



## PRESENTATION DES MATERIELS OCF

*Dans le cadre du Festival SENS & CHOCOLAT 2016, du dossier de presse Festival, du Prix du BONBON*

**Sublimer le goût de vos produits :** Votre meilleur allié votre **VITRINE OCF 'Révélateur d'envie gourmandes'**. Une gamme complète de **VITRINES 'haute technologie, conservation & design'**

**Des innovations avec des services intégrés aux vitrines :** *esthétisme, sécurité sanitaire et  conomie*

*Qu'y a-t-il dans une vitrine réfrigérée ? Un meuble en bois, souvent sur mesure, un bloc de production de froid, du vitrage et quelques tubes n on pour éclairer les produits...  a, c'était avant qu'OCF ne lance une série d'innovations qui ont fait date dans le petit monde de la vitrine industrielle. Dès 2008 après un changement de direction, OCF lance des recherches sur les diodes électroluminescentes pour remplacer les tubes fluo qui chauffent et assèchent les produits. La société vendéenne développe un ruban de LED avec une entreprise partenaire. **Nos LED première génération** donnaient la puissance d'une moitié de tube fluo. Aujourd'hui, une lampe égale deux tubes. Mais il nous a aussi fallu travailler sur les rendus lumineux. Les blancs étaient violents. Avec l'aide d'un ingénieur spécialisé, nous sommes arrivés à produire un ruban de LED que nous adaptons pour chaque typologie de produits. « **Pour un chocolatier, on va être sur un blanc chaud, relativement faible ; pour des pâtisseries, un blanc chaud plus soutenu, pour du poisson et de la viande, un blanc rosé ...** ». Pour les artisans qui adoptent ces nouvelles vitrines, les résultats ne se font pas attendre : **entre 20 et 50% de chiffre d'affaire supplémentaire**, avec des produits identiques, uniquement grâce à une meilleure mise en valeur!*

D'autant qu'entretemps, **OCF a breveté son plateau 3 en 1** qui a l'avantage de présenter une surface plane, sans obstacle visuel, ni grille de récupération de froid disgracieuse. Facile en apparence, mais la mise au point de ce plateau a nécessité de revoir l'intégralité des flux d'air. « *Faire du froid c' st mécanique* ». Vous comprimez ou vous détendez un gaz. Mais maintenir un coussin d'air à 2  C dans une vitrine ouverte, quand il fait 30  C à l'extérieur, c' st notre métier, notre vrai savoir-faire. Il n'y a pas de modèle mathématique : « *nous testons nos flux dans des chambres noires avec un tout petit peu d'éclairage et des fumigènes, comme en Formule 1...* »

**OCF est ainsi parvenu à obtenir la certification européenne la plus élevée :** 35  C et 70% d'hygrométrie, en y adjoignant un système de désembuage dynamique. Parmi les autres innovations : une brumisation pour grands pâtissiers, avec des gouttelettes qui ne dépassent pas les 2 microns, de sorte qu'elles ne gèlent pas et ne se déposent pas sur les produits en exposition. Un an de travail et un nouveau brevet à la clé. Le savoir-faire d'OCF intéresse désormais les restaurants et les hôtels de luxe qui apprécient de pouvoir mettre en scène leurs pâtisseries et même leurs bijoux et accessoires dans ces îlots vitrines habillés de laiton, de cuir et de bois précieux... **En jouant la carte du luxe et de l'innovation, OCF est armée pour aller à l'export**, nouvel objectif stratégique des années à venir. Quelques innovations qui ont obtenus un brevet.

*La créativité, la personnalisation et la maîtrise du savoir-faire mobilier 'vitrine' haut de gamme*

**OCF le leader de la VITRINE du 'BEAU, du BIEN & du BON'**

## Le Système 3 en 1 – BREVET INPI 2012 Expert de la qualité de vos matériels au service du goût

**Présentation des produits support Design & qualité** : sublimer vos produits, leur donner une meilleure visibilité



en supprimant les grilles disgracieuses d'un plateau d'exposition classique tel était notre défi. Nous avons réussi à le relever grâce à notre expertise dans le travail de la résine de synthèse KRION. Avec ce système vos présentations bénéficient d'une mise en valeur qualitative dans un environnement respectant des normes d'hygiène car le support en résine possède des propriétés antibactériennes et vous facilite le nettoyage de la

surface d'exposition qui devient amovible. Les options orientées en termes de fonctionnalité vers la sécurité, l'hygiène et l'assurance qualité organoleptique d'une vitrine au service des professionnels.

**Choisir le design d'une vitrine attractive** : selon votre métier et l'ergonomie utile au poste du service

==> 4 styles possibles personnalisables : **AERO - VISIO - VISTA – LINEO**

**Choisir la vitrine à bonne température** : selon votre métier de bouche ou de restauration, nos mobiliers vitrines sont spécialisées, mobiliers réfrigérés pour assurer une chaîne du froid maîtrisé de + 2 à – 20 °C ou Bain marie à eau chaude, mais aussi pour des mobiliers produits secs.

**Choisir l'éclairage soigné de vos vitrines** : bien mettre en scène vos produits afin de valoriser encore mieux vos talents en proposant une présentation très qualitative.

### OPTION LED tunnel coulissant sur vitrage collé BREVET 2013

Mettre en lumière vos talents, tel était l'objectif de nos équipes en travaillant sur cette innovation. Ce



système basse tension (24 Volts en continu) préserve vos présentations car il ne les chauffe pas tout et les sublime de manière suggestive en limitant les zones d'ombre, révélant les formes et les couleurs naturelles de vos créations, donnant une plus forte attractivité aux produits et l'envie d'acheter

### OPTION Système HYGRO + VITRINE BREVET INPI 2013

Vos présentations ne connaîtront plus d'altération d'esthétique et de saveurs



grâce à HYGRO+ . Préserver la beauté et la saveur des produits passe par une diffusion d'air humidifié jusqu'à 75%/80% et sans déposer de gouttelettes d'eau.

**Activité** : création et fabrication de mobiliers réfrigérés et secs pour les artisans

boulangers, chocolatiers, bouchers, traiteurs... **Effectifs 2014** : 55 salariés (4 au bureau d'étude). **C.A. 2013** : 6 ME

« Une équipe de pro à votre service, un savoir-faire pour mettre en avant vos talents! » [www.ocf.fr](http://www.ocf.fr)

**OCF** : 3 brevets (éclairage LED 2008, plateau 3 en 1 2012, Pont de lumière 2013 Brumisation Hygro 2013), des Certifications et Accréditations (APAVE, Cemafroid, Qualifroid, Iso, Saso, Intertek...)

**OCF** RD 960 Bis La Barbière – Sigournais – 85110 Chantonnay