FryGuard: la filtration d'huile entre dans une nouvelle ère. Disponible. Installable. Opérationnel dès demain.

FRYGUARD
THE OIL CARE SYSTEM

En cuisine professionnelle, la filtration de l'huile reste l'angle mort de la performance. Trop tardive, trop manuelle, trop risquée.

FryGuard change la règle du jeu.

Un système qui filtre l'huile à chaud, jusqu'à 200 °C, sans qu'aucune main n'entre en contact avec elle. Une cuve intégrée de 65 litres qui conserve votre huile à l'abri, du premier au dernier service.

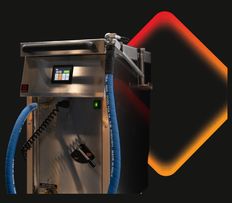
C'est la fin du compromis entre **sécurité**, **qualité** et **productivité**.

Au cœur du système : un process repensé.

Pas un accessoire de plus. Un process complet, intégré à votre cuisine.

La technologie **E-PRO by SuperFry**, couplée au filtre haute efficacité **FRY SHIELD**, capture particules et impuretés dans un média cellulose. L'huile conserve ses propriétés plus longtemps, la friture garde un rendu identique du premier au dernier couvert.

FRYGUARD
THE OIL CARE SYSTEM

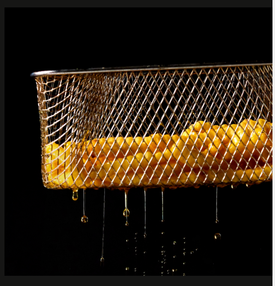


L'aspiration, la filtration et le retour en cuve s'effectuent **à 200 °C, en circuit fermé**. Aucun débranchement. Aucun transvasement. Aucun risque.

La pompe bidirectionnelle réinjecte l'huile filtrée directement dans la friteuse ou la sauteuse, à la demande.
Le programme automatique de chauffage et de nettoyage de cuve, optimisé avec le détergent **FRY-DET**, assure la continuité d'exploitation et facilite la traçabilité HACCP au quotidien.

Trois promesses. Tenues.

- **Sécurité absolue**
  Zéro contact opérateur avec l'huile chaude. À toutes les étapes du cycle.
- **Huile prolongée**
  Filtration continue. Qualité préservée. Coût par cycle réduit.
- **HACCP maîtrisé**
  Process documenté, traçable, conforme. La rigueur sans la complexité.



FryGuard. Disponible immédiatement.

Prêt à transformer votre laboratoire de friture ?

Téléchargez la documentation complète ou planifiez une démonstration sur site:
offcar@offcar.com

Fiches techniques

Fiches commerciales

OFFCAR

Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39 049 9203511 | offcar@offcar.com

P.IVA 03358450280

OFFCAR Privacy Policy: https://www.offcar.com/en/privacy

View in Browser | Unsubscribe