

Voici quelques témoignages les plus significatifs et les plus satisfaisants de nos clients à propos de nos produits et de nos solutions innovantes conçues pour le monde de la cuisine professionnelle.





SUPERFRY



Ikea :  
Slovénie – Ljubljana  
Croatie – Zagreb

Ikea a choisi de compter sur  
les performances élevées de  
Superfry pour garantir à ses  
clients des frites toujours  
croustillantes et saines !





SUPERFRY

## Hard Rock Café Innsbruck

Hard Rock Café Innsbruck a choisi Superfry pour que ses clients puissent goûter des plats frits répondant aux standards de qualité de la célèbre chaîne.



 SUPERFRY®



## FUTUROSCOPE

### Restaurant Bermuda

La chef du restaurant relate :

*« J'ai constaté la grande facilité d'utilisation, de programmation des recettes et apprécié la sécurité, l'ergonomie des systèmes automatiques de remplissage de l'huile neuve, de vidange de l'huile usagée et de lavage de la cuve avec les tablettes HACCP »*

Le **système de cuisson intelligent « I.C.S »** permet aux utilisateurs de gérer automatiquement la reproductivité et la qualité des produits frits quelque soit la charge.



Et encore :

*« Accompagnant les hamburgers, nous avons apprécié les frites à la patate douce croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur »*

Ces frites sont plus digestes grâce à notre **système de filtration « INTERCYCLE » breveté**, et plus saines avec un indice glycémique plus faible que la patate blanche.



 SUPERFRY®



## FUTUROSCOPE

### Restaurant Bermuda

Formation culinaire friteuses électrique à haut rendement SUPERFRY (20 litres).

Grâce à l'expertise de Vincent, notre Superfry Chef Consultant, l'équipe du restaurant a été formée aux fonctionnalités avancées de notre friteuse :

- **Facilité d'utilisation et programmation intuitive des recettes**
- **Sécurité et ergonomie** optimales
- **Gestion automatisée de l'huile** : remplissage, vidange et lavage HACCP





SUPERFRY

**Big Fernand :**

**L'atelier du Hamburgé**

**Chez Big Fernand: L'atelier du Hamburgé les frites gourmandes sont bientôt servies !**



LUNCH GRILL



## Lunch Grill Station TOTAL

Lunch Grill steakhouse fera goûter à ses clients de délicieux hamburgers accompagnés d'excellentes frites réalisées avec la friteuse haute performance Superfry !



SUPERFRY





SUPERFRY

**AIRBUS – Siège monde  
Restaurant Blagnac B55**

**Formation culinaire friteuses à  
haut rendement SUPERFRY.**

**Notre Chef Exécutive OFFCAR,  
Arthur, a assuré la formation  
culinaire d'utilisation de deux  
friteuses SUPERFRY.**



**Thierry, le chef du restaurant  
d'AIRBUS raconte :**

*« Depuis le debut, outre la  
qualité des produits frits, j'ai  
constaté une économie d'huile  
de 50%.  
J'ai pu aussi me rendre compte  
de la grande facilité  
d'utilisation, du système de  
nettoyage de la cuve efficace et  
sécurisé, y compris pour les  
résistances.*

*Le QR CODE, présent à  
l'intérieur de la porte de  
SUPERFRY, m'ont permis de  
faire fonctionner rapidement la  
friteuse avec facilité ! »*



SUPERFRY



**Cantine ELIOR**  
**Site ST Micro-electronics**  
**Crolles (38)**

**ELIOR, leader mondial de la restauration et des services pour les entreprises, les écoles et le secteur de la santé, choisit Superfry pour garantir des fritures savoureuses et saines.**





## Restaurant PIZZERIA DEL ARTE Albi (81)

Les restaurants du Groupe  
LEDUFF

« PIZZERIA DEL ARTE »

font partis de la première  
chaîne française de  
restauration italienne et ils  
ont choisi la gamme OFFCAR.



## MEZZO DI PASTA

Mezzo di Pasta a opté pour le *Pasta Corner* d'Offcar afin d'offrir à ses clients un plat de pâtes appétissant, parfaitement cuisiné selon les recettes italiennes.





# SUPERFRY

**Lycée La Martinière Monplaisir  
Lyon 1<sup>er</sup> (69)**

**Lycée La Martinière  
Monplaisir  
a choisi les friteuses  
Superfry pour faire vivre à  
ses élèves un repas  
inoubliable composé de  
succulents plats frits !**



**Lycée Aiguerande**

**Belleville en Beaujolais  
(69)**

**Lycée Aiguerande a été très satisfait de son choix de Superfry (il en a choisi 4), une alliée fidèle dans la préparation de plats délicieux pour ses élèves.**





SUPERFRY

## École et Collège Privés Don Bosco Grenoble (38)

*École et Collège Privés Don Bosco*  
s'est dotée de 4 friteuses à gaz à haut rendement Superfry pour faire goûter à ses 700 élèves des frites de qualité en très peu de temps !





SUPERFRY

## Crous Cachan (94)

Les Crous ont plusieurs établissements publics au service des étudiants, tels que le Campus de Cachan qui a choisi 6 friteuses haut rendement Superfry pour faire goûter à ses étudiants frits appétissants et de haute qualité.



## Crous Cachan (94)

- 2 selfs services en scramble, équipés chacun de 6 friteuses Électriques SUPERFRY EPRO 20 litres série 900 !
- 2 salles de restauration
- 4 services
- 5000 repas





**Crous  
Créteil (94)**

**Crous de Créteil a choisi la friteuse  
Superfry haut rendement à gaz  
pour garantir à ses étudiants des  
produits frits toujours  
croustillantes et saines !**

**SUPERFRY**





## Restaurant Universitarie EPI LOOS (59)

L'offre de restauration  
du Crous est variée, elle  
conviendra à tous les goûts et à  
toutes les envies !

R.U. L'Epi a opté pour le Pasta  
Corner d'Offcar afin d'offrir à  
ses étudiants un plat de pâtes  
appétissant.



# Pour vos vacances, **OFFCAR** a équipé ses sites !



CENTER PARCS « Le bois aux Daims »  
Morton (86)



PARC OF CORRAL  
Cuges les Pins (13)



CAMPING Les Flots Bleus  
Lieu de tournage des films « CAMPING »  
Piriac sur Mer (33)





SUPERFRY

**GYROS**  
France

Gyros a opté pour la puissante friteuse Superfry pour réaliser ses fantastiques kebabs accompagnés de frites croustillantes et de falafels.



Schmidt  
GROUPE

SUPERFRY

Schmidt Groupe

Lièpure (68)

Schmidt Groupe a pu compter sur le professionnalisme d'Offcar pour avoir une cuisine organisée et flexible.



OFFCAR  
THE GREAT COOKING



## Le Glacier Vienne (26)

Le Glacier, une célèbre brasserie française située dans la banlieue de Lyon, a choisi Superfry pour répondre aux exigences les plus variées de la « *bistronomie* ».

# SUPERFRY





**Pasta Rica  
Guadeloupe, Saint Martin,  
Martinique**

**Pasta Rica a choisi le performant  
Pasta Corner d'Offcar pour  
réaliser des plats de pâtes  
fraichement préparés dans les  
règles de l'art de la cuisine  
italienne.**



**MAISON SANS**  
BOULANGERIE PÂTISSERIE

**SUPERFRY**

## Maison Sans Tresses Tresses (33)

Maison Sans Tresses, une boulangerie située dans le nord de la France, s'est équipée de produits d'Offcar et de la friteuse Superfry pour son service de « repas rapide ».





## Urban Bistro ICA Kvantum Skövde, Suède

*Urban Bistro Suède* a choisi une gamme de produits Offcar avec un design très captivant et une friteuse Superfry pour préparer ses hamburgers et ses frites inimitables !

# SUPERFRY





Centre Commercial LA  
CORTE DEL SOLE  
Sardaigne

LA PECORA NERA, PECORA  
BIANCA, PECORA ROSA, AICHA  
LA PIAZZA DEL GUSTO,  
plusieurs restaurants du centre  
commercial *LA CORTE DEL  
SOLE*, ont choisi SUPERFRY GAZ  
PRÉMÉLANGÉ pour leur  
production culinaire.



SUPERFRY



## Restaurant Käserstatt Suisse

Le restaurant Käserstatt a installé 3 friteuses SUPERFRY E-PRO haut rendement série 900 d'une capacité de 20lt.

*« Nous avons les friteuses en service pendant un mois et nous avons pu économiser 50 % d'huile. »*

Roberto Rodrigues Gavina, chef du restaurant de montagne Käserstatt.

# SUPERFRY



Écran tactile clair, fonction de levage automatique, processus de filtration interne de l'huile. Pour le chef Roberto, la SuperFry est la *Lamborghini* des friteuses.



# Quelques activités commerciales de vente à emporter qui ont choisi OFFCAR



<https://pointb-officiel.com/> (Superfry4.0)  
France



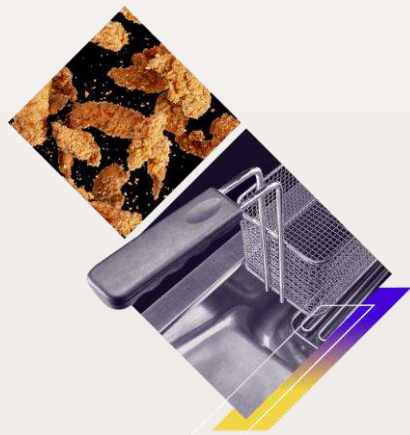
<https://www.vapiano.fr/> (Pasta corner)  
France

**SUPERFRY**  
THE HIGH-TECH WAY TO FRY

# **SUPERFRY, performante et intelligente comme aucune autre friteuse**

CONÇUE POUR TOI QUI AS BEAUCOUP DE CHOSES À PENSER !

SuperFry est la première friteuse de haute technologie équipée d'une gestion et d'un contrôle intelligents, même à distance, pour assurer une efficacité maximale avec des économies considérables sur les plans économique et écologique.



  
CookingCore

**SUPERFRY**  
THE HIGH-TECH WAY TO FRY

# EXPÉRIENCE SUPERFRY EXCLUSIVE

Réservez immédiatement votre  
Expérience Superfry Exclusive et  
découvrez tous les conseils que notre  
Chef Consultant Superfry a pour vous !

