



FR

4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

Offcar The Great Cooking. Notre fierté italienne depuis 4 générations.



NOTRE MISSION

"CONCEVOIR ET CRÉER DES ÉQUIPEMENTS
PROFESSIONNELS RECONNUS ET UNIQUES
PAR LEUR CONCEPTION, LEUR FONCTIONNALITÉ
ET LEUR PERFORMANCE, EN FAISANT L'ÉLOGE DU
"MADE IN ITALY" ALLIANT INNOVATION ET TRADITION".

Certificazioni - Certifications



LA CUISSON OFFCAR EST
OBTENUE AVEC LE COEUR
ET LA PASSION POUR
LES CHOSES BIEN FAITES.



4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

FICHE TECHNIQUE

Dim. Modèle 80FRE21HPA	mm	Longueur 400	Largeur 900	Hauteur haut 900
Dim. Modèle 80FRG25HPA	mm	Longueur 400	Largeur 900	Hauteur haut 900
DONNÉES FONCTIONNELLES		 80FRE21HPA	 80FRG25HPA	
Cuves	nr.	1		1
Capacité de la cuve	lt	21		25
Niveau d'huile MIN	lt	18		22
Niveau d'huile MAX	lt	21		25
Charge MAX	kg	2,8		2,8
Écart de température	°C	100÷185		100÷185
DONNÉES D'INSTALLATION				
Puissance GAZ	kW	0		25
Pouvoir ELECTRIQUE	kW	20,3		0,3
Tension (standard)	V	400 V 3N 50/60Hz		220-240 V 1N 50/60Hz
Cordon d'alimentation ***	mm ²	5 X 4		3 X 1,5
Niveau de bruit	dbA	<70		<70
DONNÉES D'EMBALLAGE				
Dim.emballage A	mm	430		430
Dim.emballage B	mm	960		960
Dim.emballage H	mm	1250		1250
Volume	m ³	0,52		0,52
Poids net	kg	80		95
Poids brut	kg	90		105

*** Cordon d'alimentation et d'alimentation adapté à la tension standard

Économiser avec “les performances vertes”

L' INNOVANTE SUPERFRY 4.0 COMBINE LA PERFORMANCE, L'EFFICACITÉ ET LA FONCTIONNALITÉ
COMME AUCUNE AUTRE FRITEUSE A SUR LE MARCHÉ ET UNE VISION DE LA CONCEPTION
QUI DISTINGUE LE STYLE ITALIEN À TRAVERS LE MONDE.

DISPOSITIF
DE LEVAGE
DE PANIERS
AUTOMATIQUE
INDÉPENDANT

Conformément
aux recettes



EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE

Rendement garanti
supérieur à 90%



PERFORMANCE
VERTE

Système de filtrage
d'huile intégré



NETTOYAGE

Système de lavage
semi-automatique
intégré dans la machine



CONNEXION
WIFI
ET USB



SYSTÈME
DE CONTRÔLE
INTELLIGENT

Standard de qualité
du produit frit





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.

	MACHINE STANDARD	SUPERFRY 2.0
LE SYSTÈME DE CHAUFFAGE INTELLIGENT RÉDUIT LE COÛT DE L'ÉNERGIE (période de travail de 8 heures, pendant 365 jours)	4500 M ³ /ANNÉE = 4500€	3500 M ³ /ANNÉE = 3500€
LE SYSTÈME DE FILTRAGE INTÉGRÉ AMÉLIORE LA QUALITÉ DE L'HUILE DE FRITURE ET RÉDUIT SA CONSOMMATION	2640 LT/ ANNÉE = 3960 €	2250 LT/ANNÉE = 3375€
LE SYSTÈME DE NETTOYAGE FACILE ET SÛR, ET L'INTERFACE CONVIVIALE RÉDUISENT LES TEMPS DE SETUP	20 MIN/JOUR = 2774 €	10 MIN/JOUR = 1387 €
COÛT TOTAL PAR AN	€ 11.234	€ 8.262



-26,5%

ECONOMIE ANNUELLE € 2.972

OBTENEZ PLUS DE VOTRE SUPERFRY!

Augmentation de la productivité par heure 45 kg de frites, au lieu de 22 kg obtenues avec une friteuse standard: production doublée et une qualité supérieure du produit!

CELA SIGNIFIE 66 PORTIONS EXTRA PAR HEURE... et cela signifie 100 € de plus de revenus!

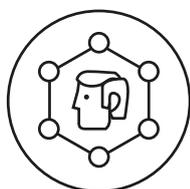




ECRAN TACTILE INTERACTIF 7"HD ETANCHE XP4

entièrement intégré dans
le bandeau de commande

Interface conviviale



**BONNE
EXPÉRIENCE
UTILISATEUR**

SYSTEME DE CONTROLE FACILE À UTILISER:

SIMPLE

Accès rapide aux fonctions
et aux commandes courantes.

CLAIR

Interface bien organisée pour localiser
les différents outils et options.

INTUITIVE

Utilisation de symboles
et des icônes standardisées.

FIABLE

Options de choix
avec plusieurs voies d'accès.



Jusqu'à 20 programmes/recettes entièrement
configurables et personnalisables selon un ratio
temps-température directement connecté au
système de levage automatique des paniers





Systeme de cuisson intelligent

Grâce au compensation de charge, la friteuse adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée pour assurer des résultats parfaits charge après charge, économisez du temps d'installation dans votre cuisine.



Portion **Unique**



Portion **Moyenne**



Pleine charge



Systeme de connectivité intégré

Connectivité Wi-Fi signifie surveiller toutes les opérations de Superfry, même à distance, à travers le Cloud. Sauvegarde des paramètres, partage du contenu et obtention des données HACCP.

La connexion USB permet de télécharger les données historiques, les erreurs et les résultats des tests pour faciliter le service et la maintenance.

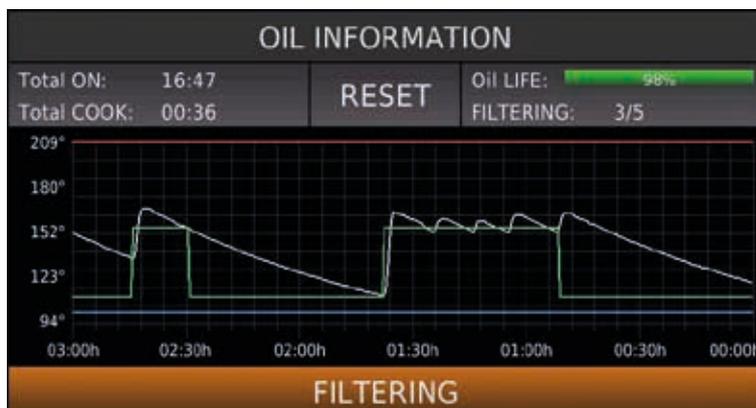




Effectuer un filtrage régulier est la clé pour prolonger la durée de vie de l'huile et assurer un produit frit de qualité.



(SFR) SYSTEME DE FILTRATION RAPIDE®



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.

Grâce à l'affichage, vous pouvez facilement contrôler le processus de filtrage, sans s'abaisser, pour accéder aux soupapes de vidange à l'intérieur de l'équipement.



Une approche plus intelligente de la gestion de l'huile

Affichage de la durée de vie résiduelle de l'huile avec indication des heures travaillées, de la température atteinte et du nombre de filtrations.

RAPIDE

filtration en moins de 4 minutes et retour à la température de consigne

FACILE

commencez par sélectionner le programme à partir du panneau de commande

PROPRE

opération complète à l'intérieur de l'appareil sans fuite d'huile

INTELLIGENT

indication et historique du nombre de filtrages déjà effectués

SAFE

pas de manipulation d'huile



BAC D'HUILE MOBILE

Situé à l'intérieur de la friteuse et équipé d'un filtre facilement amovible et lavable

VERSION ÉLECTRIQUE



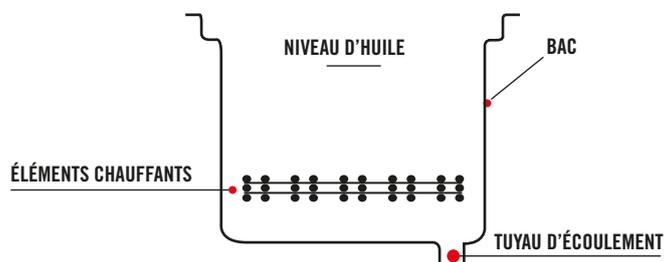
Grâce à un système de résistances chauffants intégrées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), tournant à 90° par un levier externe pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve.



DEFICHAGE:
chauffe initiale intermittente programmable
qui évite le stress thermique



Cuve de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 304 sans soudure, avec une grande zone froide de décantation des résidus de friture, pour maintenir la qualité de l'huile.

SECTION
TECHNIQUE

Le contrôle de la température est effectué par une sonde de température placée à l'intérieur de la cuve pour obtenir une mesure précise et rapide des variations thermiques, et assurer ainsi un rendement élevé tout en conservant une économie d'énergie considérable.

SYSTÈME DE COMBUSTION PRÉ-MÉLANGÉ

GAS VERSION



Système de combustion à prémélange total avec une modulation automatique de la puissance de chauffage, **pour une efficacité maximale avec une consommation et des émissions réduits.**

DÉGÈLEMENT: chauffe initiale intermittente programmable qui évite le stress thermique



LE CUVE DE CUISSON en forme de "Y" en acier inoxydable AISI 304, est moulée sans soudure et sans tubes d'échangeur de chaleur, avec une zone froide profonde de decantation des résidus de friture, équipée d'un filtre de fond de cuve facilement amovible et lavable.

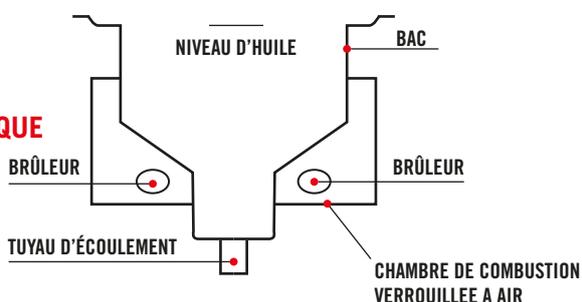
La forme de la cuve avec des larges rayons empêche le dépôt des résidus dans les coins et facilite les opérations de nettoyage.



Brûleurs modulants à air soufflées situés à l'extérieur de la cuve dans la chambre de combustion soudée pour le rendement maximal.

Réglage du type de gaz directement à travers le panneau de contrôle avec une sécurité technique

SECTION TECHNIQUE





Offcar the great cooking S.r.l.
Via Antoniana, 89 | 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39.049.9203511 | Fax +39.049.9203551/61
offcar@offcar.com | www.offcar.com



*Designed for Your
great Cooking moments*

