

Ваше лого



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



**Forget
everything
what you know
about frying**

Бездымный и без запаха

Он выпускает только сухой воздух без частиц запаха.

Отсутствие риска

Камера изолирует высокие температуры и защищает оператора. Противопожарная система с двойным датчиком и управляющим программным обеспечением

Чистота и легкость

Процесс жарки не загрязняет окружающую среду или другие компоненты машины.

**Экологичнее и выгоднее,
чем открытая фритюрница**

↓ 24%

потребление
энергии*

↓ 37%

потребление
масла*

↓ 27%

время
приготовления

СИСТЕМА ЕСОFRY

Идеальный цикл



Защищает масло от света



Регулирует температуру на двух уровнях



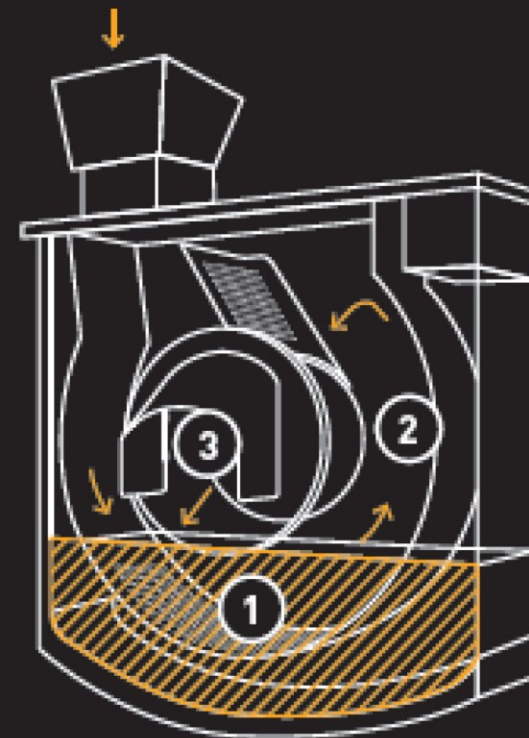
Минимизирует контакт масла с кислородом



Непрерывно перемещает масло



Конденсаторы и фильтры



1. Жарка

Защищает масло от света, воды и кислорода, продлевая срок его службы.

2. Золотой и хрустящий вкус, с извлечением:

Выпаренная вода и масло и испарившееся твердое вещество и частицы.

3. Извлечение

/ QUALITYFRY

БЕЗ ДЫМА И ЗАПАХА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

БЕЗ ДЫМА | Быстро, интуитивно понятно, программируемо

АВТОМОТИЧЕСКИ | Легко использовать

ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА УДАЛЕНИЯ ДЫМА | Технологии

КОМПАКТНЫЙ РАЗМЕР | Идеально для бара и кухни



/ QUALITYFRY

Легко настраивается под ваше помещение,
производство или автономность.

НOREСА

QualityFry - это гораздо больше, чем профессиональная фритюрница для индустрии общественного питания. Это автоматическая и умная машина, которая ставит точку в профессиональной кухне любого ресторана, кафетерия или бара. И делает это по многим причинам.

ОТЕЛИ

Мир гостиничного питания сегодня как никогда нуждается в том, чтобы сделать свой бизнес прибыльным, и QualityFry - идеальное решение для этого. Благодаря своей автоматической и интеллектуальной системе, эта профессиональная фритюрница не требует дополнительного или специализированного персонала и предлагает безграничные возможности, как в городском, так и в курортном гостиничном секторе.

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Мир розничной торговли приветствует QualityFry. Уникальная профессиональная фритюрница, которая, благодаря эксклюзивной встроенной технологии, жарит продукты вертикально, не выделяя никаких испарений или запахов. И не загрязняет окружающую среду.

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

QualityFry - это всегда правильный выбор, когда речь идет о столовых компаниях, школах, университетах, музеях, организации питания на мероприятиях и т.д. Прежде всего, благодаря своей универсальности. QualityFry готовит с меньшим количеством жира и в то же время гарантирует более длительное сохранение хрустящей корочки. хрустящую корочку. Переведено с помощью

/ QUALITYFRY

Легко настраивается под ваше помещение,
производство или автономность.

АВТОЗАПРАВОЧНЫЕ СТАНЦИИ

QualityFry - это профессиональная система приготовления пищи, уникальная на рынке, которая предлагает огромные возможности для того, чтобы сделать посещение автозаправочных станций максимально выгодным. Повышение импульсивных покупок, увеличение среднего расхода и способствуя новым тенденциям потребления на вынос.

ПЕКАРНИ

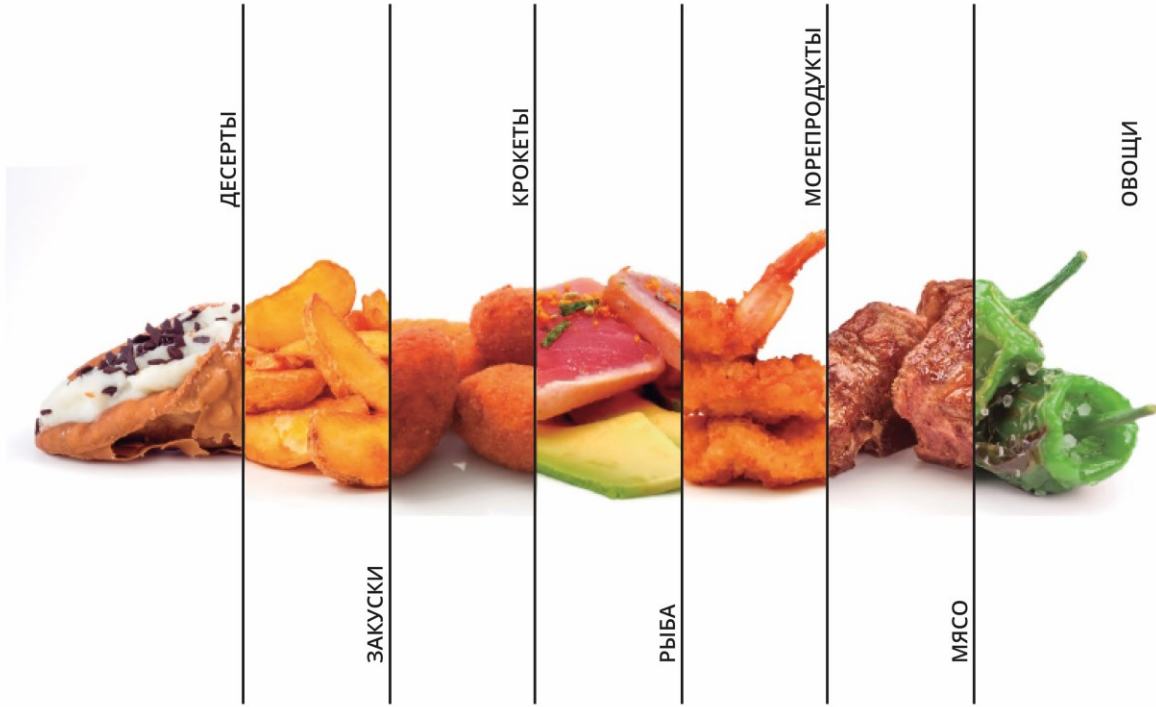
QualityFry также позволяет увеличить время работы кухни и покрыть непиковые часы без необходимости нанимать дополнительный или специализированный персонал. Поскольку эта машина полностью автоматическая и интеллектуальная, ею можно управлять во время обслуживания клиентов.

КРУГЛОСУТОЧНЫЕ МАГАЗИНЫ

Вам не нужно быть владельцем ресторана, чтобы воспользоваться всеми преимуществами, которые предлагает QualityFry. Ведь эта профессиональная фритюрница открывает новые возможности для бизнеса, позволяя вам реализовать услугу доставки или доставки на вынос на небольшом пространстве небольшом помещении.

ДРУГИЕ МЕСТА

Кинотеатры, театры, стадионы, тематические парки, фудтраки, круизные лайнеры... Везде, где есть досуг, свободное время и развлечения, есть место для QualityFry. Потому что эта профессиональная фритюрница, помимо всего прочего, маленькая и удобная. А поскольку она однофазная, ее очень легко установить. Но его преимущества выходят далеко не только это.



ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ?

Благодаря передовой технологии QualityFry мы добиваемся идеального результата и вкуса при жарке любых продуктов, будь то свежие или замороженные, сладкие или соленые, используя одно и то же масло и не смешивая ароматы и вкусы.

При использовании QualityFry конечный продукт становится заметно более привлекательным, золотистым и хрустящим. Качество, которое может предложить только наша продукция.

МОДЕЛИ iQ 600 - iQ 610

GOURMET

Скорость и эффективность

Приготовление 2 продуктов за одно время,
при поддержке 1 в режиме ожидания
Порция от 250 до 600гр



iQ 600

Размер	770x670x500 мм
Вес	65 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	4.6 кВт/230В/20Амп

iQ610 GOURMET

Размер	770x670x500 мм
Вес	65 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	3.5 кВт/230В/16Амп

МОДЕЛИ iQ 620 - iQ 630

CARROUSEL

Скорость и эффективность

Приготовление 2 продуктов за одно время,
4 продукта в режиме ожидания
Порция от 250 до 600гр



iQ 620

Размер	856x670x630 мм
Вес	70 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	3,5 кВт/230В/16Амп

iQ630

Размер	856x670x630 мм
Вес	70 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	4,6 кВт/230В/20Амп

МОДЕЛЬ iQ 640

FES CARROUSEL

Система пожаротушения (FES) - это система предварительного проектирования, которая спроектирована и построена в соответствии с "UNE 23510:2017 Системы пожаротушения в коммерческих кухнях."



СИСТЕМА ПОЖАРОТУШЕНИЯ (FES)

Нет необходимости включать другое внешнее оборудование для контроля температуры или системы. Нет необходимости включать какие-либо другие системы тушения, кроме тех, которые обязательных для вашего предприятия или помещения.

iQ640

Размер	856x715x630 мм
Вес	75 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	4.6 кВт/230В/20Амп

МОДЕЛЬ iQ 1000

CARROUSEL High-production

Приготовления 2 продуктов за одно время,
4 продукта в режиме ожидания
Порция от 500 до 800гр



АВТОМАТИЗАЦИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ

Разработано для предложения свежеприготовленных блюд высочайшего качества в полностью автономном и функциональном режиме

КОМПАКТНОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Компактная, эффективная и чистая система позволяет обрабатывать изделия в рекордно короткие сроки и с идеальной отделкой.

iQ1000

Размер	942x760x750 мм
Вес	95 кг
Объем масла	5,5 л
Электрические характеристики	7.8 кВт/380В/16Амп

Идеально подходит для:



- СТАДИОНОВ
- КИНОТЕАТРОВ
- АЗС
- ПЕКАРНИ, КАФЕ
- РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРОВ
- ЛИНИЙ ДОСТАВКИ
- СУПЕРМАРКЕТОВ
- ОТЕЛЕЙ
- МУЗЕЕВ



