CUISINE + SÛRE

OFFCAR®
THE GREAT COOKING

SÉCURITÉ ET OPTIMISATION GARANTIE

ASSURANCE MALADIE - RISQUES PROFESSIONNELS
Éligible subvention
ameli.fr/entreprise

SUPERFRY 4.0 OPTIMISE LES CONDITIONS DE TRAVAIL EN ARRIÈRE-CUISINE !

CHARGEMENT DE L 'HUILE NEUVE ET FILTRATION AUTOMATIQUE

- Sécurité totale de manipulation lors des opérations de chargement et de de filtration de l'huile

- Plus d'ergonomie

PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE DE LA CUVE ET DU CIRCUIT AVEC TABLETTES DE DÉTERGENT (TYPE FOURS MIXTES)

- Sécurité et facilité de nettoyage de la cuve et du circuit

SYSTÈME DE CHAUFFAGE À HAUT RENDEMENT ET MODE ECO

- Climat ambiant amélioré, zéro émission de gaz imbrûlés

- Moins de chaleur en cuisine

- Economies d'énergie

Pour plus d'informations : offcar@offcar.com - +39 049 9203511 - www.offcar.com

LA PREMIÈRE FRITEUSE HAUTE EFFICACITÉ INTERCONNECTÉE

50 % REMBOURSÉS AVEC LA SUBVENTION «CUISINE + SÛRE»

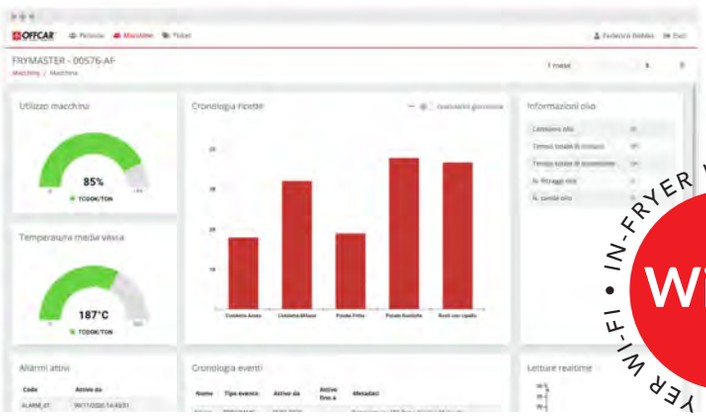
PAR L'ASSURANCE MALADIE POUR SOUTENIR LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION!

CETTE SUBVENTION PERMET DE FINANCER 50% DE L'ACHAT D'UNE FRITEUSE SUPERFRY4.0

L'Assurance Maladie finance les entreprises de 1 à 49 salariés

-

La demande de subvention se fait sur le site net-entreprises en passant par le compte (AT/MP) de votre entreprise.



ASSURANCE MALADIE - RISQUES PROFESSIONNELS
Éligible subvention
ameli.fr/entreprise

SUPERFRY 4.0 EST ÉLIGIBLE GRÂCE AU SYSTÈME DE GESTION AUTOMATIQUE DE L'HUILE, NETTOYAGE AUTOMATIQUE ET À LA SUPERVISION INFORMATIQUE WIFRY

-

Cette subvention concerne l'acquisition de matériels permettant de réduire les risques liés aux déplacements, manutentions et efforts importants dans les cuisines, y compris lors des opérations de nettoyage. Elle a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre les risques de troubles musculo- squelettiques, de lombalgies et de chutes
(dans la limite de 25 000€ HT max).

Pour plus d'informations : mdda_p@mdda_p.amk -)17 .27 70.13/ / - www.mdda_p,amk