



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



LA RIVOLUZIONE NELLA CUCINA PROFESSIONALE

CATALOGO GENERALE

STIAMO PREPARANDO LA CUCINA DEL FUTURO

In QualityFry contribuiamo all'evoluzione della cucina professionale mediante la progettazione della tecnologia applicata nella frittura automatica, senza fumo né odori. Grazie alla nostra esperienza come azienda innovativa, offriamo una frittura di qualità, sicura, sana e sostenibile.



IMPEGNO PER LA QUALITÀ

L'impegno per la qualità è dimostrato dalle numerose certificazioni e premi che attestano la nostra attività nel campo dell'innovazione, della ricerca e dello sviluppo.



L'INNOVAZIONE, IL NOSTRO DNA

In QualityFry puntiamo su una cucina professionale ed efficiente attraverso l'innovazione. È grazie a questo che le nostre soluzioni sono all'avanguardia e assicurano un maggiore risparmio energetico e la sicurezza dell'operatore mediante il sistema Built In di aspirazione dei fumi.

QUALITÀ GARANTITA

La nostra innovativa camera di frittura chiusa e in verticale permette di friggere in assenza di luce e con pochissimo ossigeno, evitando in questo modo le dispersioni di calore e assicurando una temperatura costante dell'olio durante la frittura, garanzia di una qualità eccellente.



SERVIZIO PERSONALIZZATO

Forniamo un servizio su misura delle esigenze dei clienti e offriamo le migliori soluzioni di cottura e di assistenza grazie alla nostra esperienza e a una vasta rete di distributori e di un servizio tecnico presente in tutto il mondo.

SISTEMA ECOFRY

Il nostro sistema Ecofry, basato sull'innovazione e sullo sviluppo costante, riduce l'impatto ecologico e migliora l'efficienza energetica.

SEMPRE AL TUO FIANCO

Ovunque tu sia

Siamo un'azienda globale con sede e stabilimento di produzione in Spagna, oltre a un'ampia rete di distributori e di un servizio tecnico in tutti i continenti.



TECNOLOGIA ECOFRY

Un nuovo concetto di friggitrice unico sul mercato.

Energeticamente efficiente.

UNA MACCHINA
CHIUSA CHE FRIGGE
IN VERTICALE

UN PROCESSO DI
FRITTURA CHE ASCIUGA
E FA EVAPORARE L'OLIO

TECNOLOGIA
SENZA FUMO
NÉ ODORI

VERSATILITÀ NELLA PREPARAZIONE DI DIVERSI CIBI

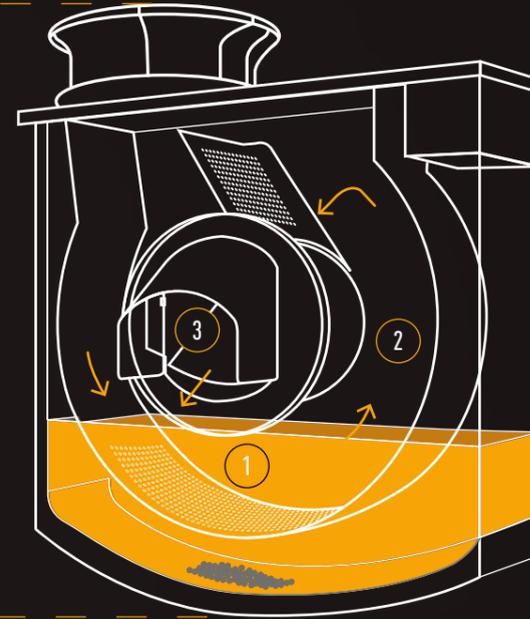
Cucina in modo ottimale qualsiasi cibo, sia fresco
che congelato, sia dolce che salato.



1

FRITTURA

Camera di frittura chiusa che non mischia tra loro sapori e odori e che permette di recuperare rapidamente la temperatura di cottura.



2

ASCIUGATURA

Processo che riduce le tracce di olio ottenendo cibi più sani seppur croccanti.

3

ASPIRAZIONE

Gestione automatica del prodotto.

UNA TECNOLOGIA
CHE CI RENDE
UNICI

-24%
CONSUMO
ELETTRICO

L'innovativa camera di frittura chiusa e in verticale riduce le dispersioni di calore, - mantiene l'olio a una temperatura ottimale e permette di accelerare il tempo di frittura, assicurando un maggiore risparmio energetico rispetto a una friggitrice tradizionale.

-37%
CONSUMO
DI OLIO

Il sistema dotato di filtri assicura un processo di frittura e di asciugatura che elimina l'acqua dall'olio e volatilizza le particelle solide del prodotto cucinato. Il ridotto consumo di olio permette inoltre di ingerire una quantità minore dei grassi assorbiti dal prodotto, ottenendo una frittura più sana e di maggiore qualità.

-27%
TEMPO
DI FRITTURA

Il sistema dotato di filtri permette di ridurre i tempi di frittura grazie alla sua tecnologia altamente efficiente.



MODELLI iQ 600 - iQ 610

GOURMET

Velocità ed efficienza

CUCINA CONTEMPORANEAMENTE DUE
PRODOTTI E MANTIENE UNO IN ATTESA

AMMETTE PORZIONI FINO A
250g in porzioni
single 600g in porzioni
grandi

TECNOLOGIA SENZA FUMO
SENZA ODORI

CARICARE E FRIGGERE

Indicata per una domanda intermedia, in cui il processo di caricamento e di frittura sia pratico ed efficiente. Predisposta a friggere contemporaneamente due porzioni, mentre la terza aspetta nella tramoggia di ingresso.



VELOCIZZA IL PROCESSO DI FRITTURA

Digitalizza e automatizza la zona di produzione della frittura per trarre il massimo profitto, mantenendo una qualità ottimale.

SPECIFICHE ELETTRICHE MONOFASE

	iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET
Tensione	208-230 VAC	208-230 VAC
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza	16 amp	20 amp
Presa 1*	☺ IEC 309, 16 amp Pres a 3 poli	☺ IEC 309, 32 amp Pres a 3 poli
Presa 2*	☺ Spina Schuko 16A	☺ 25A 1P+N +T 230V
Potenza massima di ingresso	3,500 Watt	4,600 Watt

*Opzioni di presa raccomandate



SPECIFICHE TECNICHE

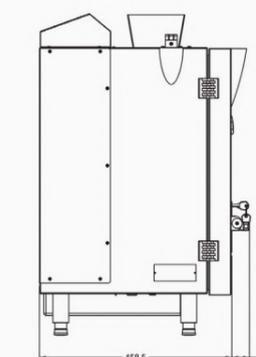
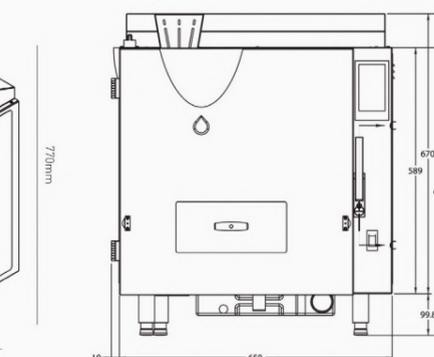
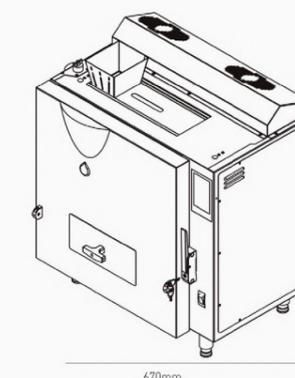
Capacità dell'olio	5,5 litri	
Tramoggia di carico	1 zona + 2 in cottura	250 - 600 g (2,5 kg max)
Produzione all'ora	Fino a 21 kg**	
Display	touchscreen 5"	8 tempi programmabili
Parte superiore (per permettere di caricare)	12"	300 mm
Lati	6"	150 mm

**La produzione all'ora è basata su patate a frittura veloce di 6x6 mm per il modello iQ 610 Gourmet



DIMENSIONI

Altezza	30.3"	770 mm
Larghezza	26.4"	670 mm
Profondità	19.7"	500 mm
Peso	143 lbs	65 kg
Peso con imballaggio	178 lbs	81 kg
Misure con imballaggio	1230 x 800 x 600 mm	(altezza x larghezza x profondità)



UNA CUCINA INTELLIGENTE E DIGITALE

- 8 tempi programmabili
- Controllo facile e intuitivo
- Display touchscreen da 5"
- Fornisce all'operatore le informazioni in tempo reale



MODELLI

iQ 620 - iQ 630

CARROUSEL

Automatizzazione e versatilità

CUCINA CONTEMPORANEAMENTE DUE PRODOTTI E MANTIENE QUATTRO IN ATTESA

AMMETTE PORZIONI FINO A
250g in porzioni singole 600g in porzioni grandi

PLUG & PLAY, DIMENSIONI COMPATTE E MONTAGGIO SEMPLICE

AUTONOMA E AUTOMATICA

In grado di cucinare in modo autonomo e automatico, richiede soltanto un operatore per il controllo del processo. Occorre premere un pulsante e raccogliere il prodotto pronto da servire.



GESTIONE DI PIÙ PORZIONI

L'innovativo design consente di programmare contemporaneamente fino a 6 porzioni, 2 nella camera di frittura e 4 nel cestello rotante, senza bisogno di ricarica.

SPECIFICHE ELETTRICHE MONOFASE

	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL
Tensione	208-230 VAC	230 VAC
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza	16 amp	20 amp
Presse 1*	☺ IEC 309, 16 amp Presse a 3 poli	☺ IEC 309, 32 amp Presse a 3 poli
Presse 2*	☺ Spina Schuko 16A	☑ 25A 1P+N +T 230V
Potenza massima di ingresso	3,500 Watt	4,600 Watt

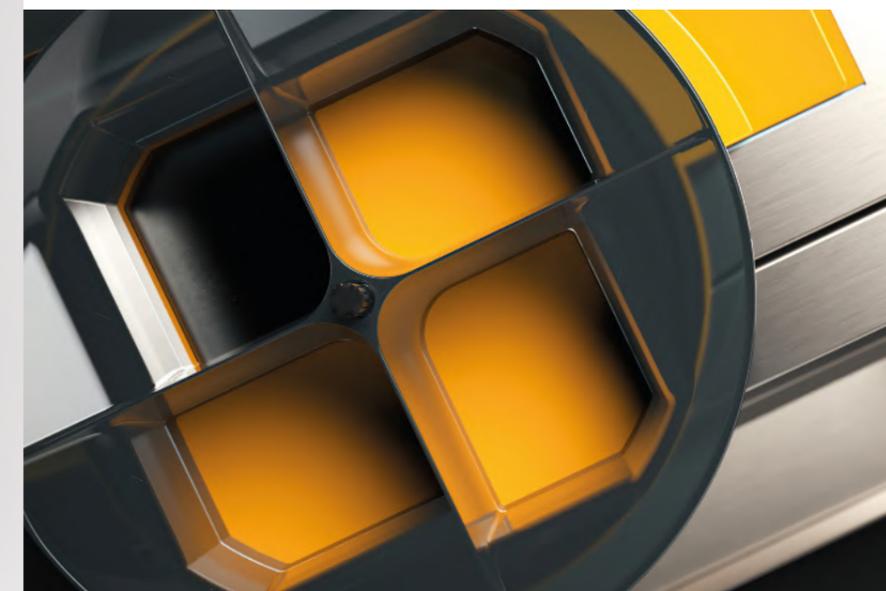
*Opzioni di prese raccomandate



SPECIFICHE TECNICHE

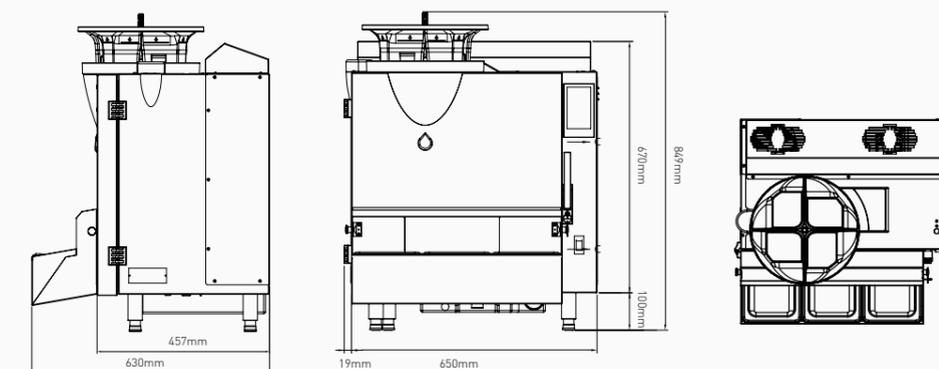
Capacità dell'olio	5,5 litri	
Tramoggia di carico	1 zona + 2 in cottura	250 - 600 g (2,5 kg max)
Produzione all'ora	Fino a 21 kg**	
Display	touchscreen 5"	8 tempi programmabili
Parte superiore (per permettere di caricare)	12"	300 mm
Lati	6"	150 mm

**La produzione all'ora è basata su patate a frittura veloce di 6x6 mm per il modello iQ 630 Carrousel.



DIMENSIONI

Altezza	33.7"	856 mm
Larghezza	26.4"	670 mm
Profondità	17.9"	457 mm
Profondità con vaschetta	24.8"	630 mm
Peso	155 lbs	70 kg
Peso con imballaggio	190 lbs	86 kg
Misure con imballaggio	1230 x 800 x 600 mm	(altezza x larghezza x profondità)



UNA CUCINA INTELLIGENTE E DIGITALE

- 8 tempi programmabili
- Controllo facile e intuitivo
- Display touchscreen da 5"
- Fornisce all'operatore le informazioni in tempo reale



MODELLO iQ 640

FES CARROUSEL

Sicurezza

Il sistema di estinzione incendi (FES) integrato all'interno della friggitrice è progettato e costruito secondo la norma spagnola "UNE 23510:2017, Sistemi di estinzione incendi in cucina. Requisiti di progettazione e collaudo".

RILEVAMENTO DI INCENDIO E INIZIO DELLA SCARICA

4s

TEMPO PER LO SPEGNIMENTO DELL'INCENDIO

1s

TEMPO DI SCARICA TOTALE

28s



STANDARD DI RIFERIMENTO

Il FES è stato sottoposto a test secondo i seguenti standard di riferimento:
CTE Codice tecnico dell'edilizia. UNE 23510 2017 Sistemi di estinzione incendi nelle cucine industriali EN 15351 2015. EN 16282 7 Apparecchiature per cucine commerciali Parte 7 Installazione e utilizzo degli impianti fissi di estinzione incendi. UL 300 Fire of Fire Extinguishing Systems for Protection of Commercial Cooking Equipment.

SISTEMA DI ESTINZIONE INCENDI (FES)

Non occorre aggiungere altri sistemi quali termostato o sistemi esterni di controllo della temperatura.
Non occorre aggiungere ulteriori sistemi di estinzione incendi oltre a quelli previsti in base al tipo di attività e di spazio.

VANTAGGI DEL SISTEMA

- I composti attivi sono acqua e additivi 100% biodegradabili, non tossici e rispettosi dell'ambiente.
- Oltre a essere il sistema migliore per spegnere gli incendi di classe F, sono omologati per gli incendi di classe A e B e, nella maggior parte dei casi, possono essere impiegati al posto degli estintori a polvere.
- Il prodotto erogato non danneggia i materiali con cui entra a contatto.
- Gli estintori che non erogano polvere assicurano una visibilità ottimale negli spazi chiusi.
- A differenza degli estintori CO2 e a polvere, non presentano il rischio di asfissia o di difficoltà respiratorie se scaricati in uno spazio chiuso.

SPECIFICHE ELETTRICHE MONOFASE

Tensione	208-230 VAC
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	20 amp
Presa 1*	☺ IEC 309, 32 amp Presa a 3 poli
Presa 2*	☑ 25A 1P+N +T 230V
Potenza massima di ingresso	4,600 Watt

*Opzioni di presa raccomandate

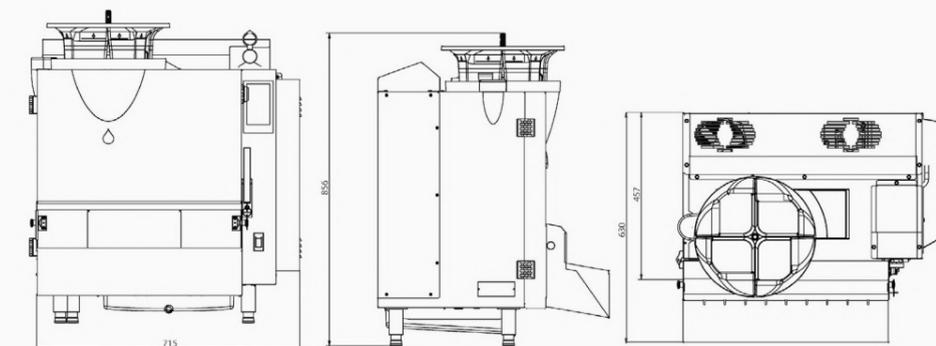
SPECIFICHE TECNICHE

Capacità dell'olio	5,5 litri	
Tramoggia di carico	1 zona + 2 in cottura	250 - 600 g (2,5 kg max)
Produzione all'ora	Fino a 21 kg**	
Display	touchscreen 5"	8 tempi programmabili
Parte superiore (per permettere di caricare)	12"	300 mm
Lati	6"	150 mm

**La produzione all'ora è basata su patate a frittura veloce di 6x6 mm per il modello iQ 640 FES Carrousel

DIMENSIONI

Altezza	33.7"	856 mm
Larghezza	28.1"	715 mm
Profondità	17.9"	457 mm
Profondità con vaschetta	24.8"	630 mm
Peso	165 lbs	75 kg
Peso con imballaggio	198 lbs	90 kg
Misure con imballaggio	1230 x 800 x 600 mm	(altezza x larghezza x profondità)



MODELLO iQ 1000

CARROUSEL

Produzione elevata

CUCINA CONTEMPORANEAMENTE DUE
PRODOTTI NE MANTIENE QUATTRO IN ATTESA

AMMETTE PORZIONI FINO A

500g in porzioni
singole 800g in porzioni
grandi

TECNOLOGIA ECOFRY

COMPATTA ED EFFICIENTE

Il sistema compatto, efficiente e pulito permette di ottenere un prodotto croccante in tempi record.



AUTOMATIZZAZIONE E STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

Progettata per cucinare cibi di alta qualità in modo autonomo e funzionale.

UNA CUCINA INTELLIGENTE E DIGITALE

- 21 tempi programmabili
- Permette di modificare e di personalizzare le immagini, i tempi e il testo.
- Display touchscreen da 10,1"
- Fornisce all'operatore le informazioni in tempo reale
- UX Friendly

SPECIFICHE ELETTRICHE TRIFASE

Tensione	380-415 VAC
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	16 amp
Pres*	IEC TRIF, 16 amp Pres* +N +E a 3 poli
Potenza massima di ingresso	7,800 Watt

*Opzioni di presa raccomandate

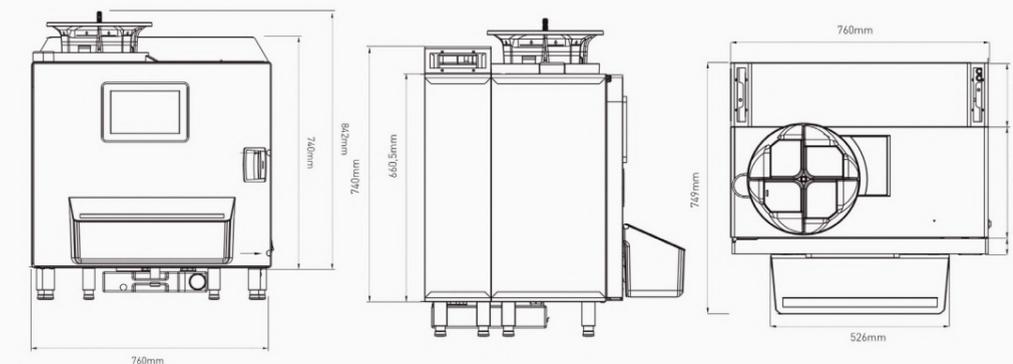
SPECIFICHE TECNICHE

Capacità dell'olio	10 litri	
Tramoggia di carico	4 zone + 2 in cottura	500 - 800 g
Produzione all'ora	Fino a 33 kg**	
Display	touchscreen 10.1"	21 tempi programmabili
Parte superiore (per permettere di caricare)	12"	300 mm
Lati	6"	150 mm

**La produzione all'ora è basata su patate a frittura veloce di 6x6 mm per il modello iQ 1000 Carrousel

DIMENSIONI

Altezza	37.0"	942 mm
Larghezza	29.9"	760 mm
Profondità	22.4"	570 mm
Profondità con vaschetta	29.5"	750 mm
Peso	210 lbs	95 kg
Peso con imballaggio	231 lbs	105 kg
Misure con imballaggio	1250 x 900 x 720 mm	(altezza x larghezza x profondità)



CARATTERISTICHE			MODELLI								
			iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL	iQ 640 FES CARROUSEL	iQ 1000 CARROUSEL			
DIMENSIONI (ALTEZZA X LARGHEZZA X PROFONDITÀ)	Senza imballaggio	Misure	770 X 670 X 500 mm	770 X 670 X 500 mm	856 x 670 x 630 mm	856 x 670 x 630 mm	856 x 715 x 630 mm	942 x 760 x 750 mm			
		Peso	65 kg	65 kg	70 kg	70 kg	75 kg	95 kg			
	Con imballaggio	Misure	1230 x 800 x 600 mm	1230 x 800 x 600 mm	1230 x 800 x 600 mm	1230 x 800 x 600 mm	1230 x 800 x 600 mm	1250 x 900 x 720 mm			
		Peso	81 kg	81 kg	86 kg	86 kg	90 kg	105 kg			
QUANTITÀ DI OLIO	5,5 Litri		✓	✓	✓	✓	✓	—			
	10 Litri		—	—	—	—	—	✓			
TRAMOGGIA DI CARICO	Capacità	Porzioni piccole	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	500 g			
		Porzioni grandi	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	800 g			
	Produzione continua		2 in cottura + 1 in attesa	2 in cottura + 1 in attesa	2 in cottura + 4 in attesa	2 in cottura + 4 in attesa	2 in cottura + 4 in attesa	2 in cottura + 4 in attesa			
	Produzione all'ora*		10 kg	13 kg	10 kg	13 kg	13 kg	20 kg			
	Produzione all'ora**		16 kg	21 kg	16 kg	21 kg	21 kg	33 kg			
SPECIFICHE ELETTRICHE	Tensione (VCA)	230 V	✓	✓	✓	✓	✓	—			
		380 V	—	—	—	—	—	✓			
	Potenza (W)	3,500 W	✓	—	✓	—	—	—			
		4,600 W	—	✓	—	✓	✓	—			
		7,800 W	—	—	—	—	—	✓			
	Corrente (Amp)	16 Amp	✓	—	✓	—	—	✓			
		20 Amp	—	✓	—	✓	✓	—			
	Presa	Monofase	✓	✓	✓	✓	✓	—			
Trifase		—	—	—	—	—	✓				
DISPLAY INTELLENTE	Grandezza del display	5"	✓	✓	✓	✓	✓	—			
		10.1"	—	—	—	—	—	✓			
	Tempi programmabili	8	✓	✓	✓	✓	✓	—			
		21	—	—	—	—	—	✓			
ELIMINA L'ODORE DI FRITTO			✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ELIMINA I VAPORI DURANTE LA FRITTURA			✓	✓	✓	✓	✓	✓			
NON MISCHIA I SAPORI DEI CIBI			✓	✓	✓	✓	✓	✓			
SICUREZZA	Sonda del livello di olio (a freddo)		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sonda del livello di olio (a caldo)		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sistema di estinzione incendi (FES)		—	—	—	—	✓	—			

*La produzione all'ora è basata su patate congelate di 6x6 mm.

**La produzione all'ora è basata su patate a frittura veloce di 6x6.

Il tipo di olio, l'uso, la temperatura di cottura e la temperatura iniziale del prodotto influiscono nei tempi di cottura e nella produzione all'ora.



UNA SOLUZIONE PER OGNI SETTORE

FRIGGITIRICI PROFESSIONALI, SENZA FUMO E SENZA ODORI.

Facilmente personalizzabili in base allo spazio, alla produzione e all'autonomia.



HORECA

QualityFry è molto di più di una friggitrice professionale per il settore della ristorazione. È una macchina automatica e intelligente che segna un prima e un dopo nella cucina professionale di qualsiasi ristorante, bar o caffetteria. E i motivi sono molti.



HOTEL

Il settore alberghiero necessita ora più che mai di ottimizzare i profitti e QualityFry rappresenta la soluzione ideale. Grazie al sistema automatico e intelligente, questa friggitrice professionale non richiede un personale aggiuntivo o specializzato e offre numerose possibilità, sia per il settore resort che per quello urbano.



STAZIONI DI SERVIZIO

QualityFry è un sistema di cucina professionale, unico sul mercato, che offre grandi possibilità al fine di trarre il massimo profitto nelle stazioni di servizio. Permette, infatti, di potenziare l'acquisto d'impulso, di incrementare lo scontrino medio e di semplificare i nuovi trend di consumo basati sul take away.



BAKERY COFFEE

QualityFry è molto di più di una friggitrice professionale. È un accessorio fondamentale se si desidera avviare un'attività di take away o delivery. QualityFry permette, inoltre, di ampliare gli orari della cucina per coprire le ore di punta, senza assumere personale extra o specializzato. Questa macchina, infatti, è completamente automatica e intelligente e può essere utilizzata anche in presenza dei clienti.



RETAIL

Il mondo del retail dà il benvenuto a QualityFry. Una friggitrice professionale unica che, grazie all'esclusiva tecnologia Built in, assicura la cottura in verticale dei cibi, senza sprigionare odori o fumi e senza inquinare l'ambiente.



STRUTTURE COLLETTIVE

QualityFry è sempre la scelta giusta in caso di mense aziendali, scuole, università, musei, catering per eventi, etc., soprattutto per la sua versatilità. Grazie all'esclusivo sistema di cottura, questa macchina è in grado di friggere, scottare e rigenerare qualsiasi tipo di cibo, dolce o salato, fresco o congelato. Ma non solo. QualityFry consente anche di migliorarne la qualità, grazie a una cottura con meno grassi e a una croccantezza più a lungo.



NEGOZI AL DETTAGLIO

Non è imprescindibile un ristorante per usufruire dei vantaggi di QualityFry. Questa friggitrice professionale, infatti, offre nuove possibilità di business, come il servizio delivery o take away, anche in spazi ridotti.



ALTRI SPAZI

Cinema, teatri, stadi, luna park, foodtruck, navi da crociera... quando si parla di svago, tempo libero e divertimento, c'è sempre un posto per QualityFry. Perché, tra le altre cose, questa friggitrice professionale è piccola e maneggevole. Ed essendo monofase, è facile da montare. Ma i suoi vantaggi non finiscono qui.

COSA SI PUÒ CUCINARE

Grazie alla tecnologia avanzata di QualityFry, è possibile cucinare nello stesso olio deliziosi cibi fritti, che si tratti di prodotti congelati o freschi, dolci o salati, senza mischiare odori né sapori.

Con QualityFry otterrai cibi più gustosi, dalla crosta dorata e croccante. Una qualità che soltanto i nostri prodotti possono offrirti.





QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

C/ Albasanz, 12, Planta 1 - 28037 Madrid - Spain

Tel: +34 913 759 567 | info@qualityfry.com