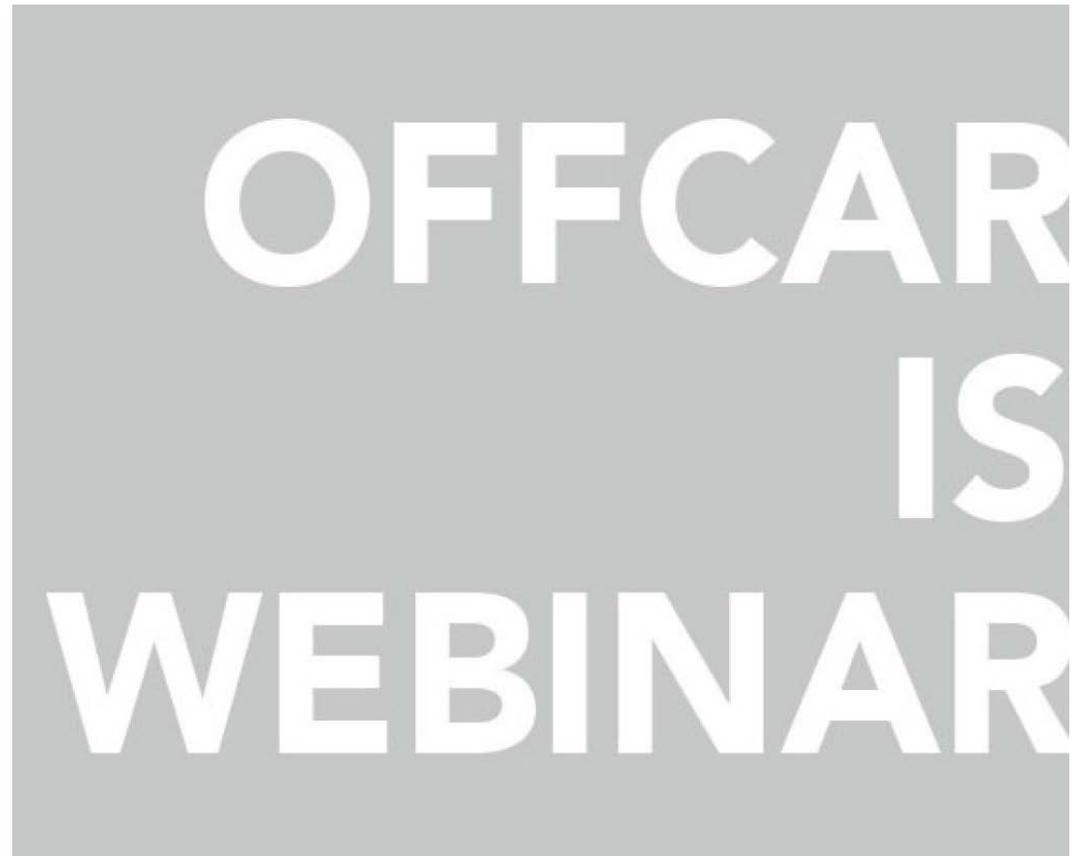




***« IMAGINEZ QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT »***  
***Comment des produits uniques et innovants***  
***peuvent transformer votre offre en service client***





## Qu'est-ce que signifie: EFFICACITÉ?



L'EFFICACITÉ est un paramètre qui exprime le pourcentage de l'argent investi par rapport au « retour sur investissement ».



L'EFFICACITÉ est liée au concept « POWER » mais, ATTENTION, quelque chose de PUISSANT peut s'avérer très inefficace.



#YIM vise à concevoir des appareils EFFICACES et OPTIMISÉS

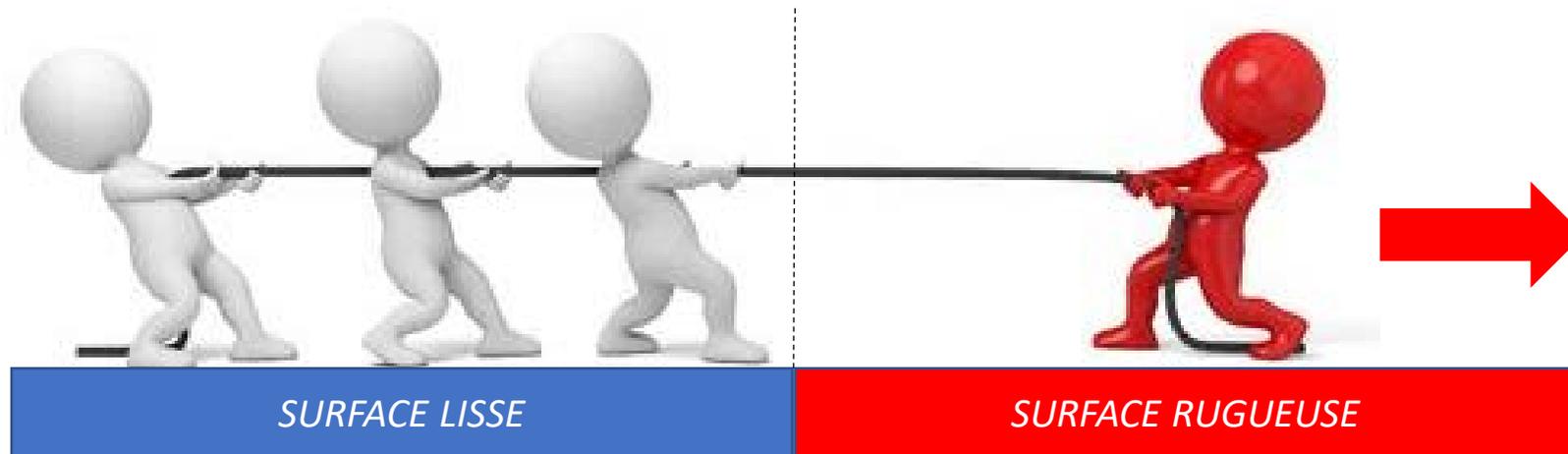
# Puissance et Efficacité

A: Comment un seul homme peut-il gagner le «tir à la corde» contre plusieurs personnes ???

B: Utiliser simplement son cerveau, « être intelligent» !

A: Qu'est-ce que cela veut dire ?

B: Une personne SEULE est à coup sûr moins puissante que TROIS ENSEMBLE, toutefois si la personne SEULE tire sur la base d'une surface rugueuse, tandis que les autres sont sur une surface lisse et glissante, à coup sûr, l'homme seul gagnera!



#YIM

#YoungInnovativeMentality

- C'est cette esprit qui guide la stratégie d'OFFCAR, particulièrement depuis 3 à 4 ans
- L'âge moyen de toute l'équipe est jeune, ce qui fait d'OFFCAR une entreprise tournée vers l'avenir et vers l'innovation continue
- **Notre but, L'OPTIMISATION**
- Optimiser signifie faire quelque chose de la manière la plus **EFFICACE** possible
- La morale de l'histoire est la suivante: les appareils **OFFCAR** sont conçus **pour faire plus avec moins !!**

QUALITY

EFFICIENCY

COST

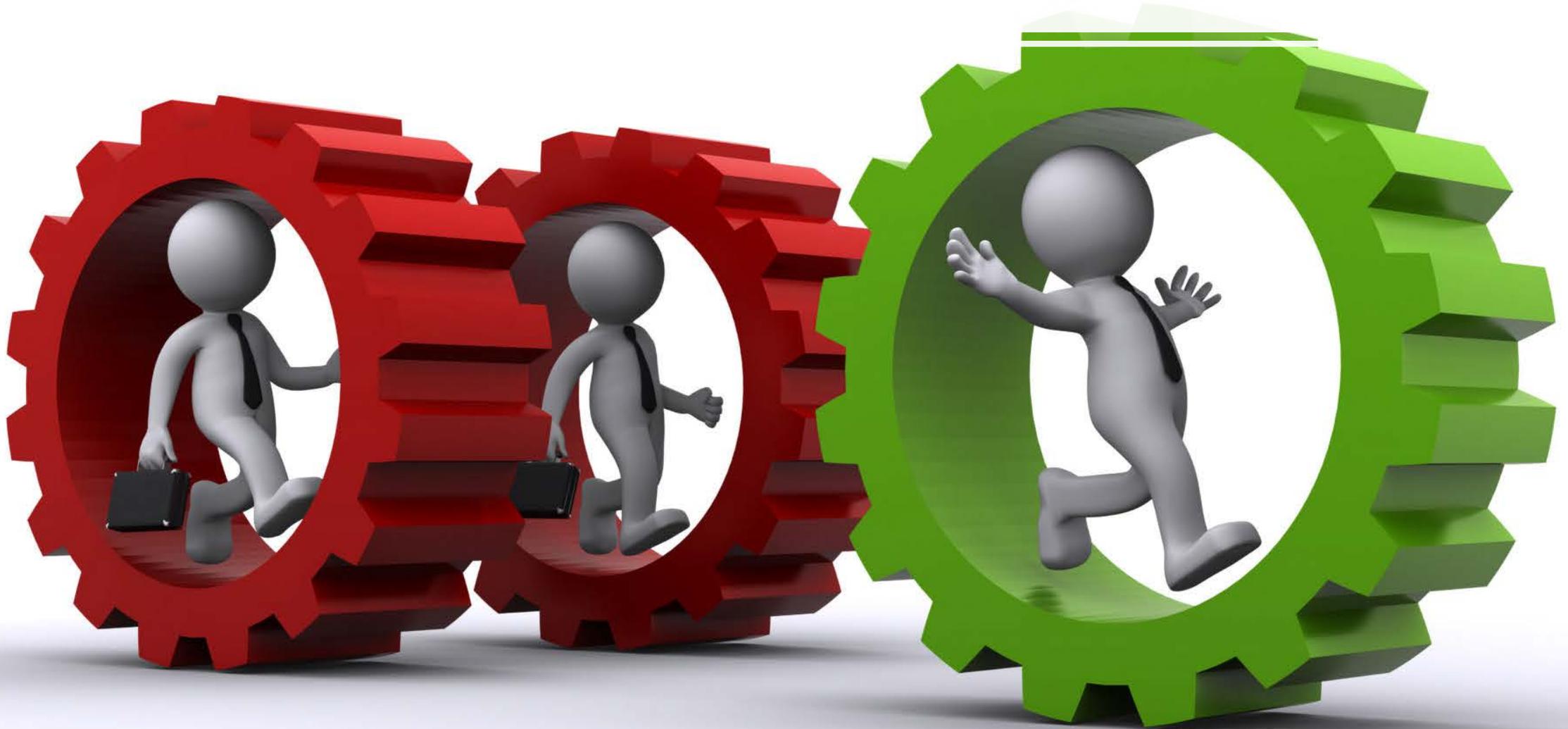
It is better to look ahead and prepare

#YIM est le résultat de stratégies

Automatisation, efficacité, gain d'espace et de temps, fonctionnalités diverses, écologie, ergonomie, économie...



Comment OFFCAR, avec ses « PRODUITS INTELLIGENTS », peut offrir #YIM?



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



DRAGONE 龙



OFFCAR

PRODUCTIONS

UNIQUES ET INNOVATRICES...



# Un regard vers le futur : “Cloud” kitchen

... C'est un point de restauration à emporter, ou avec une livraison, une restauration rapide, des chaînes de restauration ...

Il est facile d'entrevoir comment des produits conçus comme des «concepts intelligents» seront efficaces et cruciaux pour les nouveaux modes de restauration.

Automatique, fiable, efficace, simple d'utilisation et de nettoyage... telles sont les tendances 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

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



ACCUEIL DU CLIENT    PREPARATION DU REPAS    A EMPORTER    ENCAISSEMENT

ACCUEIL DU CLIENT    PREPARATION DU REPAS    LIVRAISON A DOMICILE    ENCAISSEMENT

LIVRAISON A DOMICILE    ENCAISSEMENT

A EMPORTER    GAIN DE TEMPS    ACCUEIL DU CLIENT

PREPARATION DU REPAS

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.

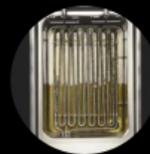




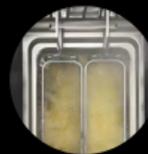
**4.0**  
**SUPERFRY**  
The high-tech way to fry



**AUTOMATIC  
LIFTERS**



**OIL SAVING**



**GREEN  
PERFORMANCE**



**IN FRIYER WIFI**

## *Qu'est ce que la friteuse Super Fry 4.0?*

- Super Fry 4,0 est la friteuse à haut rendement la plus en pointe techniquement du marché.
- Super Fry 4.0, grâce à son système de **combustion GAZ exclusif PREMIX**, garantie un rendement de plus de 90 %, assurant l'efficacité du rendement énergétique égal à celui de la version électrique.

(High Efficiency Fryer)



Fare clic per inserire testo

**#YIM #SuperFry4.0**

*Utiliser de la manière la plus efficace, la puissance, grâce à une technologie non conventionnelle*

# BEHIND THE SCENE



## Les points de qualité OFFCAR qui font la différence Great Super Fry 4.0:

Relevage automatique des paniers  
EFS - Système de filtration express  
Connexion Wi Fry facile  
Système de combustion prémélangé  
Programme d'assistance au nettoyage  
ICS - Système de cuisson intelligente  
S'intègre dans les modules de la série 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

# Relevage automatique des paniers

- Les deux commandes permettent de manipuler deux paniers différents, ou en variante, un plus grand.
- Le relevage automatique contrôlé par des commandes tactiles avancées, permettent la répétition de chaque recette indépendamment des compétences personnelles.
- L'utilisateur rends le relevage des paniers OFFCAR efficace et fiable en toutes circonstances.



# EPS - Express Filtration System

- Meilleure est la qualité de l'huile, meilleure sera la qualité du produit frit.

Le mieux serait de changer l'huile à chaque cycle, MAIS, ce n'est bien sûr, ni pratique, ni économique, ni respectueux de l'environnement!

Avec l'EFS, la filtration peut être effectuée en 4 minutes -> Le temps c'est de l'argent!

Avec l'EFS, la filtration se fait sans refroidir l'huile; réduire le stress de l'huile et donc aborder un dossier primordial -> La consommation d'huile, c'est un coût!

- La morale de l'histoire est simple, avec le système EFS d'OFFCAR, la procédure de filtration de l'huile est complètement optimisée.

Grâce à la pompe à huile intégrée et contrôlée par le logiciel dédié OFFCAR système EFS, il est possible de réduire le temps de filtration ainsi que le stress thermique de l'huile, augmentant à la fois la production et la durée de vie de l'huile!





## Wi-Fry

---

- La connectivité Wi-Fry signifie le contrôle complet des opérations Super Fry 4.0, même à distance, via le système Cloud.
- Le but : sauvegarder les paramètres, partager le contenu et obtenir les données H.A.C.C.P.

# FRY CHAIN

## MACHINE MANAGEMENT

Search by city...

**Chicago**  
3 machines

**Boston**  
1 machine



**Macchina 1**  
SN: 123456

Store1



**Macchina 2**  
SN: 123456

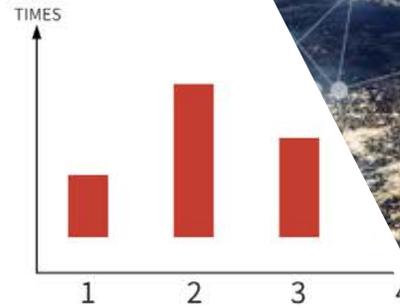
Store1



**Macchina 3**  
SN: 123456

Store2

**Macchina**  
SN: 123456  
Store1

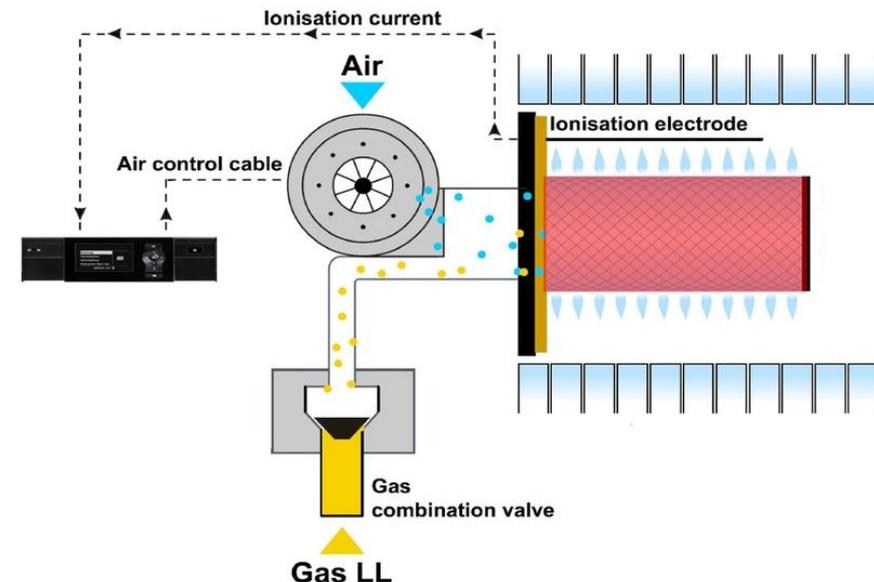


Last update: 10,

Wi-Fry means worldwide connectivity

# PREMIX Combustion System

- Le gaz et l'air (l'oxygène) sont prémélangés et sont diffusés à l'intérieur de la chambre de combustion
- Grâce à l'action réalisée par un ventilateur contrôlé par notre système avancé « SOFT TOUCH », il est possible de contrôler à tout moment le mélange pour optimiser la combustion.
- La chambre de combustion est étanche, les fumées de combustion entourent complètement le réservoir d'huile en transférant la quantité maximale de chaleur.
- Plus de 90% d'efficacité de combustion du gaz grâce à la technologie OFFCAR PREMIX.

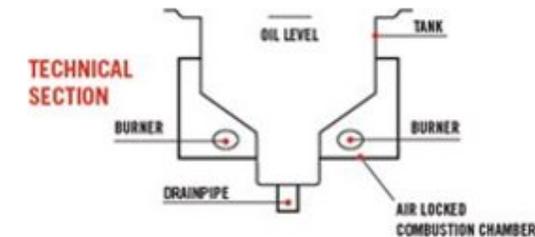
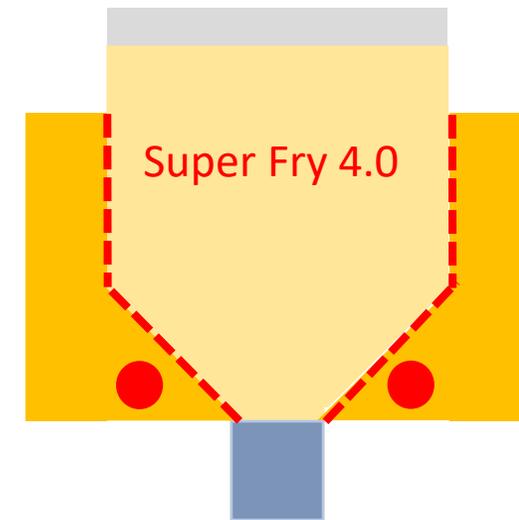
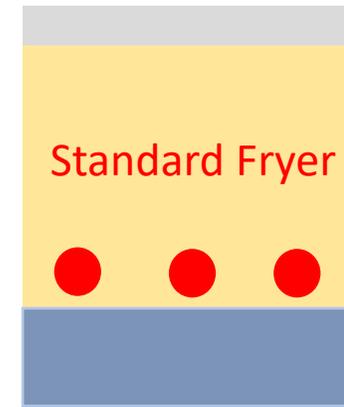


# Premix Combustion System

- Les friteuses à gaz de nos modèles standards sont fournies avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cuve d'huile (dessin à gauche)

Les friteuses à haut rendement Super Fry 4.0 avec la cuve en forme de Y, les brûleurs externes enfermés à l'intérieur de la chambre scellée (en orange sur le dessin à droite)

- Dans les friteuses à gaz standards, la surface d'échange de la chaleur est uniquement rendue autour des mêmes tubes. Avec les friteuses Super Fry 4.0, la surface d'échange thermique est maximisée (zone en pointillée) de sorte que l'échange thermique est facilité, augmentant ainsi l'efficacité totale.



# Cleaning Program

Le programme d'assistance au nettoyage mis en œuvre sur la friteuse Super Fry 4.0 a été pensé pour être le plus simple possible.

En quelques étapes intuitives, guidées par notre contrôle « SOFT TOUCH », les utilisateurs pourront conserver la friteuse Super Fry 4.0 toujours propre! « OFF – TAB » est un détergent spécialement conçu pour assurer un nettoyage parfait sans altérer les composants et les matériaux



CLEAN THE TUB  
CLOSE THE UNLOAD

STOP

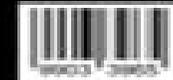
CONTINUE

OFF-TAB

DEGRASSANTI PER MACCHINE FRIGGITRICI  
DEGREASING TABLETS FOR FRYERS



www.offcar.com



900 g (25 Tabs)

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

USO E DOSI:

2 compresse per le piccole friggitorie (15 lt),  
3 compresse per le grandi friggitorie (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

PRODOTTO PER ESCLUSIVO USO  
PROFESSIONALE

PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE ONLY

# ICS – Intelligent Cooking System

Grâce à la compensation de charge, la friteuse Super Fry 4.0 adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité d'aliments chargés pour garantir des résultats parfaits. Ceci est possible grâce au nombre de tests effectués sur le laboratoire OFFCAR qui ont permis de créer une matrice d'informations adaptée.



# Faire plus avec moins... c'est l'optimization !

	STANDARD MACHINE	SUPERFRY 2.0
INTELLIGENT <b>GAS</b> 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 <b>OIL</b> 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 <b>SET-UP TIMING</b>	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				





@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

*L'utilisation de la  
meilleure efficacité des  
processus de recettes  
grâce à l'automatisation*



## Qu'est ce : le «PASTA CORNER»

- Le PASTA CORNER est un concept réalisé par OFFCAR pour les restaurants et les chaînes de pâtes à la recherche d'un appareil automatique robuste et fiable. Le relevage automatique temporisé des paniers garantit la répétition du cycle de cuisson en garantissant la même qualité élevée, charge après charge, grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus de cuisson.



# Relevage automatique des paniers

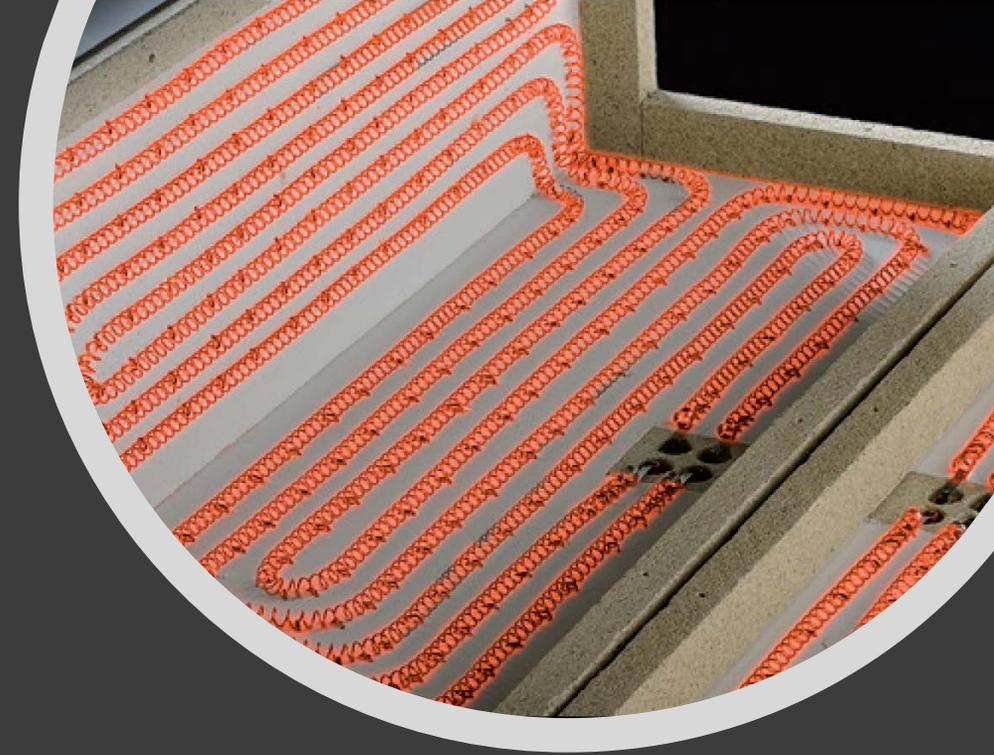
- Le relevage automatique, contrôlé par des commandes tactiles avancées, permettent la répétition de chaque recette indépendamment des compétences personnelles. L'utilisateur rends le relevage des paniers OFFCAR efficace et fiable en toutes circonstances.
- 54 programmes différents peuvent être téléchargés
- Le relevage des paniers est géré automatiquement par les programmes pré-réglés, ou peut être activé manuellement via un simple bouton-poussoir sur le plan de travail
- Cuisiner des pâtes (ou bien sûr des raviolis) n'a jamais été aussi facile ? !





## Éléments chauffants tungstène

- A l'extérieur de la cuve d'eau, pour empêcher la création de calcaire.
- Haute efficacité pour réduire à la fois le temps de préchauffage et de récupération.
- La surface d'échange est optimisée de sorte que l'échange de chaleur est facilitée en augmentant l'efficacité totale.
- Notre but : l'économie financière!





Possibilité de mixer les séries 700 et 900, grâce aux mêmes lignes

# DES MATÉRIELS UNIQUES ET INNOVATEURS...

Stile 700

Stile 980

## **VITRO: système de reconnaissance automatique de casseroles**

Ce système se situe entre le système de cuisson à induction et le système infrarouge (VITRO) que nous fabriquons actuellement. Il permet de fournir l'électricité à la zone de cuisson uniquement si une casserole ou une poêle sont placées dessus.



### AVANTAGES

- économies d'énergie
- efficacité électrique améliorée
- sécurité pour l'utilisateur
- baisse de température des composants internes
- utilisable avec tout type de casseroles et de poêles

## **GRILLADE: chrome dur satiné**

Des résultats de cuisson parfaits avec différents aliments sans transfert d'odeurs et d'arômes. Réduction de la dispersion de la chaleur dans l'environnement de travail.

Finition chromée de haute qualité (épaisseur minimale garantie de 40 microns)

pour cuire jusqu'à 300 ° C

Possibilité de couper directement sur la plaque

Rebords anti-éclaboussures périmétral (30/10) soudés aux plaques.

Double commandes dans les modèles de 800 - 1200 mm pour la chauffe différenciée



DRAGONE 龙

**#YIM #Dragone**

*L'utilisation de la  
combustion la  
plus efficace et la  
plus fonctionnelle*



« Passer de la cuisine orientale à la cuisine occidentale n'a jamais été aussi simple » !



12 KW – Horizontal Flame



12 KW – Vertical Flame



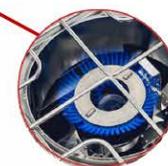
WOK



12 Kw



18 Kw



12 Kw



- Brûleurs en fonte de grande épaisseur puissance 18 kW avec une flamme bleue verticale optimisée pour un rendement élevé et une consommation réduite
- Facilement amovible pour un nettoyage rapide et une maintenance simple.



# Faire plus avec moins... c'est l'optimization !



## 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



OPTIMIZED  
OPTIMIZED  
OPTIMIZED



 **OFFCAR**  
THE GREAT COOKING

OFFCAR

- Production de vapeur « haute performance » pour une cuisson uniforme et délicate des aliments dans des paniers à vapeur en bambou

Conformément à la philosophie YIM OFFCAR « DIM SUM », peut être utilisé dans le mode de cuisson à ébullition standard ... **comme cuiseur à pâtes!**



DRAGONE 龙

**#YIM #Dragone**

*L'utilisation de la  
combustion la  
plus efficace et la  
plus fonctionnelle*

# Savez vous qu'avec OFFCAR, un modèle de Teppanyaki peut devenir une grillade classique ?

-  Brûleurs en fonctionnement
-  Brûleurs fermés

*Plaque de cuisson*



**Configuration  
Teppanyaki**

*Plaque de cuisson*



**Configuration  
grillade**



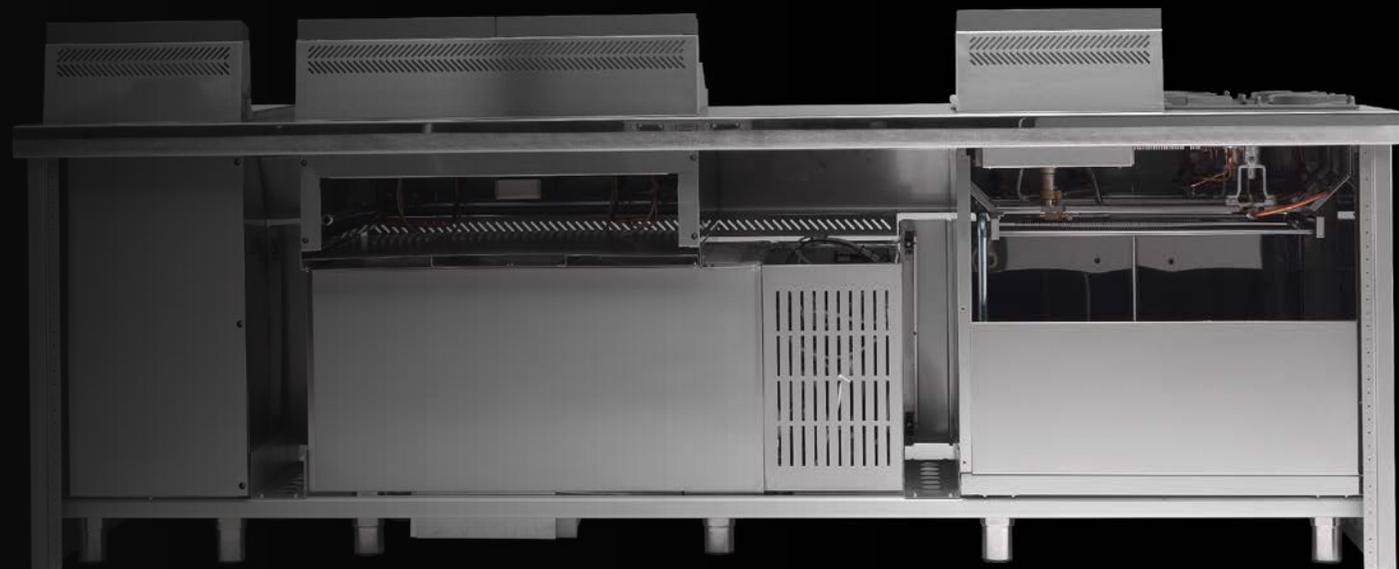


#YIM #Linda

*“Soyez le chef d’orchestre,  
et composez votre piano”*



Toutes les caractéristiques  
spécifiques des appareils  
standards combinés dans une  
solution sur mesure de haute  
qualité et à la demande du client



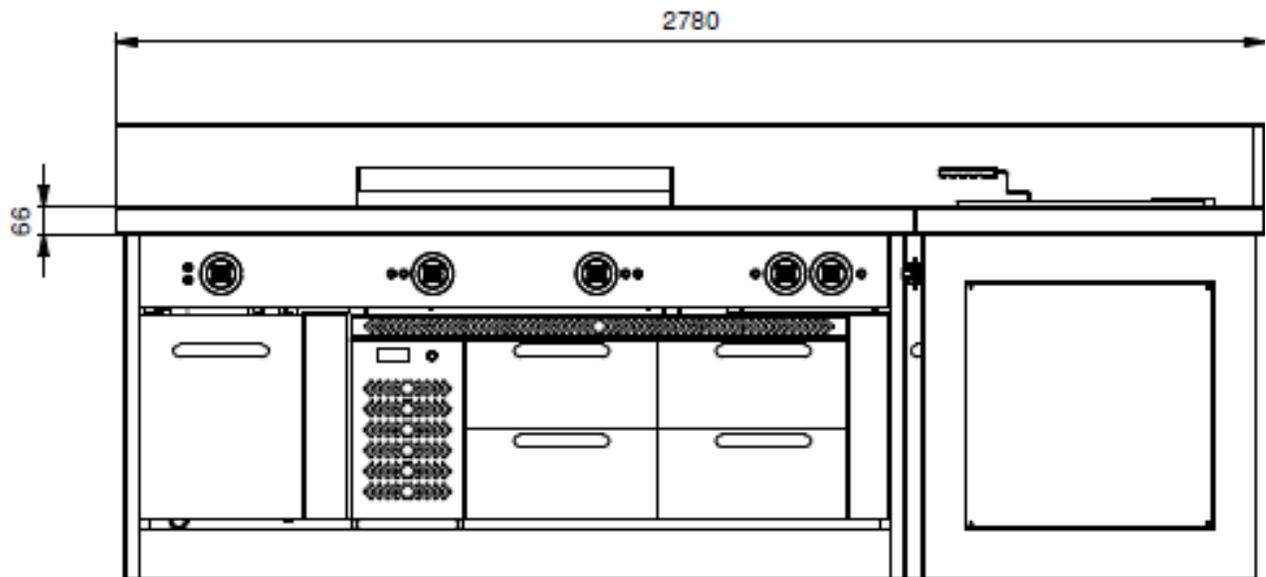
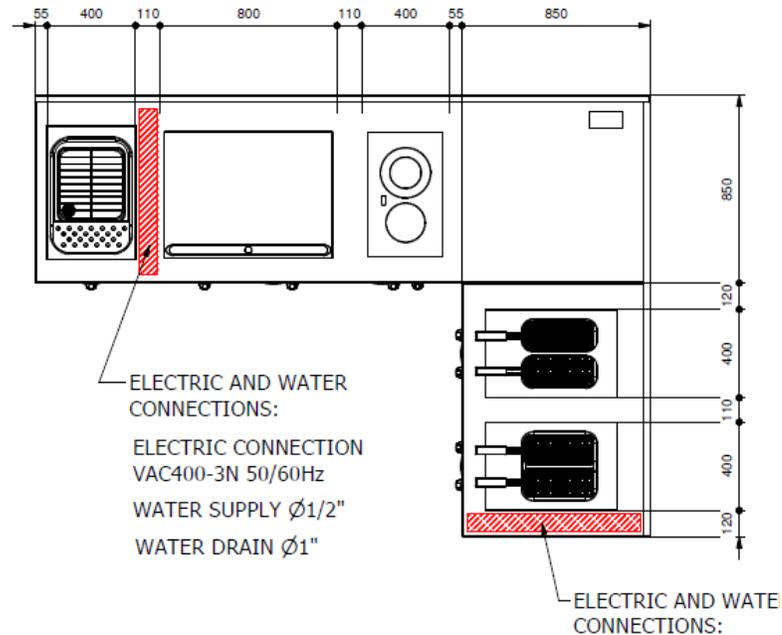
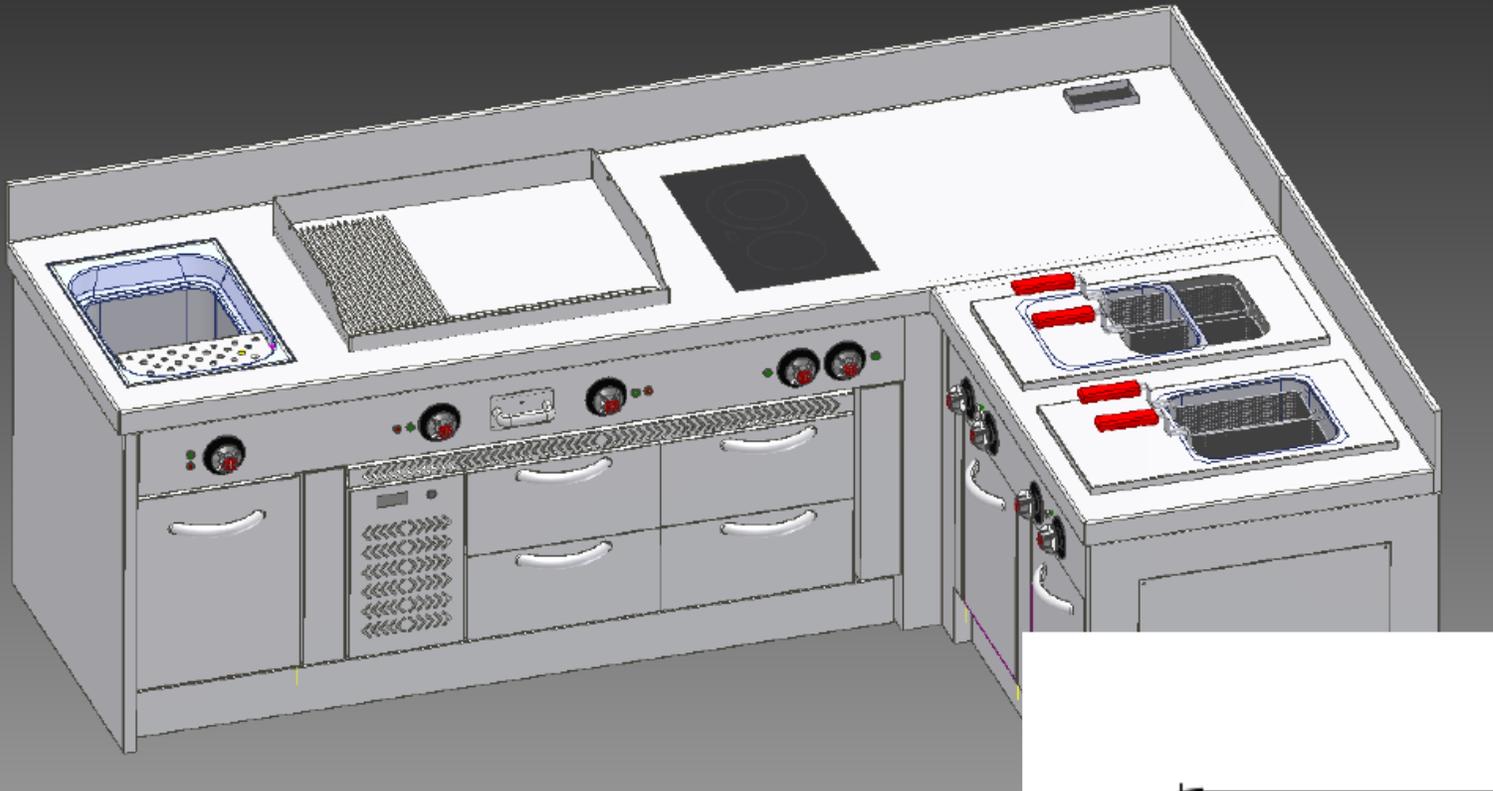


- HAUTES PERFORMANCES SANS COMPROMIS
- SOLUTIONS TECHNIQUES CONÇUES POUR GARANTIR UNE FLEXIBILITÉ ET UNE FIABILITÉ MAXIMALE
- ÉLÉMENTS DE CUISSON À GAZ OU ÉLECTRIQUES DE NOTRE GAMME
- PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOX AISI 304
- DESSUS ÉPAISSEUR DE 30/10

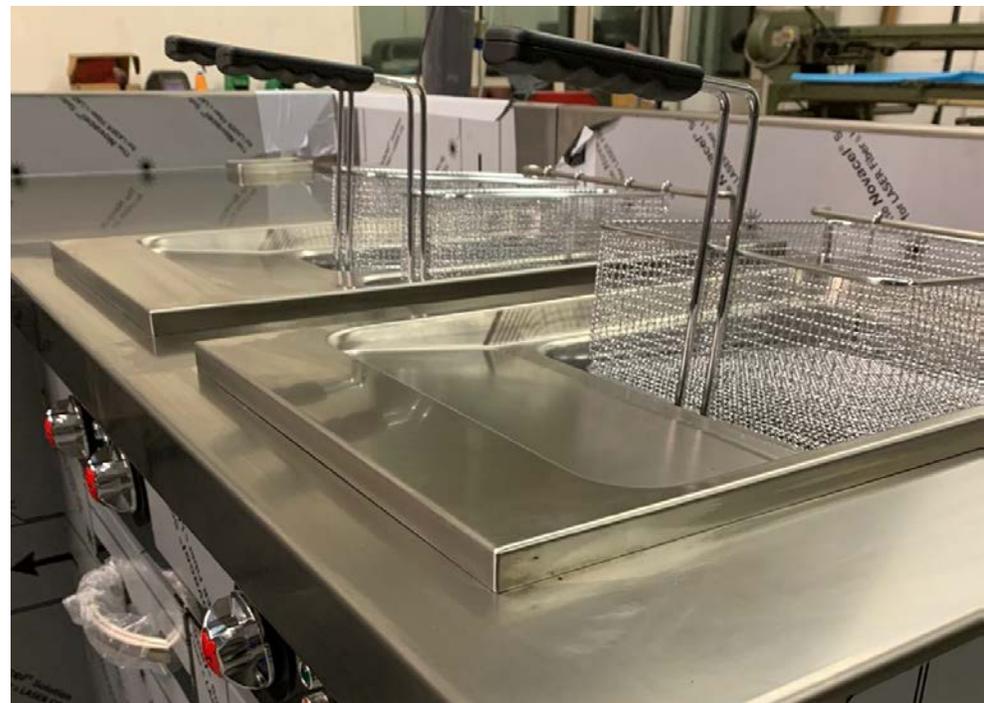
# UNE SOLUTION DE CUISSON UNIQUE SANS SOUDURE AVEC UNE FLEXIBILITÉ MAXIMALE

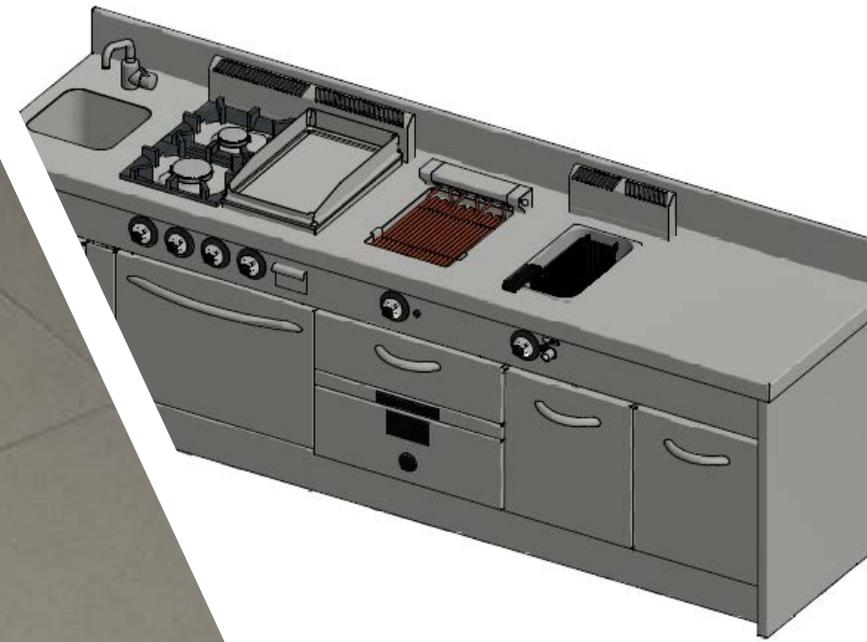
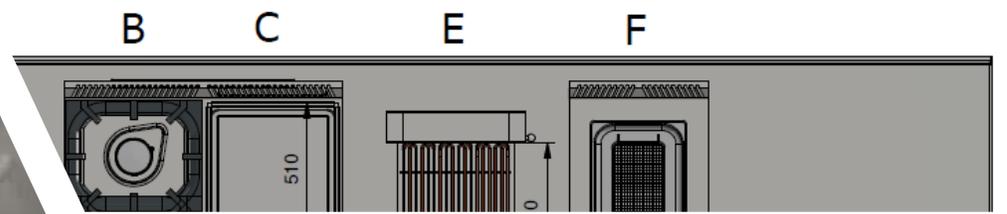
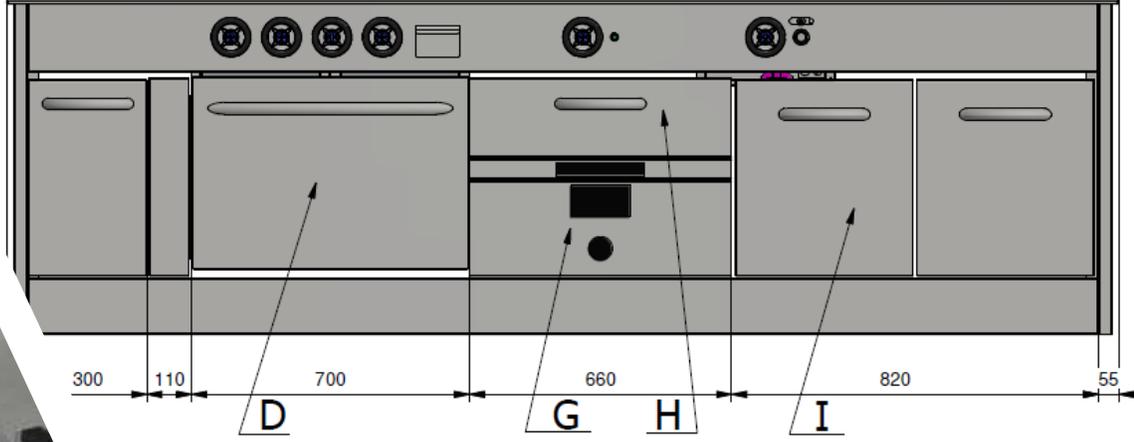
Il est possible de livrer le fourneau pièce par pièce d'une façon très simple, puis de le remonter sur place, ce qui permet d'accéder à des cuisines inaccessibles en étage ou bien en sous sol.



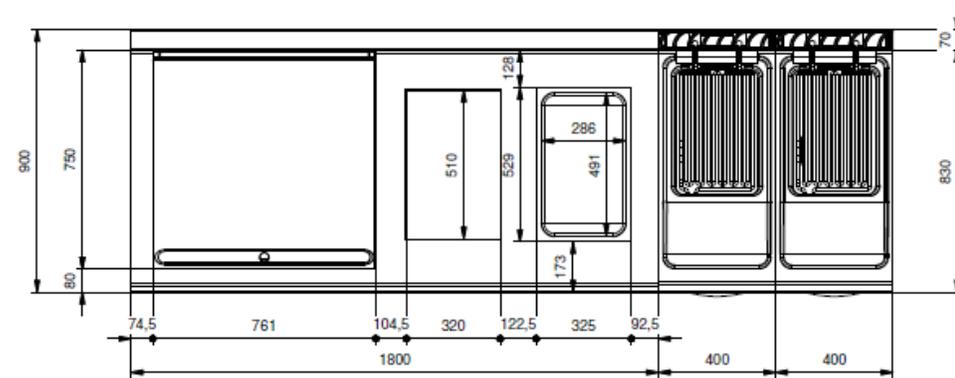
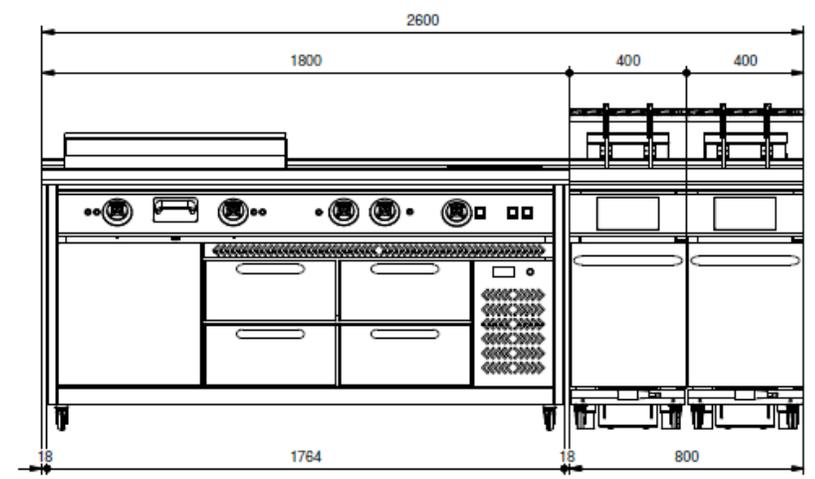
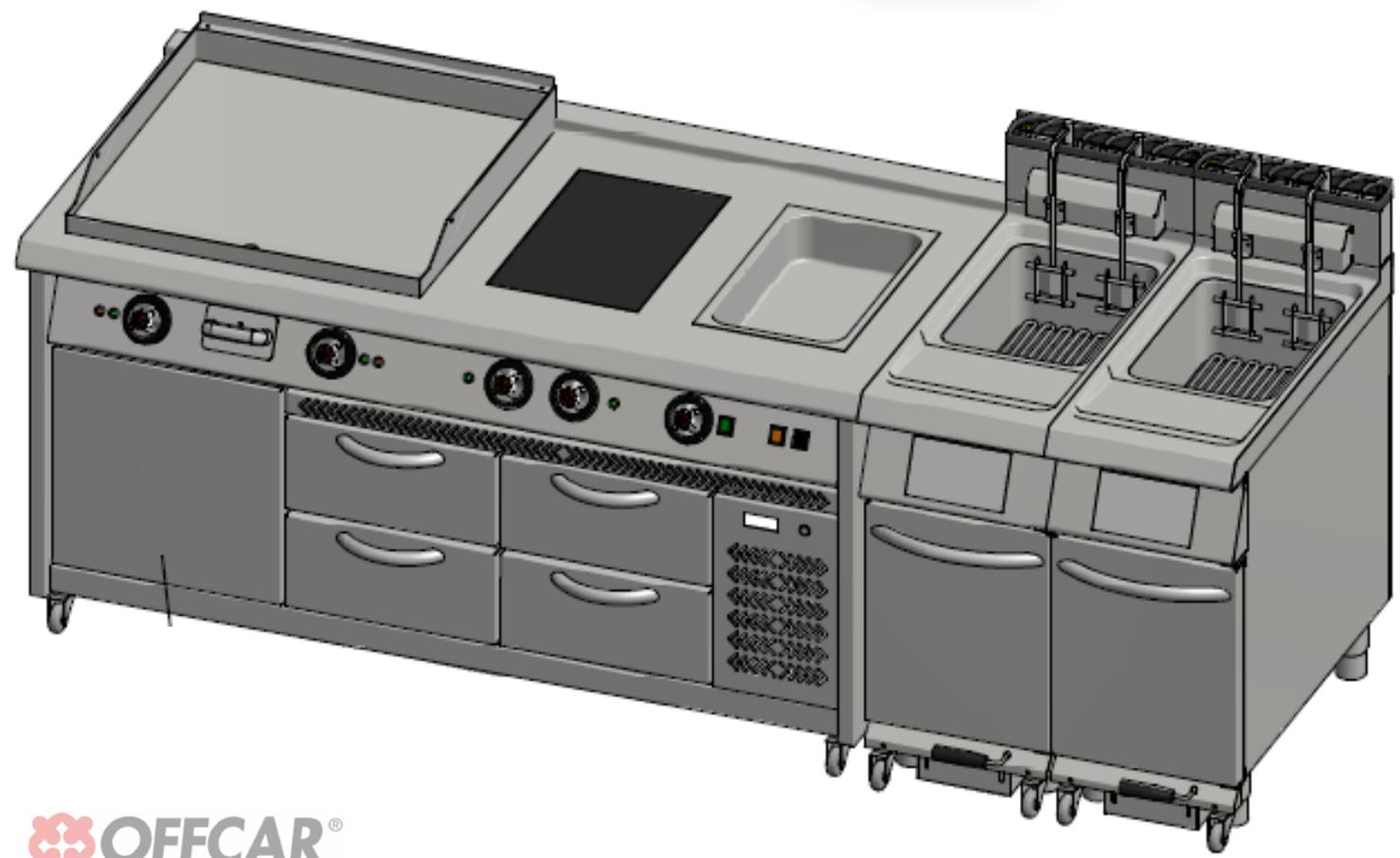








# Concept «intelligent» conçu pour la Grande Distribution

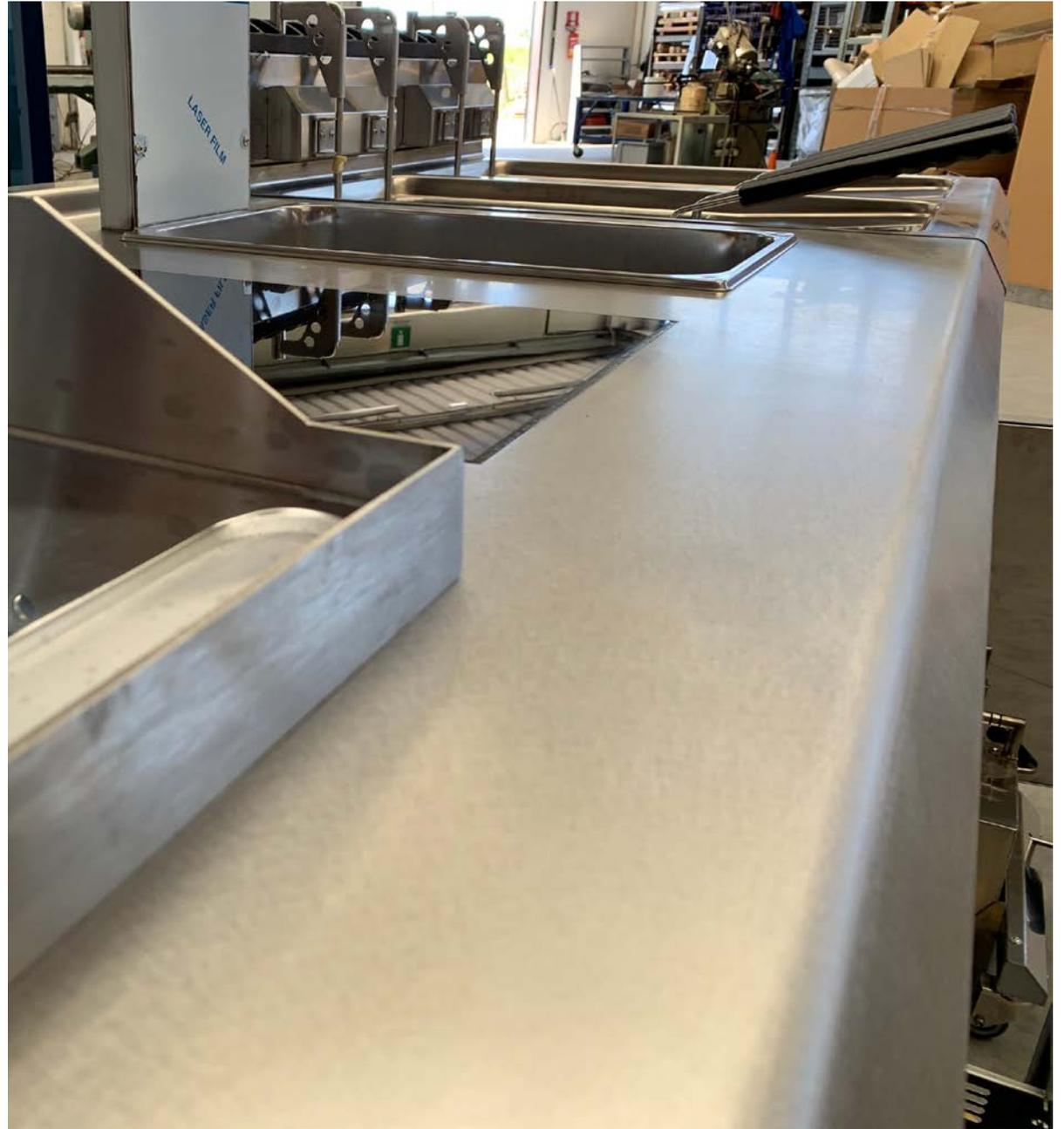




**4.0**  
**SUPERFRY**  
 The high-tech way to fry







# CINQ TENDANCES À SURVEILLER

Ont dit qu'avec chaque grande difficulté s'ouvre une grande opportunité. L'industrie alimentaire est confrontée à d'énormes défis en raison des modes de confinements et de distanciations, et qui ont maintenant affecté le monde entier....

- **VERT, VERT, VERT** : la réduction de la consommation d'énergie et des 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
- **Facilitation de la technologie**: grâce à l'automatisation, l'ergonomie, le démontage du matériel pour le nettoyage et la maintenance...
- **Livraison**: avant, pendant et après l'urgence, à partir des canaux en ligne, aucun établissement, pas même les plus petits, ne pourra se passer de cela
- **La cuisine de rue** : dans un premier temps, les consommateurs se tourneront vers le « STREET FOOD » (bon marché et à emporter)
- **Automatisation**: faire plus avec moins de personnel, de frais fixes et d'espace

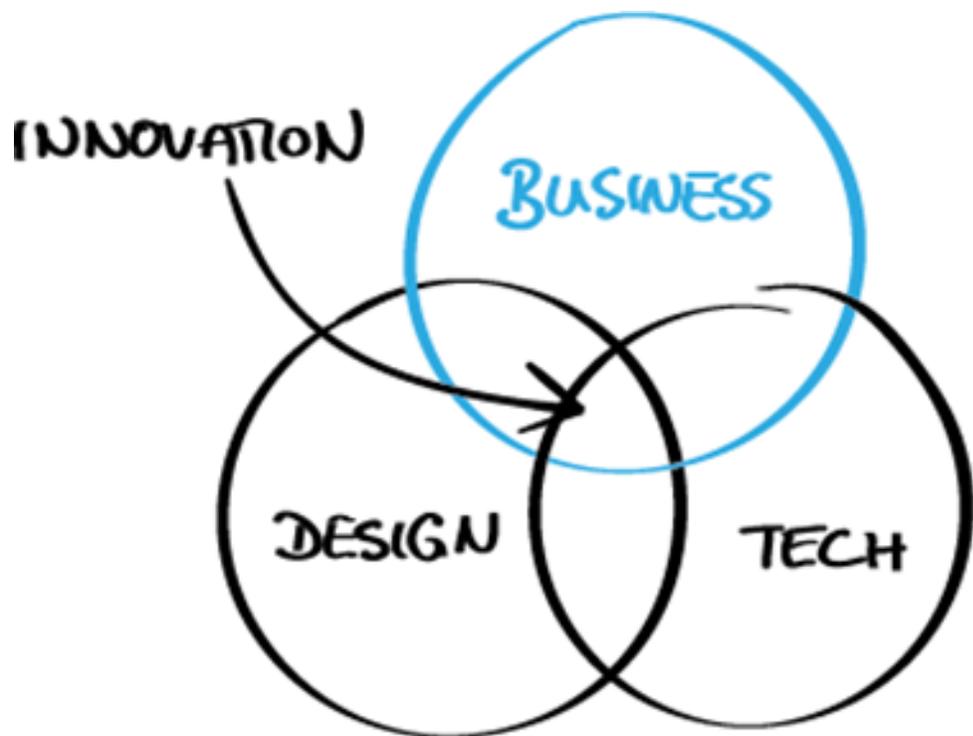
Il faut tenir compte du rôle de plus en plus décisif de la technologie qui devra s'adapter à des installations et à des équipements plus respectueux de l'environnement et plus économes en énergie

## 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 sont pensés pour garantir une réduction de la consommation, avec des équipements qui utilisent moins d'énergie, et avec des processus automatisés et interconnectés:
- Des 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, démontable, fiable et facile à nettoyer pour réduire les temps de cuisson, de nettoyage et de maintenance.
- 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.

# SUPERFRY 4.0



GREE  
offcar.com



FAST CLEAN EASY GREEN EFFICIENCY





---

Tous nos projets sont conçus pour offrir une adéquation parfaite entre design et technologie, sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux : sécurité, ergonomie, nettoyabilité 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 vitreified cast iron
- Renovable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in vitreified 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*



**Merci pour votre attention**

**Nous sommes à votre écoute**

**OFFFCAR  
IS  
WEBINAR**