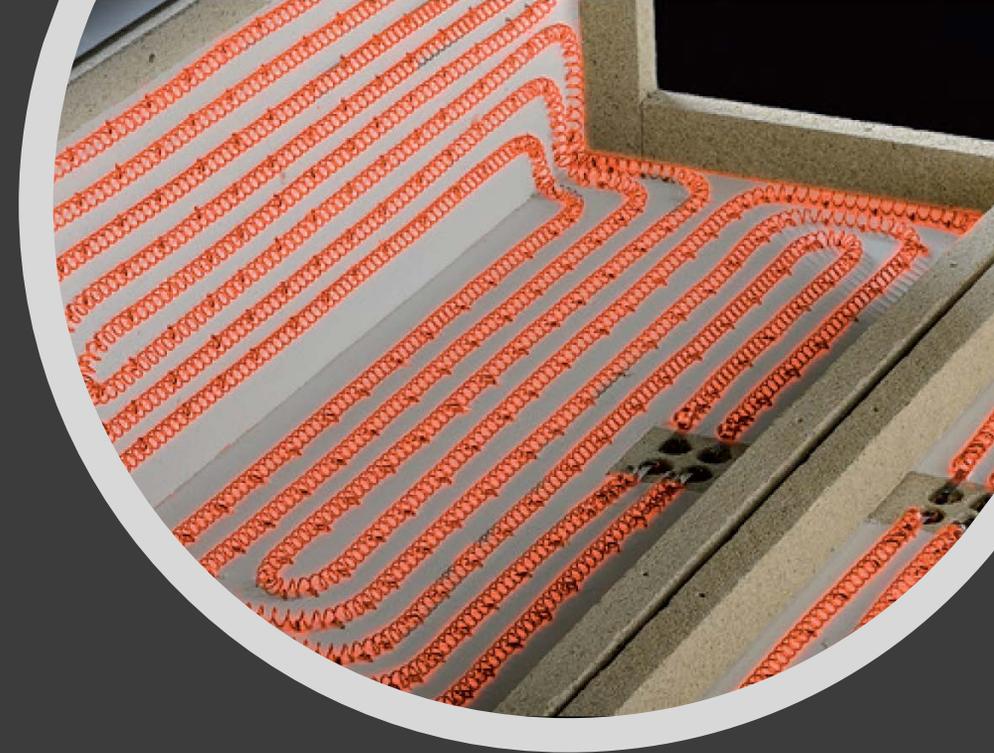
Cucinare la pasta non è mai stato così facile 😊





Resistenze in Tugsteno

- Installate esternamente alla vasca dell'acqua per prevenire la formazione di calcare.
- Alta efficienza per ridurre sia i tempi di riscaldamento che quelli di recupero.
- La superficie di scambio termico è massimizzata in modo da facilitare lo scambio di calore aumentando efficienza.
- Risparmia!





Adatto ad **ESSERE ALLINEATO** sia con apparecchi Serie 700 che Serie 900 Stile

#YIM #Dragone

Utilizzando nel modo
più efficiente la
combustione e la
versatilità

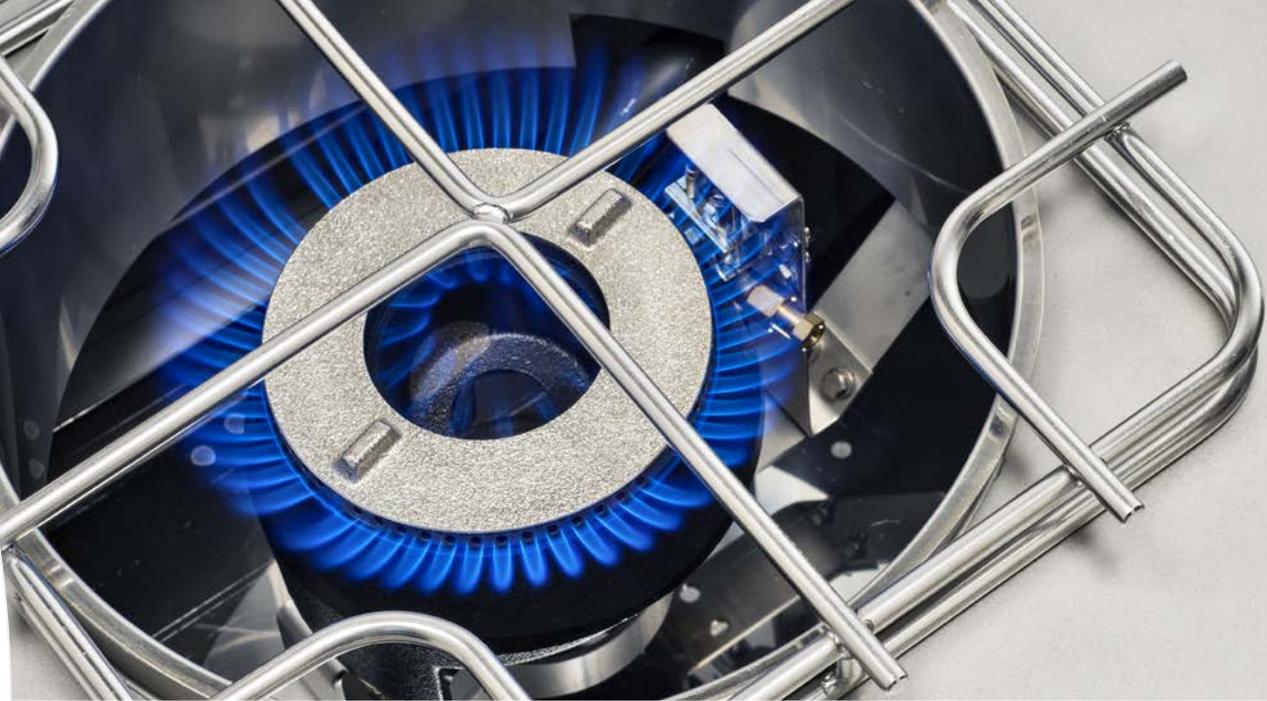
DRAGONE 龙





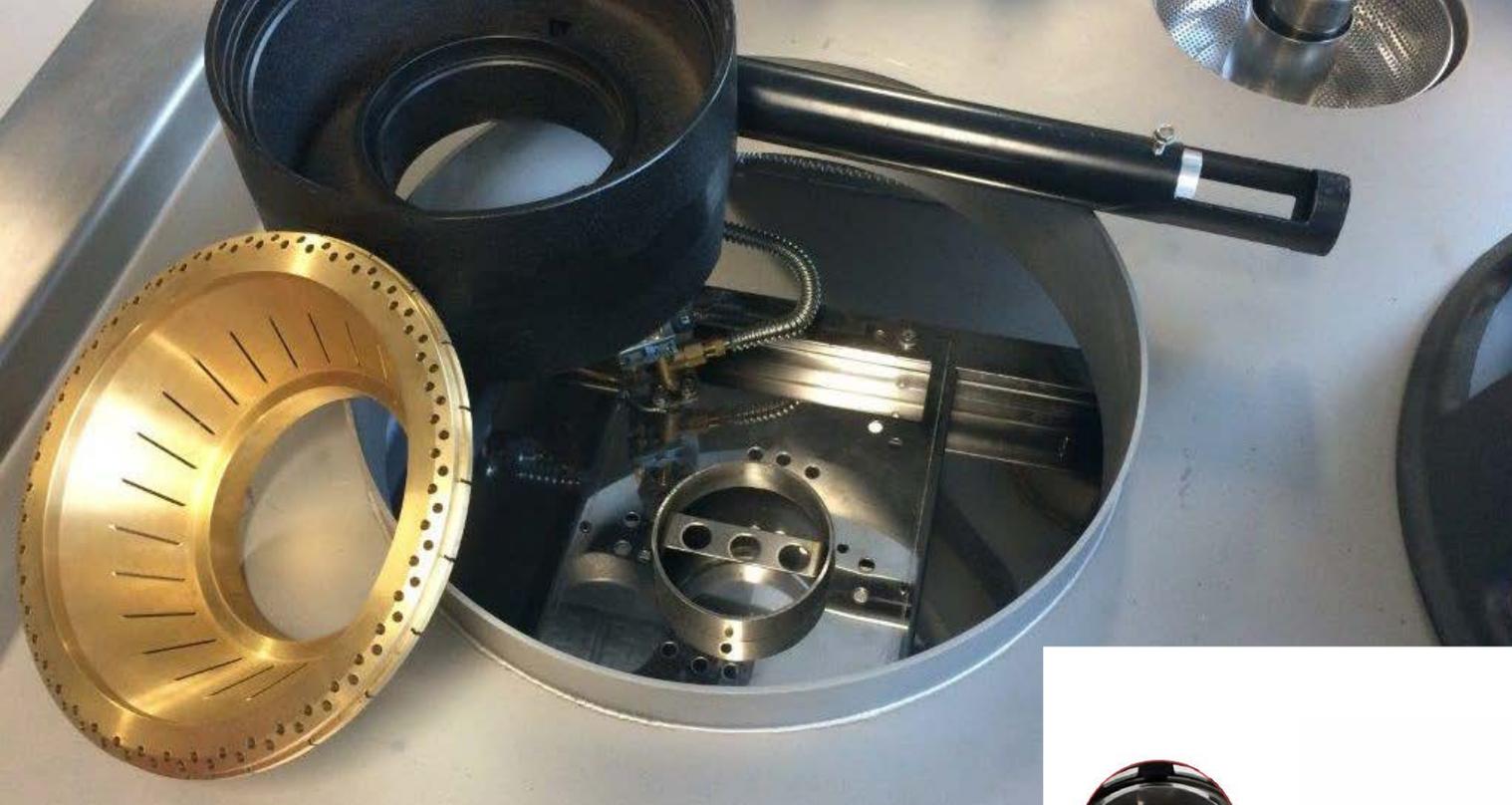
12 KW – Horizontal Flame

Passare dallo stile di cucina orientale
a quello occidentale non è mai stato
così semplice e veloce



12 KW – Vertical Flame





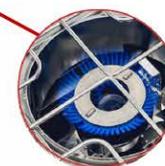
WOK



12 Kw



18 Kw



12 Kw



Bruciatore in ghisa di grosso spessore
da 18 kW a fiamma verticale ottimizzata
per alta efficienza e minori consumi,
facilmente rimovibile per una facile
pulizia e manutenzione.



di più con meno ... questa è ottimizzazione



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





- Produzione di vapore in grande quantità per una cottura uniforme e delicata degli alimenti all'interno di cestini per cottura a vapore in bambù



- Nel rispetto della filosofia YIM di OFFCAR, la vaporiera Dim Sum può essere utilizzata anche nella modalità di cottura standard ... come cuocipasta attraverso l'utilizzo degli appositi cestelli



#YIM #Dragone

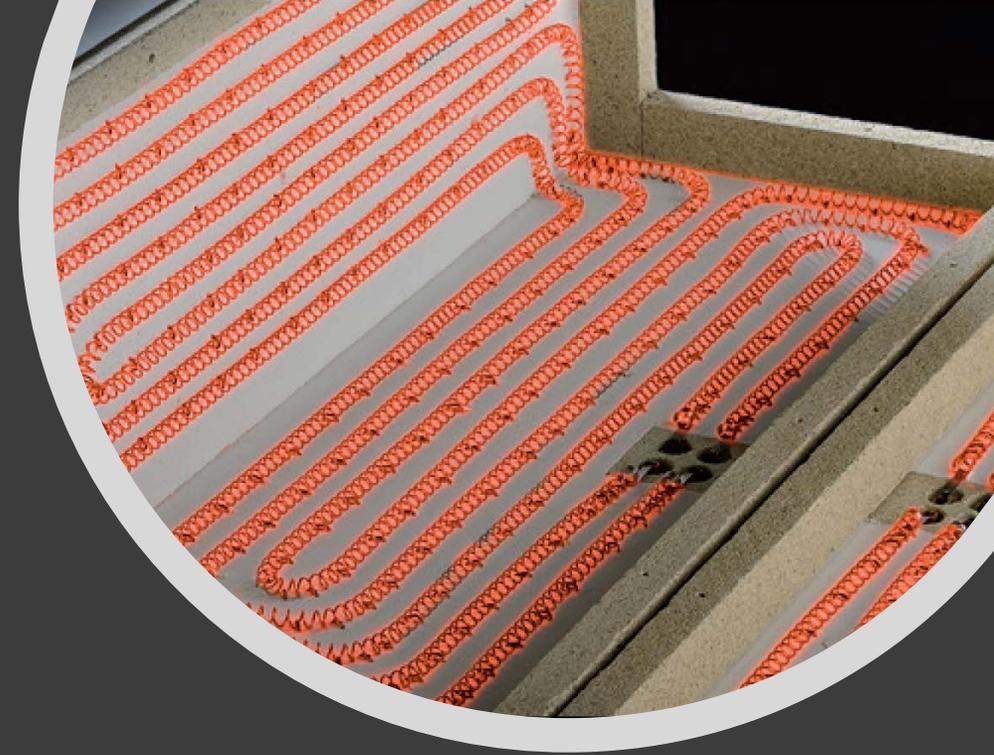
Utilizzando nel modo più efficiente la combustione e la versatilità

DRAGONE 龙



Resistenze in Tugsteno

- Installate esternamente alla vasca dell'acqua per prevenire la formazione di calcare.
- Alta efficienza per ridurre sia i tempi di riscaldamento che quelli di recupero.
- La superficie di scambio termico è massimizzata in modo da facilitare lo scambio di calore aumentando efficienza.
- Risparmia!



Sapevi che Teppanyaki OFFCAR poteva diventare un Fry-Top??



Bruciatore Alimentato



Bruciatore non Alimentato

Piastra di cottura

Configurazione Teppanyaki



Piastra di cottura

Configurazione Fry-Top





#YIM #Linda
Tutte le caratteristiche
tipiche degli apparecchi
standard combinate in una
soluzione personalizzata su
piano unico .



Tutte le caratteristiche tipiche degli apparecchi standard combinate in una soluzione personalizzata su piano unico



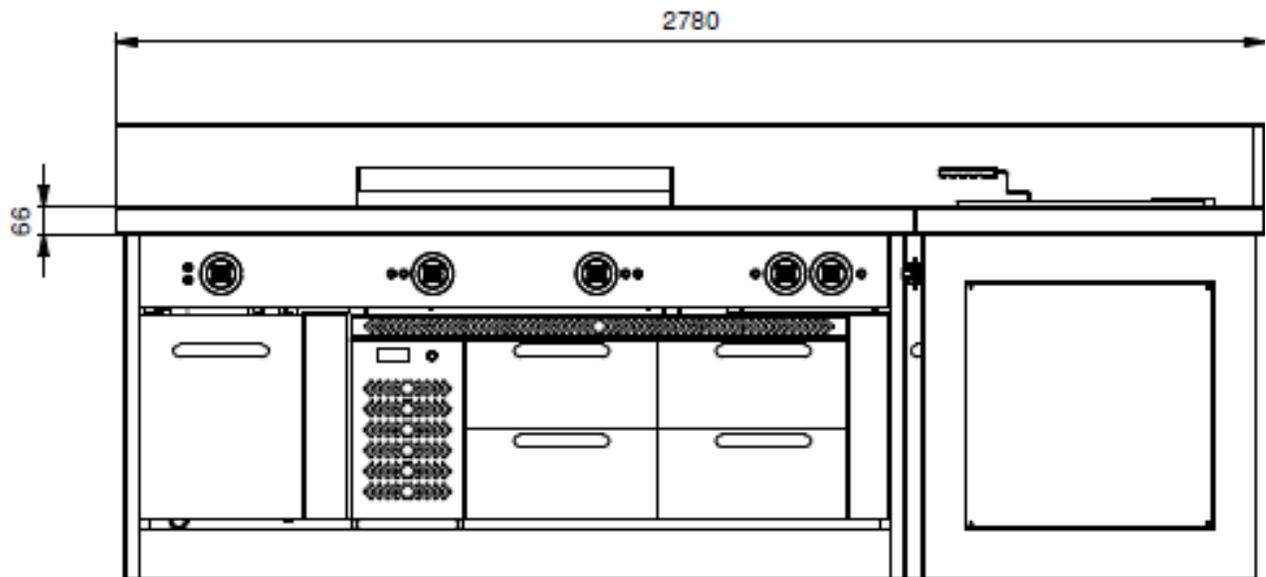
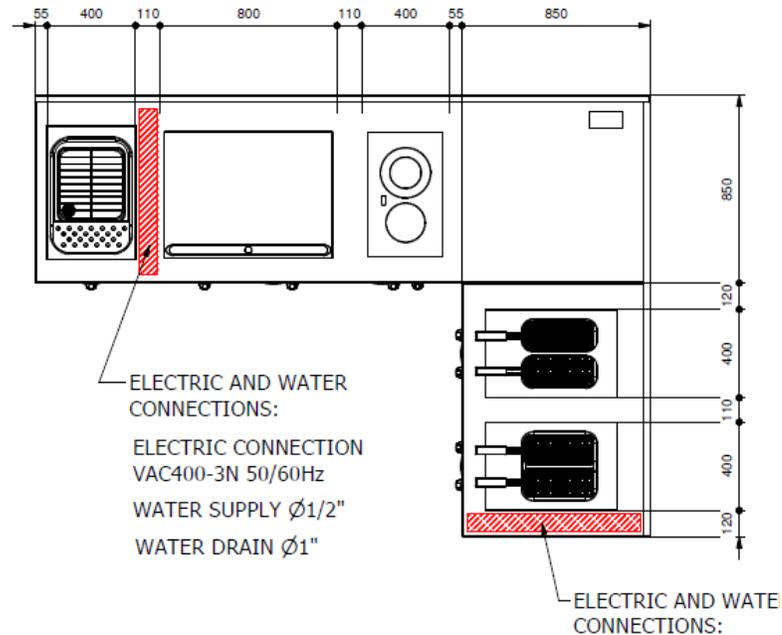
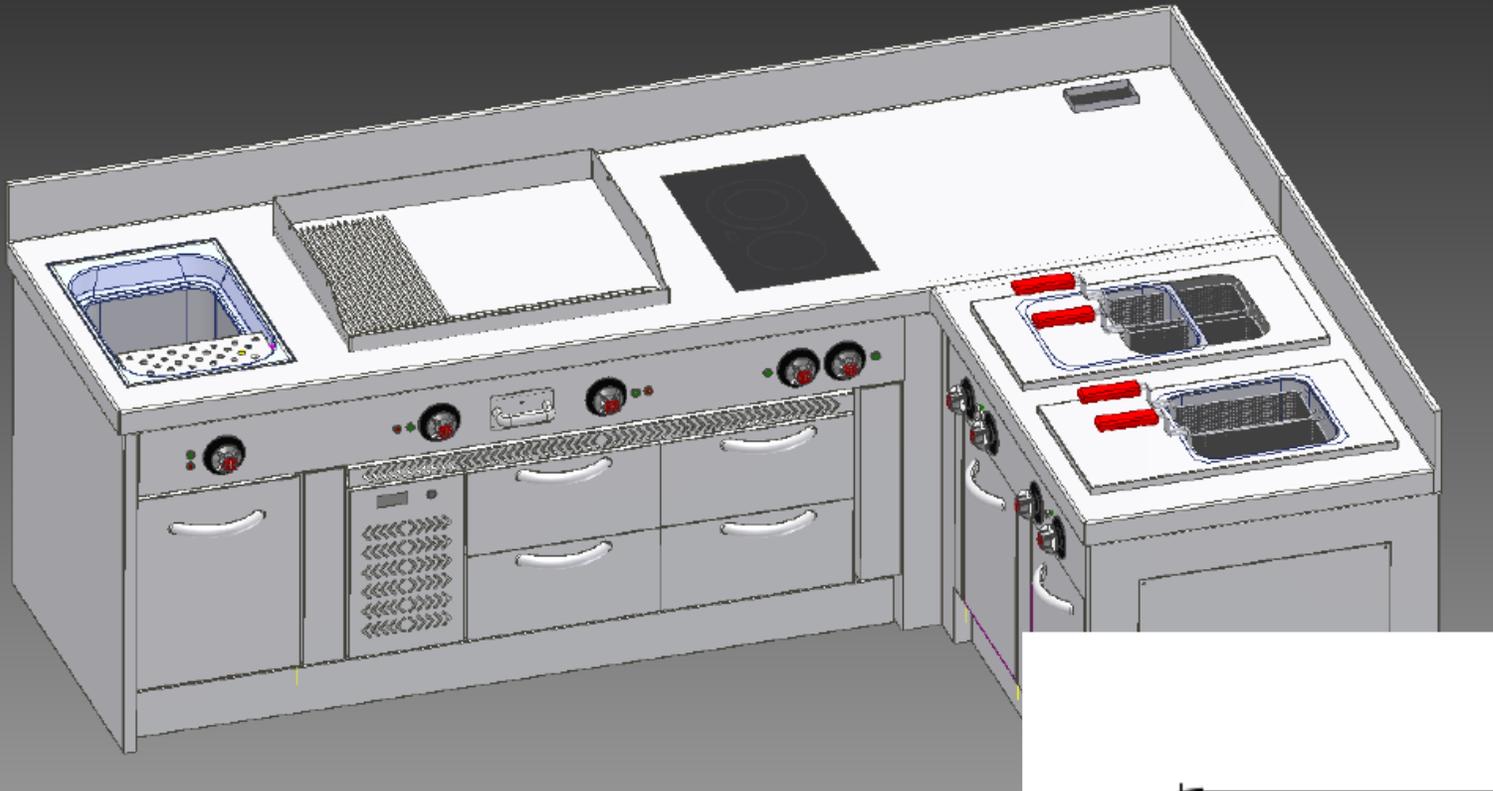


- ALTE PRESTAZIONI SENZA COMPROMESSI
- SOLUZIONI TECNICHE ADOTTATE PER GARANTIRE MASSIMA FLESSIBILITA' E AFFIDABILITA'
- UTILIZZO DI ELEMENTI COTTURA A GAS O ELETTRICI DALLA NOSTRA GAMMA
- PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX AISI 304
- SPESSORE 3 mm

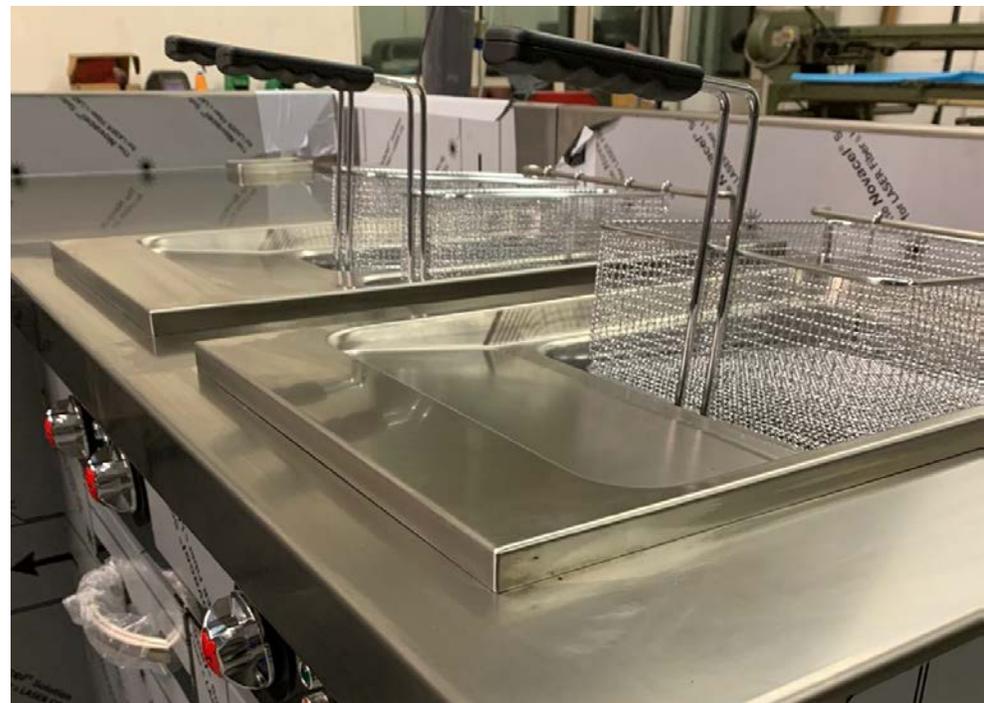
L'UNICA SOLUZIONE SENZA SALDATURE CHE PERMETTE MASSIMA FLESSIBILITÀ

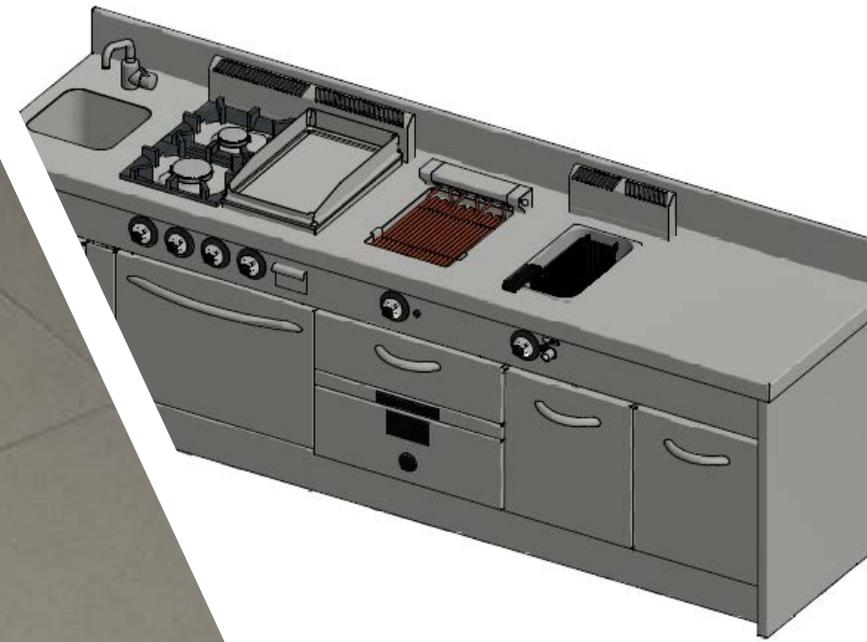
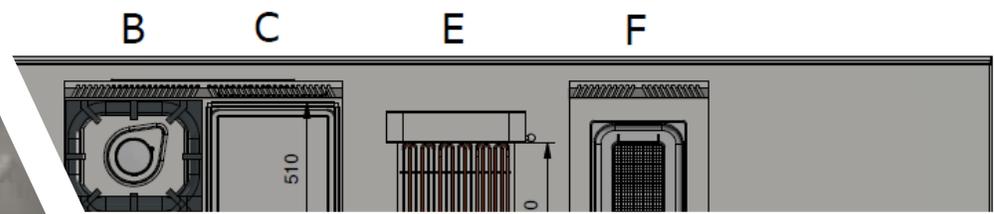
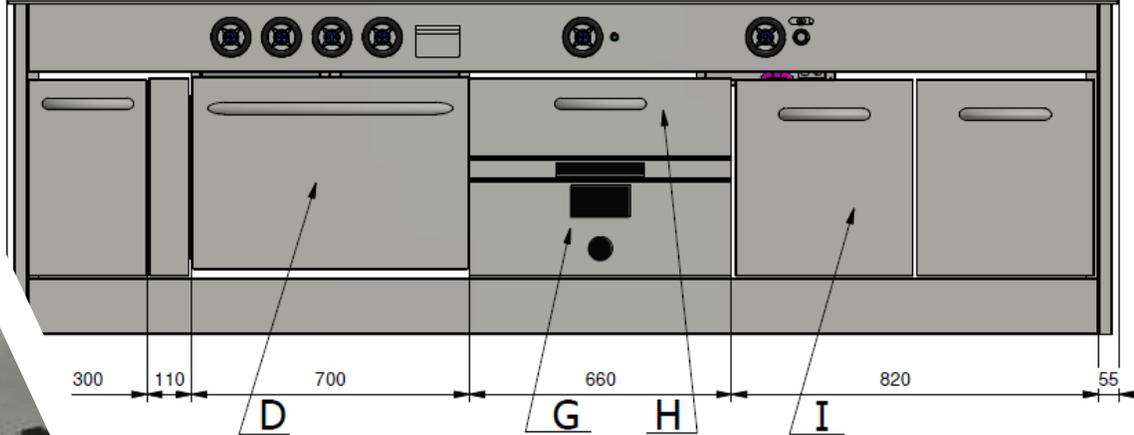
Può essere trasportato "pezzo per pezzo" e in pochi
semplici passaggi assemblato direttamente sul luogo di
destinazione, anche in locali che potrebbero
sembrare inaccessibili



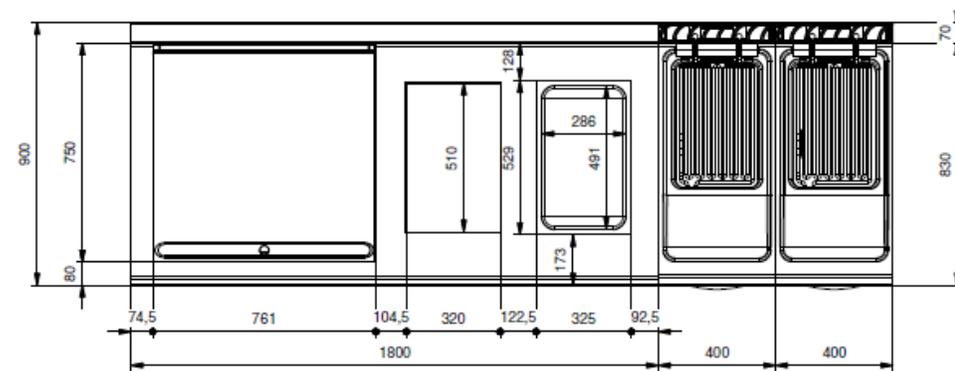
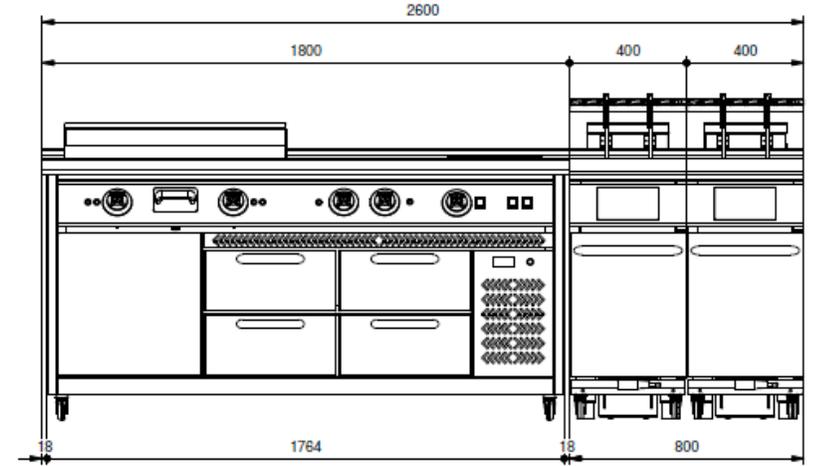
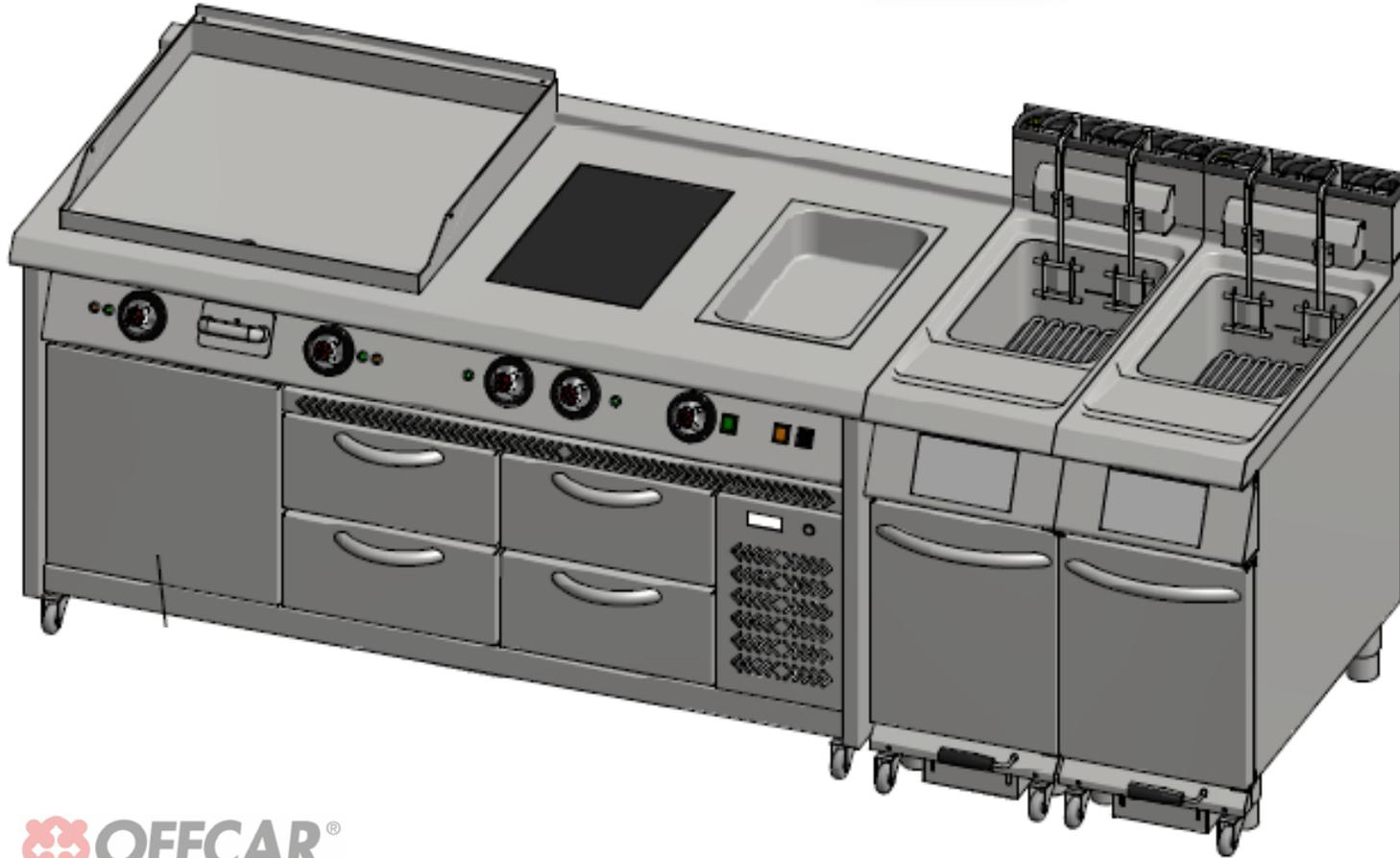
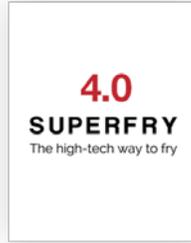








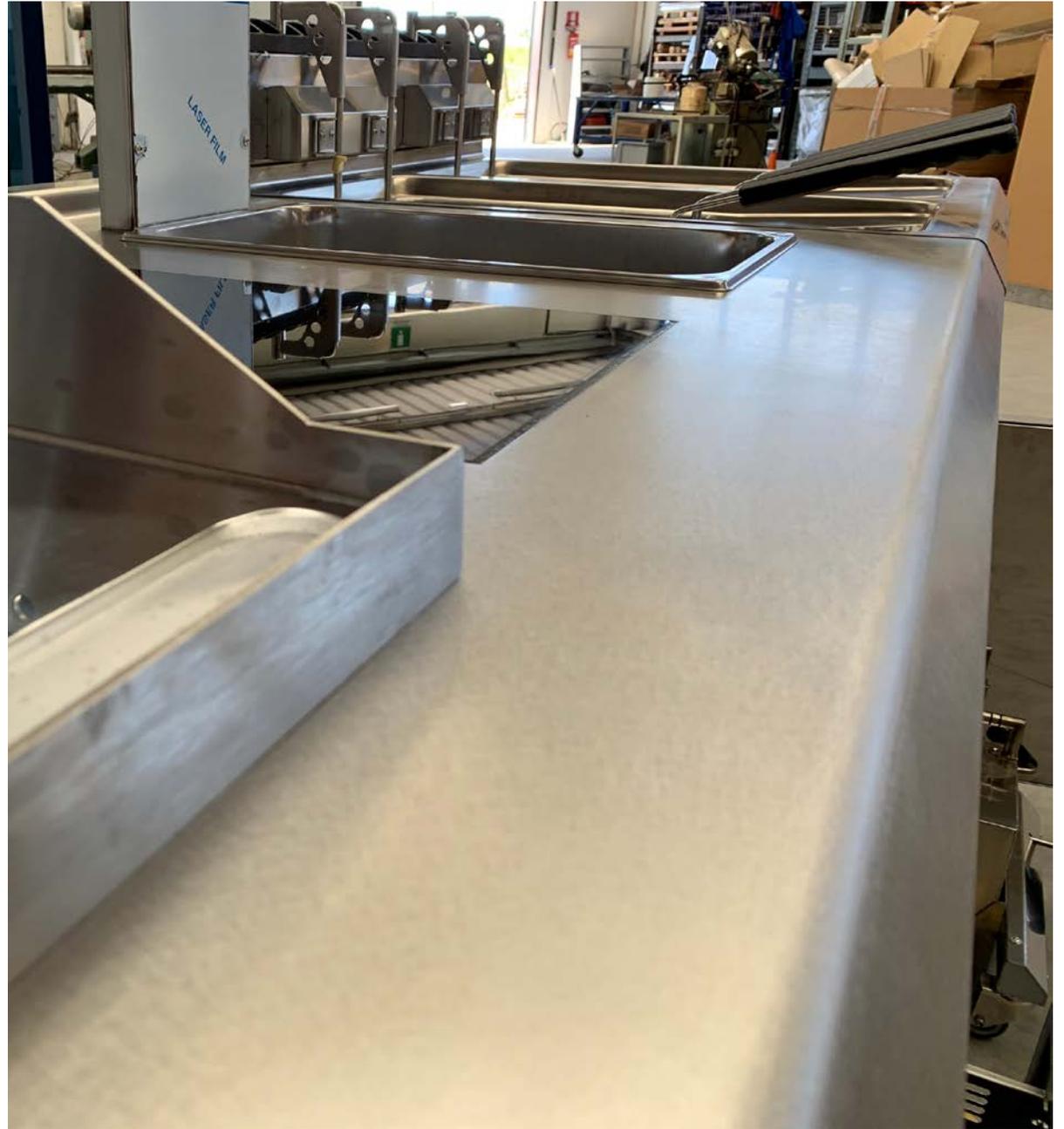
Smart Concept designed for **Mass Retail Distribution**





4.0
SUPERFRY
 The high-tech way to fry





Si dice che ogni grosso problema sia una grande opportunità. L'industria dei servizi alimentari deve affrontare enormi sfide a causa del blocco che ha colpito il nostro mondo.

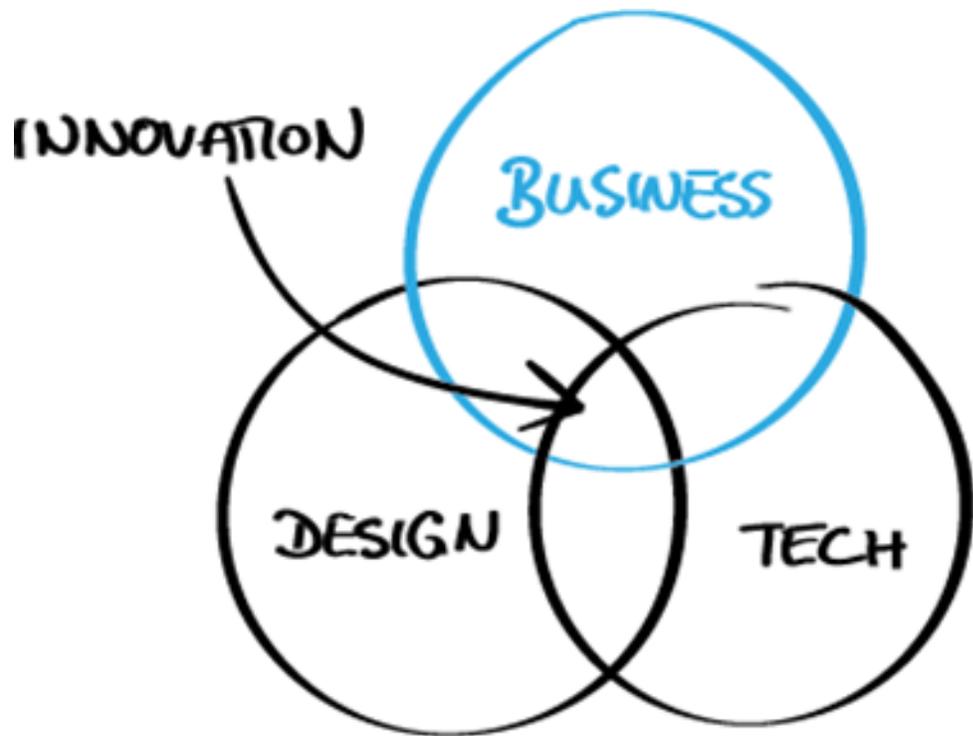
CINQUE FATTORI DA TENERE D'OCCHIO:

- **Green:** riduzione dei consumi energetici e dei rifiuti, attenzione alle questioni etiche e ambientali, è sempre più chiaro come il futuro dipende dalla nostra capacità di preservare la nostra salute
- **Tecnologia intuitiva:** attraverso l'automazione, la tecnologia consentirà il cambiamento
- **Delivery:** prima, durante e dopo l'emergenza, dal canale online, nessuno, nemmeno il più piccolo, potrà farne a meno
- **Street food:** nella prima fase, i consumatori passeranno al cibo di strada (economico e da asporto)
- **Automation:** fare di più con poche persone, fare di più con meno

Tenere conto del ruolo sempre più decisivo della tecnologia, che è adattata a installazioni e attrezzature più ecologiche ed efficienti dal punto di vista energetico.

Quindi, quali prospettive per l'industria alimentare?





#YIM

#Young Innovative Mentality

- OFFCAR ha un approccio YIM Young Innovative Mentality , innovazione e inventiva sono nel nostro DNA
- I nostri progetti innovativi, sono pensati fin dall'inizio per garantire la riduzione dei consumi, processi automatizzati e interconnessi: apparecchiature intelligenti!
- Ciò consente ai ristoranti di ridurre i costi operativi, aumentare la produttività e implementare processi più sostenibili.



#YIM
#Young Innovative Mentality

Tutti i nostri progetti hanno lo scopo di fornire un perfetto abbinamento tra design e tecnologia senza trascurare i componenti che rendono prezioso il tuo strumento di lavoro: ergonomia, sicurezza, pulizia e affidabilità

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*



Grazie per la Vostra attenzione.

Siamo a vostra disposizione.

OFFFCAR
IS
WEBINAR