



QUALITYFRY
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СМАРТ-ГОТОВКА



РЕВОЛЮЦИЯ НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ
ОБЩИЙ КАТАЛОГ

РЕВОЛЮЦИЯ КУХНИ БУДУЩЕГО

Мы вносим свой вклад в совершенствование профессиональной кухни, разрабатывая и изготавливая **технологичное оборудование для автоматической жарки без паров и запахов**. Благодаря накопленному опыту новаторов мы предлагаем высококачественную жарку - безопасную, полезную и экологичную.



ИННОВАЦИИ В НАШЕМ ДНК

Мы верим в эффективность инноваций на профессиональной кухне. Поэтому наши разработки - это то, что сделало нас первопроходцами в энергосбережении и безопасности условий труда для оператора благодаря встроенной системе вытяжки.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Для жарки на нашем инновационном жарочном модуле закрытого типа вертикального исполнения не нужно освещение и практически нет надобности в кислороде. Т.е. теплотери минимальны, а температура масла постоянна во время жарки, что и гарантирует отменное качество.

ПЕРСониФИЦИРОВАННЫЙ СЕРВИС

Для нас первостепенны фактические потребности наших пользователей, чтобы предоставлять самые лучшие решения для готовки и оказывать поддержку ввиду нашего уникального опыта и обширной сети дистрибьюторов и сервисных партнёров по всему миру.

СИСТЕМА ECOFRY

Наша система EcoFry - результат постоянных инноваций и разработок с минимизацией неблагоприятного воздействия на окружающую среду и повышением энергоэффективности.



КАЧЕСТВО В ФОКУСЕ

Благодаря фокусу на качестве мы были удостоены различных наград, получив сертификаты, удостоверяющие исследовательско-исследовательскую и новаторскую направленность нашей компании.



Всегда рядом

Как транснациональная компания с головным подразделением и производственной базой в Испании мы имеем обширную дистрибьюторскую сеть и службы технической поддержки на всех континентах.



ТЕХНОЛОГИЯ ECOFRY

Новая концепция жарки уникальна для всего рынка.

Энергоэффективная.

АППАРАТ
ЗАКРЫТОГО ТИПА С
ВЕРТИКАЛЬНОЙ ОБЖАРКОЙ

ПРОЦЕСС ЖАРКИ С
ВЫСУШИВАНИЕМ И
ИСПАРЕНИЕМ МАСЛА

ТЕХНОЛОГИЯ
БЕЗ ПАРОВ И
ЗАПАХОВ

РАЗНООБРАЗИЕ ГОТОВКИ

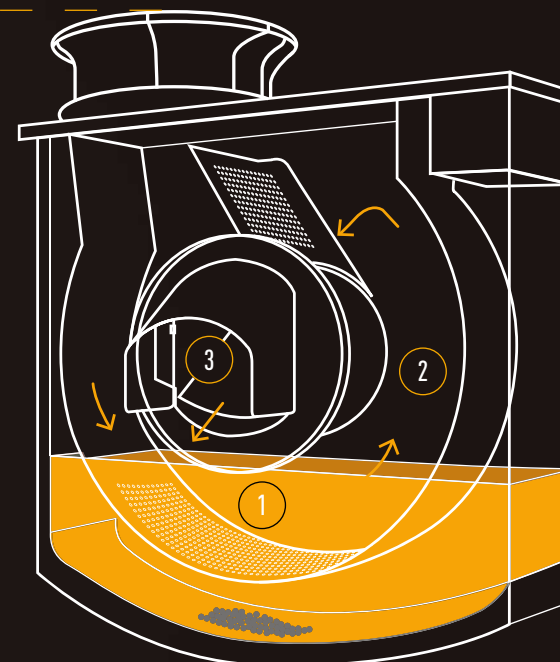
Оптимальный процесс готовки любого продукта -
будь то замороженного или свежего,
сладкого или солёного.



1

ЖАРКА

Герметичная жарочная камера,
в которой не происходит
смешивания запахов и быстро
восстанавливается
температура.



2

ВЫСУШИВАНИЕ

Процесс,
минимизирующий
отходы масла и
гарантирующий
полезность изделий.

3

ВЫГРУЗКА

Автоматизация изготовления

ТЕХНОЛОГИЯ КАК
ВОПЛОЩЕНИЕ
НАШЕЙ
УНИКАЛЬНОСТИ

-24%
ЭНЕРГО-
ПОТРЕБЛЕНИЕ

Наш инновационный жарочный модуль закрытого типа вертикального исполнения минимизирует теплотери, поддерживая оптимальную температуру масла, увеличивая скорость обжарки и обеспечивая энергосбережение, что отличает его от технологий традиционной обжарки.

-37%
РАСХОД
МАСЛА

Система фильтрации включает в себя процесс жарки с высушиванием для экстрагирования воды и испарения твёрдых частиц готовых изделий. Минимизация расхода масла не просто благоприятно сказывается с точки зрения экономии, но и с точки зрения конечной жирности изделия, что повышает ценность и качество таких продуктов.

-27%
ВРЕМЯ
ЖАРКИ

Система фильтрации служит для уменьшения времени жарки благодаря технологии высокой эффективности.



МОДЕЛИ iQ 600 - iQ 610

GOURMET

Скорость и эффективность

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2
ПРОДУКТОВ, ПРИ ЭТОМ 1 МОЖЕТ БЫТЬ
В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

ПОРЦИИ ДО

250 г индивидуальные порции / 600 г большие порции

ТЕХНОЛОГИЯ БЕЗ ПАРОВ
И ЗАПАХОВ

ЗАГРУЗКА И ЖАРКА

Подходит для нестандартных порций - максимальная практичность загрузки и жарки. Готовьте одновременно две порции, пока третья находится в загрузочном бункере.



ФОРСИРОВАНИЕ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Цифровизация и автоматизация жарки для максимальной прибыли и оптимального уровня качества.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОДНОФАЗНОГО АППАРАТА

	iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET
Напряжение	208-230 В пер. тока	208-230 В пер. тока
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность	16 А	20 А
Разъём 1*	☺ IEC 309, 3-штыревое гнездо 16 А	☺ IEC 309, 3-штыревое гнездо 32 А
Разъём 2*	☺ вилка Schuko 16 А	☹ 25А 1 фаза+нейтраль +Т 230 В
Максимальная входная мощность	3 500 Вт	4 600 Вт

*рекомендуемые разъёмы



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость масла	5,5 л
Загрузочные бункеры	1 зона + 2 - готовка 250-600 г (макс. 2,5 кг)
Производительность в час	до 21 кг**
Дисплей	5" сенсорный дисплей 8 настраиваемых временных параметров
Верхняя часть (загрузочная)	300 мм
Боковые части	150 мм

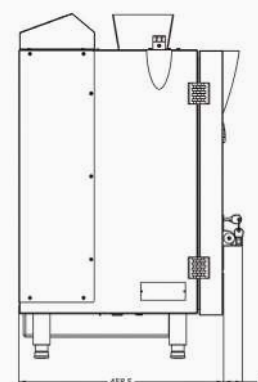
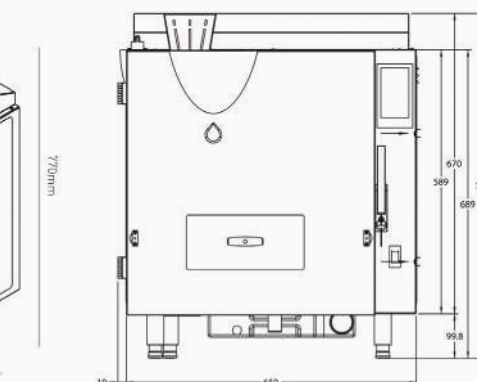
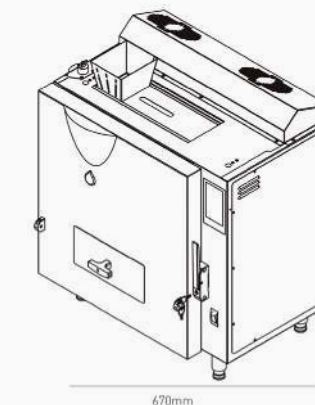
**производительность в час из расчёта картофеля для быстрой обжарки размерами 6x6 мм, для модели iQ610 Gourmet

ЦИФРОВАЯ СМАРТ-ГОТОВКА

- 8 настраиваемых временных параметров
- 5" сенсорный дисплей
- Простое комфортное использование
- Предоставление пользователю сведений в режиме реального времени

ГАБАРИТЫ

Высота	770 мм
Ширина	670 мм
Глубина	500 мм
Вес	65 кг
Вес с упаковкой	81 кг
Габариты с упаковкой	1230 x 800 x 600 мм (высота x ширина x глубина)



МОДЕЛИ iQ 620 - iQ 630

CARROUSEL

Автоматизация и разнообразие

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 ПРОДУКТОВ, ПРИ ЭТОМ 4 МОГУТ БЫТЬ В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

ПОРЦИИ ДО

250 г индивидуальные порции 600 г большие порции

РЕШЕНИЕ "ВКЛЮЧАЙ И РАБОТАЙ", ЭРГОНОМИКА, ПРОСТАЯ УСТАНОВКА



АВТОНОМНЫЙ, АВТОМАТИЧЕСКИЙ

Автономная автоматическая готовка, один оператор контролирует весь процесс, нужно просто нажать на кнопку - и изделие готово к подаче.

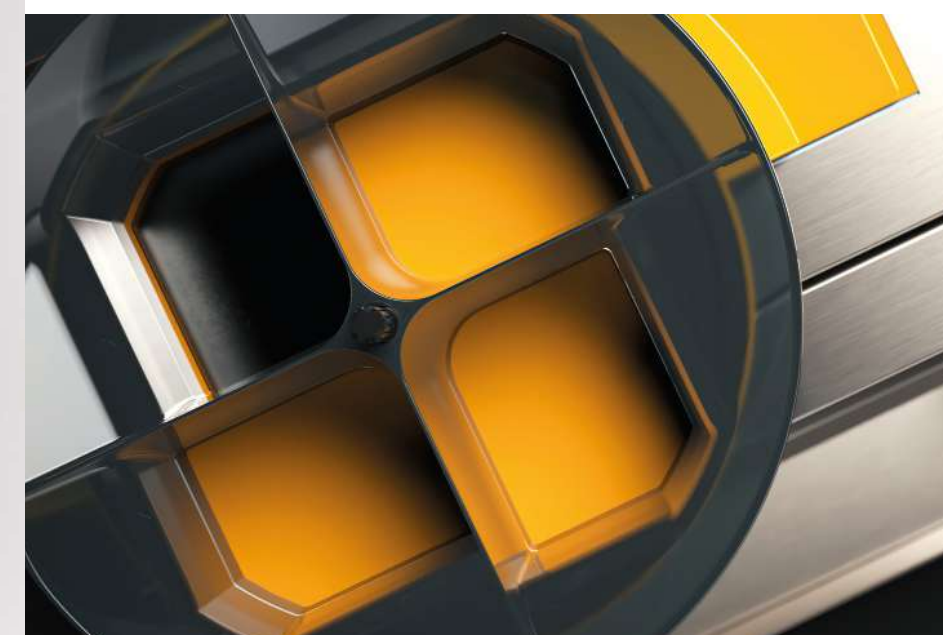
КОНТРОЛЬ ВСЕХ ИЗДЕЛИЙ

Инновационный конструктив с возможностью одновременной настройки до 6 порций - 2 для жарочной камеры, 4 для поворотного загрузочного бункера, без необходимости повторной загрузки.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОДНОФАЗНОГО АППАРАТА

	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL
Напряжение	208-230 В пер. тока	208-230 В пер. тока
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность	16 А	20 А
Разъём 1*	☺ IEC 309, 3-штыревое гнездо 16 А	☺ IEC 309, 3-штыревое гнездо 32 А
Разъём 2*	☺ Вилка 16A Schuko	☺ 25A 1 фаза+нейтраль +T 230 В
Максимальная входная мощность	3 500 Вт	4 600 Вт

*рекомендуемые разъёмы



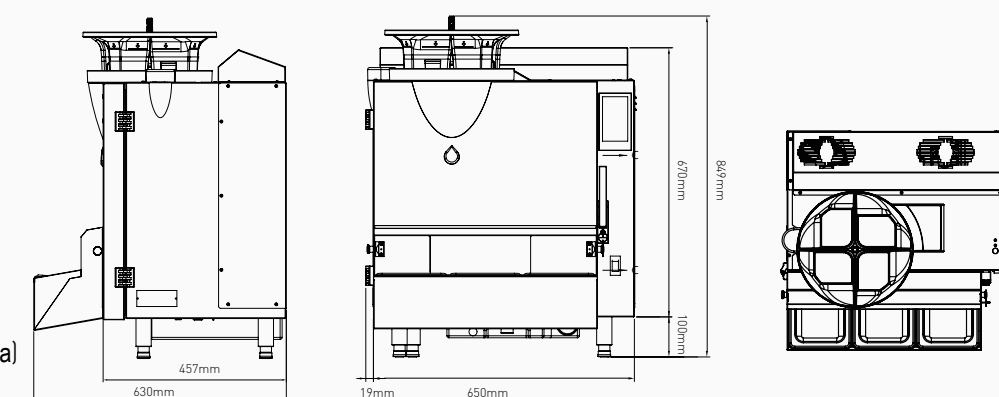
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость масла	5,5 л
Загрузочные бункеры	4 зоны + 2 - готовка 250-600 г (макс. 2,5 кг)
Производительность в час	до 21 кг**
Дисплей	5" сенсорный дисплей 8 настраиваемых временных параметров
Верхняя часть (загрузочная)	300 мм
Боковые части	150 мм

**производительность в час из расчёта картофеля для быстрой обжарки размерами 6x6 мм, для модели iQ630 Carrousel

ГАБАРИТЫ

Высота	856 мм
Ширина	670 мм
Глубина	457 мм
Глубина с лотком	630 мм
Вес	70 кг
Вес с упаковкой	86 кг
Габариты с упаковкой 1230 x 800 x 600 мм	(высота x ширина x глубина)



ЦИФРОВАЯ СМАРТ-ГОТОВКА

- 8 настраиваемых временных параметров
- 5" сенсорный дисплей
- Простое комфортное использование
- Предоставление пользователю сведений в режиме реального времени



МОДЕЛЬ iQ 640

FES CARROUSEL

Безопасность

Система пожаротушения - предустановленная система, разработанная и изготовленная по стандарту UNE 23510:2017 "Системы пожаротушения для кухонь предприятий общественного питания. Общие технические требования и методы испытаний."

ОБНАРУЖЕНИЕ ПОЖАРА И ПУСК ВЫГРУЗКИ

4 с

ПЕРИОД ТУШЕНИЯ ПОЖАРА

1 с

ОБЩИЙ ПЕРИОД ВЫГРУЗКИ

28 с



КОНТРОЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

Система пожаротушения прошла испытания по стандартам: СТЕ (Технические строительные нормы и правила Испании), UNE 23510 2017 "Системы пожаротушения для кухонь предприятий общественного питания - общие технические требования и методы испытаний", EN 15351 2015, EN 16282 7 "Кухонное оборудование заведений общественного питания - часть 7: монтаж и эксплуатация стационарных систем пожаротушения, UL 300 "Огневые испытания систем пожаротушения для защиты кухонь предприятий общественного питания."

СИСТЕМА ПОЖАРОТУШЕНИЯ

Нет необходимости во внешнем терморегулирующем оборудовании или системах.

Нет необходимости в дополнительных системах пожаротушения, помимо тех, которые являются обязательными для вашего предприятия или помещения.

ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМЫ

- Используемые составы состоят из веществ 100% биоразлагаемых в воде, нетоксичных и экологически безопасных.
- Помимо того, что это оптимальная система пожаротушения класса F, она также сертифицирована по классу A и B, что позволяет её применять вместо порошковых огнетушителей в большинстве случаев.
- После того, как изделие выгружено, исключено ухудшение свойств оборудования, с которым такое изделие соприкасалось.
- Ввиду того, что порошок не используется, исключена ограниченная видимость в закрытых областях.
- В отличие от случаев применения порошковых и углекислотных огнетушителей исключён риск асфиксии и затруднения дыхания при использовании в закрытых пространствах.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОДНОФАЗНОГО АППАРАТА

Напряжение	208-230 В пер. тока
Частота	50/60 Гц
Мощность	20 А
Разъём 1*	IEC 309, 3-штыревое гнездо 32 А
Разъём 2*	25А 1 фаза+нейтраль+Т 230 В
Максимальная входная мощность	4 600 Вт

*рекомендуемые разъёмы

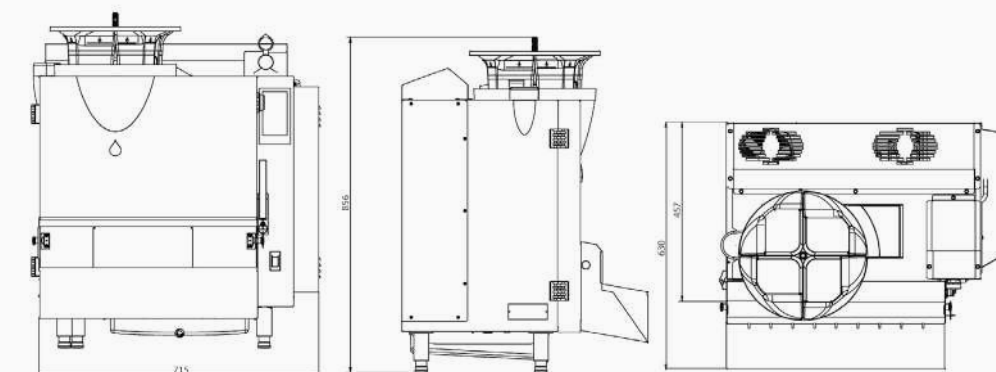
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость масла	5,5 л
Загрузочные бункеры	4 зоны + 2 - готовка 250-600 г (макс. 2,5 кг)
Производительность в час	до 21 кг**
Дисплей	5" сенсорный дисплей 8 настраиваемых временных параметров
Верхняя часть (загрузочная)	300 мм
Боковые части	150 мм

**производительность в час из расчёта картофеля для быстрой обжарки размерами 6x6 мм, для модели iQ640 FES Carrousel

ГАБАРИТЫ

Высота	856 мм
Ширина	715 мм
Глубина	457 мм
Глубина с лотком	630 мм
Вес	75 кг
Вес с упаковкой	90 кг
Габариты с упаковкой	1230 x 800 x 600 мм (высота x ширина x глубина)



МОДЕЛЬ iQ 1000

CARROUSEL

Высокая производительность

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2 ПРОДУКТОВ, ПРИ ЭТОМ 4 МОГУТ
БЫТЬ В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

ПОРЦИИ ДО

500 г индивидуальные порции
800 г большие порции

ТЕХНОЛОГИЯ ECOFRY

КОМПАКТНОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Компактная, высокоэффективная и экологически чистая система
готовки в рекордное время и с прекрасными результатами.



АВТОМАТИЗАЦИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА

Полностью автономный и функциональный процесс для подачи свежеприготовленных блюд высокого качества.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТРЕХФАЗНОГО АППАРАТА

Напряжение	380 В пер. тока
Частота	50/60 Гц
Мощность	16 А
Разъём*	трёхфазный IEC, 3-штыревое гнездо 16 А + нейтраль + разъём "земля"
Максимальная входная мощность	7 800 Вт

*рекомендуемые разъёмы



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

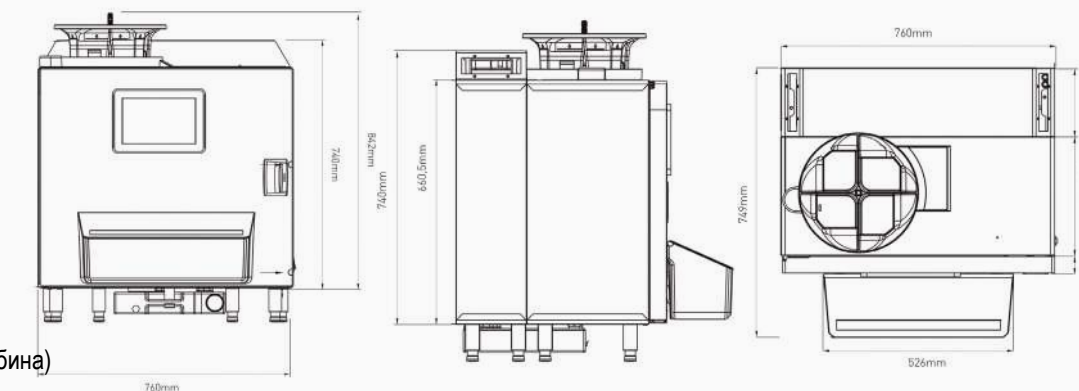
Вместимость масла	10 л	
Загрузочные бункеры	4 зоны + 2 - готовка 500-800 г	
Производительность в час	до 33 кг**	
Дисплей	10,1" сенсорный дисплей	21 настраиваемый временной параметр
Верхняя часть (загрузочная)	300 мм	
Боковые части	150 мм	

**производительность в час из расчёта картофеля для быстрой обжарки размерами 6x6 мм, для модели iQ 1000 Carrousel



ГАБАРИТЫ







Высота	942 мм
Ширина	760 мм
Глубина	570 мм
Глубина с лотком	750 мм
Вес	95 кг
Вес с упаковкой	105 кг
Габариты с упаковкой	1250 x 900 x 720 мм (высота x ширина x глубина)



ЦИФРОВАЯ СМАРТ-ГОТОВКА

- 21 настраиваемый временной параметр
- 10,1" сенсорный дисплей
- Удобство использования
- Возможность редактирования, персонализации картинок, времени и текста
- Предоставление пользователю сведений в режиме реального времени



ХАРАКТЕРИСТИКИ			МОДЕЛИ							
			iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL	iQ 640 FES CARROUSEL	iQ 1000 CARROUSEL		
ГАБАРИТЫ (высота X ширина X глубина)	Без упаковки	Размеры	770 X 670 X 500 мм	770 X 670 X 500 мм	856 x 670 x 630 мм	856 x 670 x 630 мм	856 x 715 x 630 мм	942 x 760 x 750 мм		
		Вес	65 кг	65 кг	70 кг	70 кг	75 кг	95 кг		
	С упаковкой	Размеры	1230 x 800 x 600 мм	1230 x 800 x 600 мм	1230 x 800 x 600 мм	1230 x 800 x 600 мм	1230 x 800 x 600 мм	1250 x 900 x 720 мм		
ВМЕСТИМОСТЬ МАСЛА	5,5 л	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—		
	10 л	—	—	—	—	—	—	✓		
ЗАГРУЗОЧНЫЙ БУНКЕР	Вместимость	Малые порции	250 г	250 г	250 г	250 г	250 г	500 г		
		Большие порции	600 г	600 г	600 г	600 г	600 г	800 г		
	Непрерывное изготовление		2 - готовка + 1 в режиме ожидания	2 - готовка + 1 в режиме ожидания	2 - готовка + 4 в режиме ожидания	2 - готовка + 4 в режиме ожидания	2 - готовка + 4 в режиме ожидания	2 - готовка + 4 в режиме ожидания		
	Производительность в час*		10 кг	13 кг	10 кг	13 кг	13 кг	20 кг		
	Производительность в час**		16 кг	21 кг	16 кг	21 кг	21 кг	33 кг		
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Напряжение (В пер. тока)	230 В	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		380 В	—	—	—	—	—	✓		
	Мощность (Вт)	3 500 Вт	✓	—	✓	—	—	—		
		4 600 Вт	—	✓	—	✓	✓	—		
		7 800 Вт	—	—	—	—	—	✓		
	Ток (А)	16 А	✓	—	✓	—	—	✓		
		20 А	—	✓	—	✓	✓	—		
Разъём	однофазный	✓	✓	✓	✓	✓	—			
	трёхфазный	—	—	—	—	—	—	✓		
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ	Размер дисплея	5"	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		10,1"	—	—	—	—	—	✓		
	Настраиваемые временные параметры	8	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		21	—	—	—	—	—	—	✓	
УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ В ПРОЦЕССЕ ЖАРКИ			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
УСТРАНЕНИЕ ПАРОВ В ПРОЦЕССЕ ЖАРКИ			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
БЕЗ СМЕШИВАНИЯ ВКУСОВ ИЗДЕЛИЙ			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
БЕЗОПАСНОСТЬ	Уровнемер масла (холодного)		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Уровнемер масла (горячего)		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Система пожаротушения		—	—	—	—	✓	—		

* производительность в час из расчёта замороженного картофеля размерами 6x6 мм

** производительность в час из расчёта картофеля для быстрой обжарки размерами 6x6 мм

Тип масла, степень его использования, температура готовки и исходная температура изделия влияют на время готовки и производительность в час.



РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБОЙ ОТРАСЛИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ БЕЗ ПАРОВ И ЗАПАХОВ

Легко вписывается в любое место, производственные процессы и с необходимой автономностью.



ХОРЕКА

QualityFry - это не просто профессиональная фритюрница для предприятий общественного питания. Это автоматический интеллектуальный аппарат, разграничивающий всё на "до" и "после" на профессиональной кухне ресторанов, кафетериев и баров. И тому есть множество причин.



ГОСТИНИЦЫ

Мир гостиничного бизнеса как никогда нуждается в повышении рентабельности, а QualityFry - идеальное решение. Благодаря автоматической интеллектуальной системе наша профессиональная фритюрница не требует привлечения дополнительного и квалифицированного персонала, предлагая безграничные возможности как для городского, так и для курортного гостиничного сектора.



ЗАПРАВОЧНЫЕ СТАНЦИИ

QualityFry - это профессиональная система приготовления пищи, уникальная для всего рынка, с широчайшими возможностями по максимизации прибыли автозаправочной станции. Стимулирование импульсных покупок с быстрым увеличением среднего чека, а также новых тенденций потребления в формате "еда с собой".



КАФЕ-ПЕКАРНИ

QualityFry - это не просто профессиональная фритюрница, а важнейший элемент Вашего бизнеса при оказании новых кулинарных услуг, как, например, "еда с собой" или доставка. QualityFry позволяет увеличить время работы на кухне и закрыть вопрос неполной загрузки без необходимости привлечения дополнительного и квалифицированного персонала. Т.к. аппарат полностью автоматизирован с интеллектуальной системой, его можно эксплуатировать при обслуживании покупателей.



РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Мир розничного бизнеса открыт для QualityFry - уникальной фритюрницы, которая благодаря эксклюзивной встроенной технологии жарит пищу в вертикальном виде, при этом не выделяя паров и запахов, и не загрязняя окружающую среду.



РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

QualityFry - неизменно верное решение в случае корпоративных столовых, школ, университетов, музеев, организации общественного питания на мероприятиях и т.д. и, прежде всего, ввиду многофункциональности. Благодаря эксклюзивной системе приготовления пищи аппарат жарит в герметичном виде любые продукты, будь то сладкие или солёные, свежие или замороженные. При этом качество продуктов повышается, т.к. QualityFry - это меньше жира и больше хрусткости.



МАГАЗИНЫ У ДОМА

Вам не нужно быть владельцем ресторана, чтобы извлечь всю возможную выгоду из QualityFry. Наша профессиональная фритюрница - это новые бизнес-возможности для организации службы доставки или формата "еда с собой" на малых площадях.



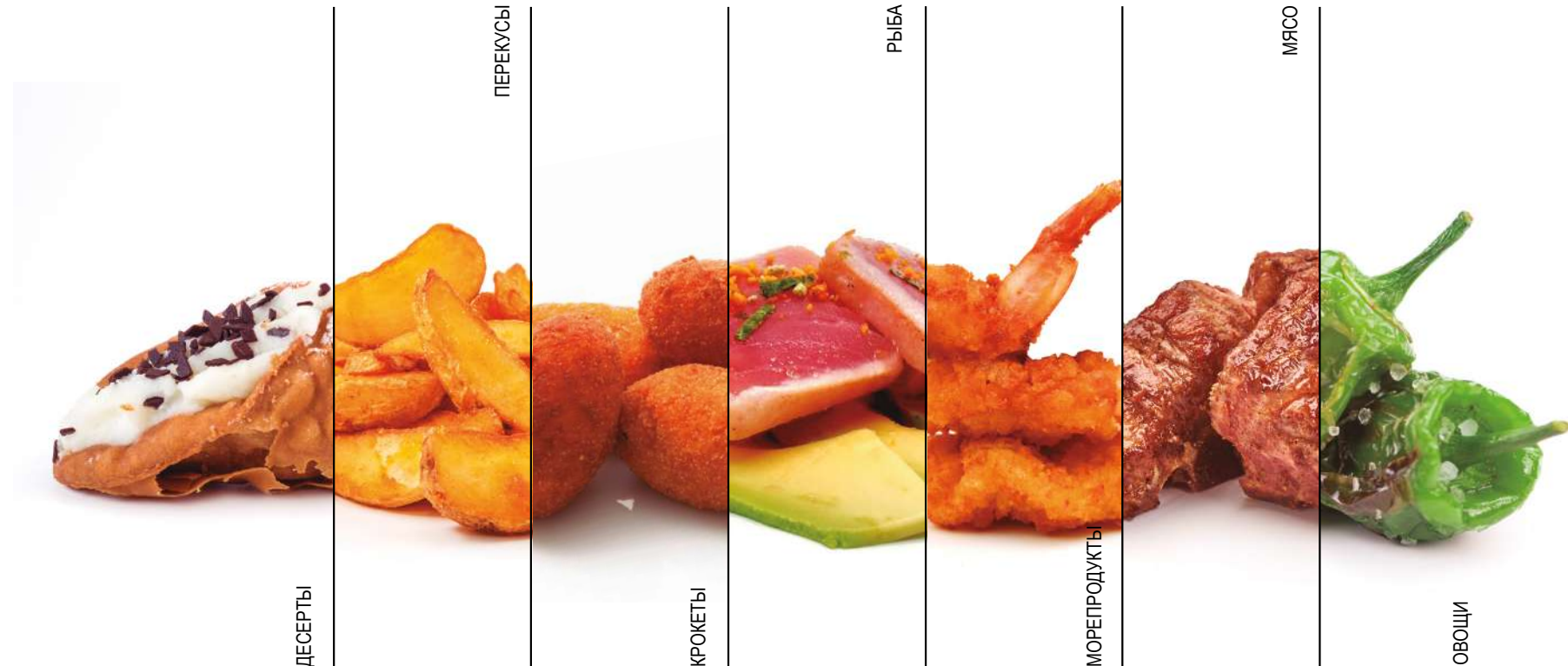
ПРОЧИЕ МЕСТА

Кинотеатры, театры, стадионы, парки развлечений, продуктовые фургоны, круизные судна... Везде, где есть место отдыху, досугу и веселью, есть место и QualityFry, т.к. эта профессиональная фритюрница, помимо прочего, компактная и удобная. А однофазная модификация - это абсолютная простота установки. Конечно всех её преимуществ и не перечислить.

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ?

Благодаря инновационной технологии QualityFry у всех продуктов жарки идеальный внешний вид и аромат, будь то свежая продукция или заморозка, сладкие или кислые изделия - и это при том, что используется одно и то же масло и ароматы не смешиваются.

С QualityFry готовые изделия визуально более привлекательны, с золотистой корочкой и той самой хрусткостью. Качество продуктов "выдаёт" наши готовые изделия.





QUALITYFRY
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СМАРТ-ГОТОВКА
