



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



AUTOMATISATION ET EFFICACITÉ POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE
CATALOGUE GÉNÉRAL

SMART, CONTRÔLE ET CONNECTIVITÉ

La technologie QualityFry permet une cuisson autonome, et la nouvelle plateforme iQ Connect, intégrée aux nouveaux modèles, vous permet de **prendre le contrôle total, en temps réel et à distance, de l'ensemble des opérations de vos équipements sur tous vos sites.**



STANDARDISATION ET QUALITÉ CONSTANTE

Nous garantissons la même qualité de produit dans tous les points de vente. Offrant une **expérience client homogène** avec des résultats constants, rentables et une exploitation plus simple.



DURABILITÉ ET RENTABILITÉ

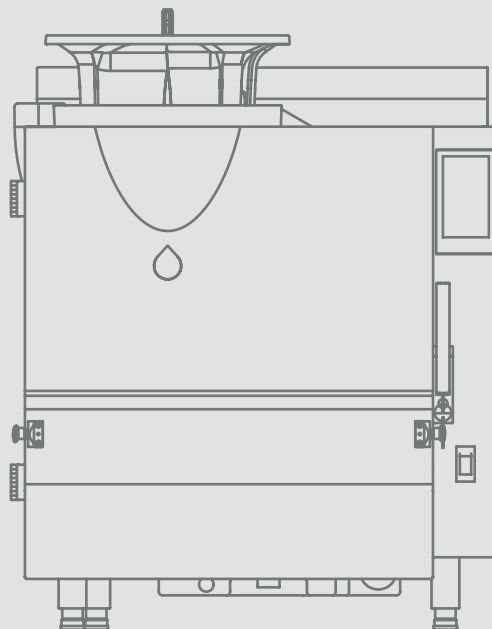
Nos équipements ne se contentent pas de mieux cuisiner, ils le font aussi de manière plus responsable. Choisir QualityFry, c'est investir dans la cuisine du futur: **rentable, automatisée et engagée en faveur de la durabilité.**





UN SEUL ÉQUIPEMENT, DE MULTIPLES FONCTIONS

QualityFry réunit dans un seul équipement la capacité de **fonctionner comme un four, une friteuse ou une plaque de cuisson**. Vous pouvez frire, saisir ou régénérer les aliments. Sa polyvalence permet de préparer des produits frais, surgelés, sucrés ou salés.



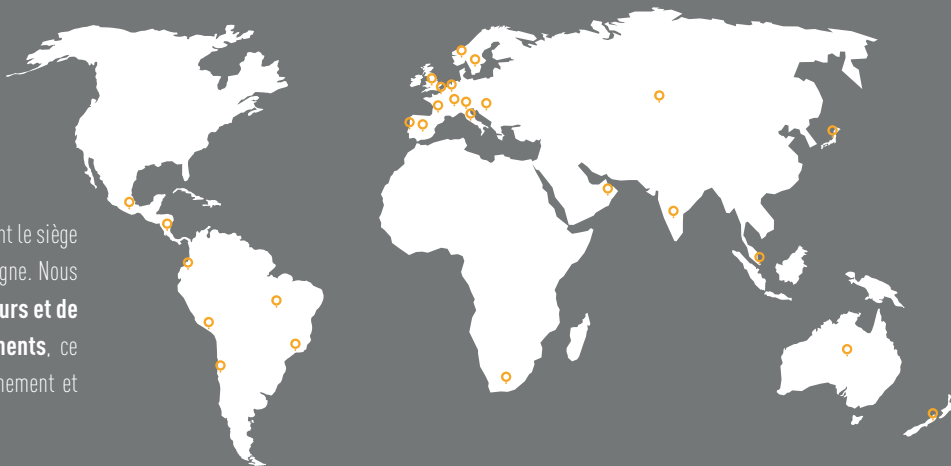
INSTALLATION FACILE ET ENVIRONNEMENT SÛR

Des équipements **adaptés aux lieux sans extraction de fumées, qui n'émettent ni odeurs ni transfert de saveurs**, leur permettant de s'intégrer dans n'importe quel espace. Ils offrent davantage de flexibilité dans la conception de la cuisine et réduisent les coûts.



TOUJOURS À VOS CÔTÉS

Nous sommes une entreprise internationale dont le siège et le centre de production sont situés en Espagne. Nous disposons d'un **solide réseau de distributeurs et de services techniques sur tous les continents**, ce qui nous permet de vous offrir un accompagnement et une assistance de qualité où que vous soyez.



TECHNOLOGIE ECOFRY

Un nouveau concept unique sur le marché de la restauration

-24%
CONSUMMATION
ÉLECTRIQUE

Son module de cuisson fermé et vertical innovant minimise les pertes de chaleur et maintient l'huile à une température optimale, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie par rapport à une friteuse conventionnelle.

-27%
TEMPS DE
CUISSON

Permet de programmer 6 portions à la fois, 2 dans la chambre de cuisson et 4 dans le carrousel. L'aliment cuit de l'extérieur vers l'intérieur, en cuisant le produit en un temps record et de manière entièrement automatique.

-37%
CONSUMMATION
D'HUILE

La conception fermée de la cuve protège l'huile de la lumière et de l'oxygène, prolongeant ainsi sa durée de vie. À cela s'ajoute un système de cuisson, de séchage et de filtration qui élimine l'eau, les particules et les résidus, permettant d'obtenir des aliments avec une absorption de graisse réduite.

Ce qui nous rend **UNIKES**



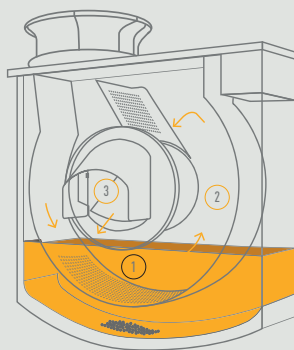
**UNE MACHINE FERMÉE
QUI CUIT EN VERTICAL**



**UN PROCESSUS DE
CUISSON QUI SÈCHE ET
ÉVAPORE L'HUILE**



**UNE TECHNOLOGIE SANS
FUMÉES ET SANS ODEURS**



1

CUISSON

Cuve fermée permettant une récupération plus rapide de la température.

2

SÉCHAGE

Processus qui minimise les résidus d'huile et permet d'obtenir des produits plus secs et plus croustillants.

3

EXTRACTION

Gestion automatique du produit vers la trémie de sortie.



**Cuisine
méditerranéenne**



**Menu
Américain**



**Plats
végétaliens**

CE QUE L'ON PEUT CUISINER

Découvrez un univers de saveurs grâce
à la technologie avancée de **QualityFry**

**Variété maximale,
effort minimal**

**Rapidité et qualité
avec un seul équipement**

**Une innovation qui
s'adapte à votre menu**



Découvrez davantage de recettes et de combinaisons dans notre section
Quality Kitchen Academy.



**Gastronomie
Asiatique**



Desserts



Sauces

SOORTE Y SERVICIO INTEGRAL

Máximo rendimiento. Tranquilidad garantizada.

QUALITYFRY RENOVE

QualityFry Renove es una iniciativa diseñada para facilitar la renovación de los equipos de cocina de los clientes, ofreciendo descuentos atractivos y una serie de beneficios exclusivos. Los clientes pueden acceder a equipos nuevos, recibir material gratuito de QualityCare, obtener garantías extendidas, y disfrutar de una instalación personalizada y atención postventa. Además, pueden optar por fórmulas de renting sin desembolso inicial, mejorando la eficiencia energética y optimizando el rendimiento operativo.

En QualityFry sabemos que el rendimiento de tus equipos es clave para el éxito de tu negocio y el de tus clientes. Por eso hemos reforzado nuestro servicio **QualityCare**, un plan de mantenimiento diseñado para asegurar la máxima eficiencia, fiabilidad y durabilidad de los equipos iQ a lo largo del tiempo. Nuestro objetivo es claro: que tus máquinas trabajen siempre en condiciones óptimas, especialmente durante los meses de mayor exigencia operativa.

QUALITY
CARE

BASIC

Ideal para **asegurar el funcionamiento correcto del equipo y prevenir incidencias.**



**1 KIT DE
MANTENIMIENTO**



**1 VISITA DE
MANTENIMIENTO**

PREMIUM

Pensado para quienes buscan la **máxima tranquilidad, continuidad operativa y protección de su inversión.**



**2 KITS DE
MANTENIMIENTO**



**2 VISITAS DE
MANTENIMIENTO**



**1 AÑO EXTRA
DE GARANTÍA**

ACCEDE A NUESTRA CALCULADORA

Evalúa el retorno de tu inversión de forma clara, rápida y personalizada.

🕒 Simula tu caso real en menos de un minuto.

📊 Datos fiables y resultados inmediatos.

💡 Toma decisiones informadas y rentables.



SOLUTIONS POUR CHAQUE SECTEUR

Des équipements de cuisson facilement personnalisables selon votre espace, votre volume de production et votre niveau d'autonomie.



RETAIL

Les équipements iQ de QualityFry sont la solution idéale pour le commerce de détail, permettant de **cuisiner sans fumées ni odeurs dans des espaces réduits**.

Leur technologie automatique garantit rapidité, sécurité et économies d'énergie, ce qui les rend parfaits pour des concepts tels que **"Prêt à consommer"**, tout en améliorant la rentabilité et l'expérience client.

Prêt à consommer

Créez une activité rentable avec un seul équipement.





STATIONS-SERVICE

Avec les équipements iQ, les stations-service disposent d'une solution automatique, compacte et sans fumées pour diversifier leur offre sans avoir besoin d'une cuisine traditionnelle.

Préparez des plats chauds et de qualité en un temps **record**, en améliorant l'expérience client et en augmentant le ticket moyen par visite.

Plug & Fry

Votre nouvelle
activité portable





HORECA

QualityFry est bien plus qu'une friteuse professionnelle pour la restauration. C'est un **équipement automatique et intelligent** qui marque un véritable tournant dans la cuisine professionnelle de tout restaurant, café ou bar. Efficacité dans tout type d'espace.

Transformez votre espace de 4m² avec un îlot gastronomique autonome





HÔTELS

QualityFry offre aux hôtels **une solution polyvalente et rentable pour renforcer leur service "Food & Beverage"** sans besoin de cuisine traditionnelle. Grâce à sa technologie, il est possible de proposer des plats chauds 24/7 dans différents espaces de l'hôtel, tels que les buffets, les zones piscine ou le service en chambre.

Service Non-Stop

Répondez aux besoins culinaires de vos clients



MODÈLE iQ 6 SMART

Connectivité et innovation

CUISSON DE 2 PRODUITS À LA FOIS,
PLUS 4 EN ATTENTE

AUTORISE DES PORTIONS JUSQU'À

300g en portions
individuelles 500g en grandes
portions

SUPERVISION ET CONTRÔLE DEPUIS
N'IMPORTE QUEL APPAREIL

PLUS INTELLIGENT, PLUS CONNECTÉ

Mises à jour et contrôle à distance ; chaque événement est enregistré, chaque donnée est protégée. Logiciel évolutif, facile à mettre à jour et compatible avec les nouvelles fonctionnalités, les nouveaux protocoles et les nouveaux modules.



GESTION DYNAMIQUE DES RECETTES

La connectivité avancée de la plateforme garantit un contrôle centralisé et une standardisation totale des recettes dans tous les points de vente. Navigation intuitive, menus visuels, vidéos, alertes et notifications.



iQ CONNECT

La nouvelle interface qui vous donne un contrôle total sur :



ÉTAT DE LA MACHINE

Maintenance,
mises à jour, Wi-Fi
et notifications



LIVRE DE RECETTES

Ajoutez, supprimez
et mettez à jour à
distance



PRODUCTION

Portions cuites,
production moyenne
et compteurs



PERFORMANCE

Heures de pointe,
heures travaillées,
heures d'inactivité



DONNÉES TECHNIQUES

Messages,
instructions et
alertes

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

Tension	208-230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Prise 2*	☑ Fiche bipolaire avec TT, 25 A
Puissance d'entrée maximale	4,600 Watts

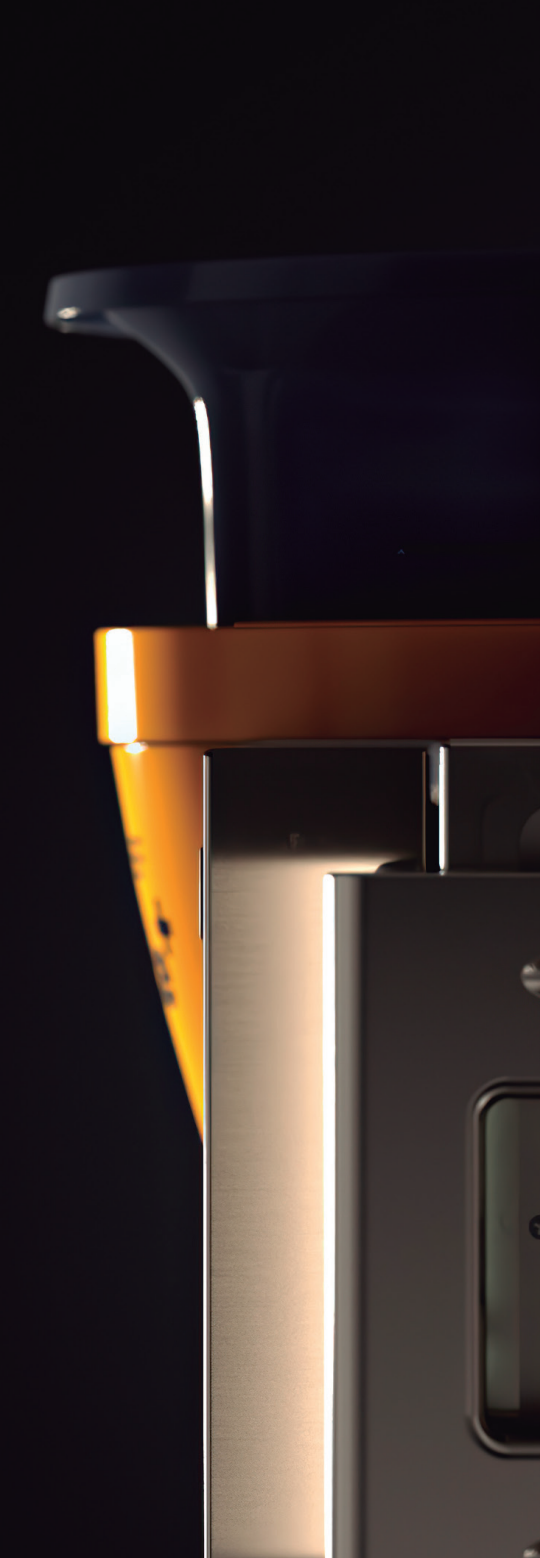
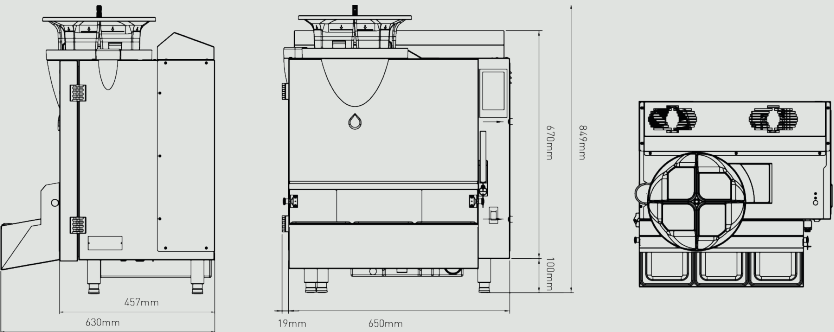
*Options de prises recommandées

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	4 zones + 2 zones de cuisson	250 - 500 g (2,5 kg máx)
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	écran tactile de 5 pouces	8 temps programmables
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	192 lbs	87 kg
Poids avec emballage	225 lbs	102 kg
Dimensions avec plateau	715 x 630 x 856 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODÈLE iQ 6 Self Service

Autonomie et rentabilité

IDÉAL POUR LES ACTIVITÉS
EN LIBRE-SERVICE

PERMET DES PORTIONS
JUSQU'À 500 g

RENTABILISE UN ESPACE DE 1M²



Fonctionnement



LE CLIENT FINAL RÉALISE LE PROCESSUS

Grâce aux illustrations claires et aux messages précis de son logiciel, l'utilisateur suit les étapes naturellement, sans assistance ni supervision.

FONCTIONNEMENT 24 h/24

Idéal pour les hôtels, stations-service, résidences étudiantes, aires de repos, environnements à fort trafic ou espaces sans personnel permanent.



FLUX SIMPLE ET INTUITIF:

- 1- Prenez votre produit Self Service.
- 2- Scannez le code-barres avec le lecteur.
- 3- Introduisez le produit dans la trémie.
- 4- Placez la boîte sur le bac de sortie.
- 5- Attendez que la trappe libère le produit.
- 6- Savourez un délicieux repas, sans arrière-goût d'huile.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

Voltage	230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 60309, prise 32 A - 3 broches
Prise 2*	☐ Fiche bipolaire avec terre, 25 A
**Puissance d'entrée maximale	4,600 Watts

*Options de prises recommandées, livré sans celles-ci

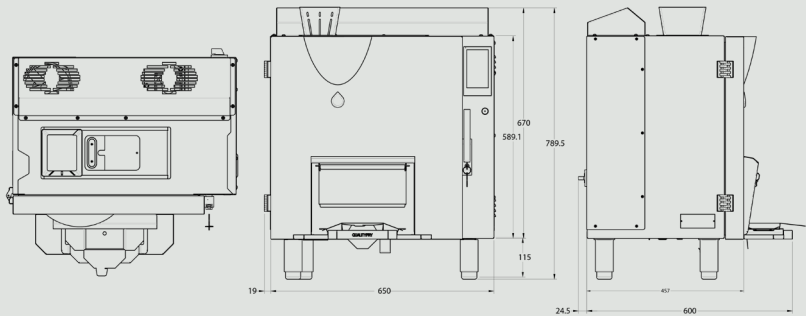
**Option disponible en 3 500 W

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	Mono-produit	500 g par portion
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	Écran tactile 5"	8 produits programmables
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	155 lbs	70 kg
Poids avec emballage	190 lbs	86 kg
Dimensions sans emballage	669 x 482 x 625 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODÈLES

iQ 605 - iQ 615

GOURMET

Vitesse et efficacité

CUIT 2 PRODUITS À LA FOIS,
1 EN ATTENTE

PERMET DES PORTIONS JUSQU'À

300g en portions individuelles 500g en grandes portions

TECHNOLOGIE SANS FUMÉES
ET SANS ODEURS

CHARGER ET CUIRE

Adapté aux demandes intermédiaires, où le plus pratique est de charger et cuire. Préparé pour cuire deux portions à la fois, pendant que la troisième attend dans la trémie d'entrée.



ACCÉLÉREZ VOTRE ACTIVITÉ

Digitalisez et automatisez la zone de production de cuisson afin de maximiser sa rentabilité, tout en maintenant un niveau de qualité optimal.

CUISINE **INTELLIGENTE**
pour tout type d'établissement



Restaurants



Cantines



Stations-service



Hôtels



Supermarchés



Food trucks

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

	iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET
Voltage	208-230 VAC	208-230 VAC
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensité	16 amp	20 amp
Prise 1*	⦿ IEC 309, 16 amp 3-pin socket	⦿ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Prise 2*	⦿ Clavija Schuko 16A	⦿ 25A 1P+N +T 230V
Puissance d'entrée maximale	3,500 Watts	4,600 Watts

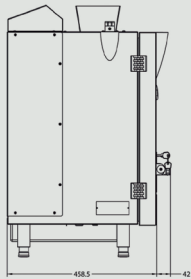
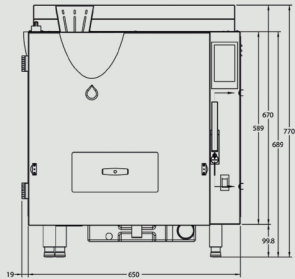
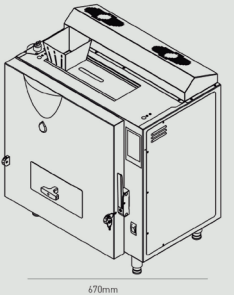
*Options de prises recommandées

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	1 zone + 2 en cuisson	300 - 500 g (1 kg máx)
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	Écran tactile 5"	8 temps programmables
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	167 lbs	76 kg
Poids avec emballage	200 lbs	91 kg
Dimensions sans emballage	670 x 500 x 770 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODÈLES

iQ 625 - iQ 635

CARROUSEL

Automatización y versatilidad

CUIT 2 PRODUITS À LA FOIS,
PLUS 4 EN ATTENTE

PERMET DES PORTIONS JUSQU'À

300g en portions
individuelles 500g en grandes
portions

PLUG & PLAY, FORMAT COMPACT
ET INSTALLATION SIMPLE

AUTONOME ET AUTOMATIQUE

Capable de cuire de manière autonome et automatique, l'équipement permet à un opérateur de contrôler tout le processus. Il suffit d'appuyer sur un bouton et de récupérer le produit prêt à servir.



GESTION MULTIPLE DES PRODUITS

Son design innovant permet de programmer jusqu'à 6 portions à la fois, 2 dans la chambre de cuisson et 4 dans le carrousel, sans besoin de rechargement.

Plug & Play



SI VOUS POUVEZ BRANCHER UN TÉLÉPHONE PORTABLE
**VOUS POUVEZ CRÉER
UNE ENTREPRISE**

3 SOLUTIONS EN 1



Fer



Four



Friteuse

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

	iQ 625 BASIC CARROUSEL	iQ 635 CARROUSEL
Voltage	208-230 VAC	230 VAC
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensité	16 amp	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 309, 16 amp 3-pin socket	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Prise 2*	☹ Clavija Schuko 16A	☹ 25A 1P+N +T 230V
Puissance d'entrée maximale	3,500 Watts	4,600 Watts

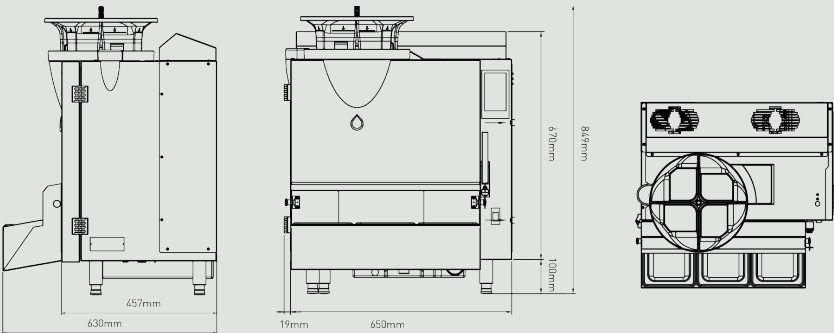
*Options de prises recommandées

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	4 zone + 2 en cuisson	300 - 500 g (2,5 kg máx)
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	Écran tactile 5"	8 temps programmables
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	178 lbs	81 kg
Poids avec emballage	211 lbs	96 kg
Dimensions sans emballage	670 x 630 x 856 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODÈLES

iQ 645

FES CARROUSEL

Sécurité

Le Système d'Extinction d'Incendie (FES) est un système préconçu, conçu et fabriqué conformément à la norme « UNE 23510:2017 Systèmes d'extinction d'incendie dans les cuisines. Exigences de conception et d'essai ».

TEMPS DE RÉACTION

1_s

TEMPS DE
DÉCHARGE TOTALE

28_s

SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIE (FES)

Il n'est pas nécessaire d'inclure d'autres équipements tels que des thermostats ou des systèmes externes de contrôle de la température.



Il n'est pas nécessaire d'inclure d'autres systèmes d'extinction au-delà de ceux obligatoires selon le type d'activité ou d'espace.

AVANTAGES DU SYSTÈME

- ⦿ Ses composés actifs sont de l'eau et des additifs 100 % biodégradables, non toxiques et respectueux de l'environnement.
- ⦿ En plus d'être le système optimal pour éteindre les feux de classe F, ils possèdent une efficacité homologuée pour les feux de classe A et B, ce qui permet de les utiliser, dans la plupart des cas, en remplacement des extincteurs à poudre.
- ⦿ Le produit déchargé ne détériore pas les biens avec lesquels il entre en contact.
- ⦿ Comme aucune poudre n'est utilisée, il ne génère pas d'environnement à faible visibilité dans les espaces fermés.
- ⦿ Contrairement aux extincteurs au CO₂ et à poudre, il n'existe aucun risque d'asphyxie ni de difficultés respiratoires lorsqu'il est déchargé dans un espace fermé.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

Voltage	208-230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Prise 2*	☐ 25A 1P+N +T 230V
Puissance d'entrée maximale	4,600 Watts

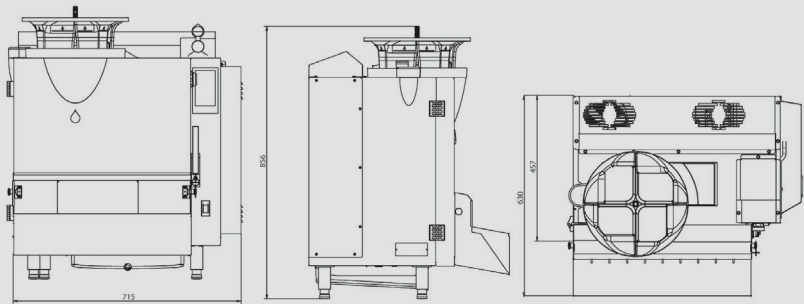
*Options de prises recommandées

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	4 zone + 2 en cuisson	300 - 500 g (2,5 kg máx)
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	Écran tactile 5"	8 temps programmables
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	192 lbs	87 kg
Poids avec emballage	225 lbs	102 kg
Dimensions sans emballage	715 x 630 x 856 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODÈLE iQ 6 Manual

Simplicité et rentabilité

EFFICACITÉ MAXIMALE AVEC UNE
CONSOMMATION MINIMALE

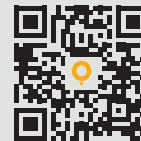
PERMET DES PORTIONS
JUSQU'À 500 g

PENSE POUR L'ESSENTIEL, CONÇU
POUR LA PERFORMANCE

FACILE A UTILISER
FACILE À ENTRETENIR

HAUTE PRÉCISION

Même dans les processus les plus simples, gagnez en agilité, en rapidité et en contrôle à chaque cycle.



CONTRÔLE ABSOLU

Nous simplifions le processus sans renoncer à la précision : vous décidez de chaque étape.



CONÇU POUR S'ADAPTER À VOUS

Grâce à sa commande rotative, l'équipement est conçu pour offrir une expérience d'utilisation rapide, intuitive et sans complication.

Choisissez le bac de sortie le mieux adapté à votre type d'activité.
Nous offrons une grande polyvalence afin de répondre avec précision à chaque type de demande.



SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

Voltage	230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 60309, prise 32 A - 3 broches
Prise 2*	🔌 Fiche bipolaire avec terre, 25 A
**Puissance d'entrée maximale	4,600 Watts

*Options de prises recommandées, fournies séparément

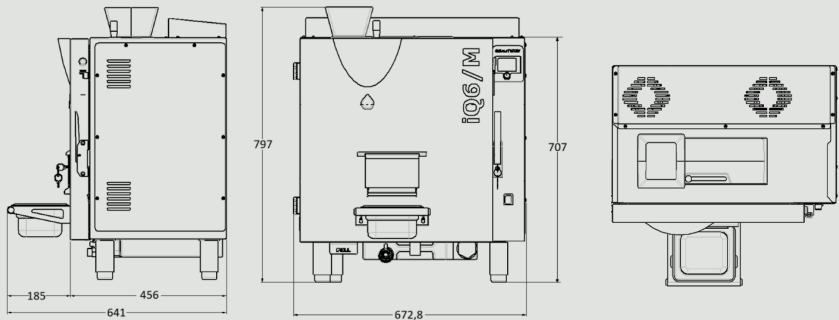
**Option disponible en 3 500 W

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité d'huile	5,5 litres	
Trémies de chargement	Mono-produit	500 g par portion
Production par heure	Jusqu'à 13 kg	
Écran	Écran 2,4" Commande rotative	Temps programmable
Partie supérieure (pour permettre le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

DIMENSIONS

Poids sans emballage	160,9 lbs	73 kg
Poids avec emballage	194 lbs	88 kg
Dimensions sans emballage	672,8 x 456 x 797 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)



MODELLES				
			iQ 635 SMART	iQ 6 SELF SERVICE
CARACTÉRISTIQUES				
DIMENSIONS (LARGEUR X PROFONDEUR X HAUTEUR)	Sans emballage	Mesures	670 x 630 x 856 mm	669 x 482 x 790 mm
		Poids	81 kg	70kg
	Avec emballage	Mesures	800 x 600 x 1230 mm	800 x 600 x1230
		Poids	96 kg	86 kg
CAPACITÉ PÉTROLIÈRE			5,5 Litres	
TRÉMIE DE CHARGEMENT	Capacité	Petites portions	300 g	500 g
		Grandes portions	500 g	
	Production continue		2 en cuisson + 4 en veille	1 cuisine
	Production horaire		13 kg	
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	Tension (VAC)		230 V	
	Puissance (W)		4,600 W	
	Courant (Amp)		20 Amp	
	Prise		Monophasé	
AFFICHAGE INTELLIGENT	Taille de l'écran		5"	
	Horaires programmables		8	
SÉCURITÉ			Sonde de niveau d'huile (froide)	
			Sonde de niveau d'huile (chaude)	
			-	

					
iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET	iQ 625 BASIC CARROUSEL	iQ 635 CARROUSEL	iQ 645 FES CARROUSEL	iQ 6 MANUAL
670 x 500 x 770 mm		670 x 630 x 856 mm		715 x 630 x 856 mm	672,8 x 456 x 797 mm
76 kg		81 kg		87 kg	73 kg
800 x 600 x 1230 mm		800 x 600 x 1230 mm		800 x 600 x 1230 mm	800 x 600 x 1230 mm
91 kg		96 kg		102 kg	88 kg
5,5 Litros					
300 g					500 g
500 g					
2 en cuisson + 1 en veille		2 en cuisson + 4 en veille			1 cuisine
10 kg	13 kg	10 kg	13 kg		
230 V					
3,500 W	4,600 W	3,500 W	4,600 W		
16 Amp	20 Amp	16 Amp	20 Amp		
Monophasé					
5"					2.4"
8					Individuel
Sonde de niveau d'huile (froide)					
Sonde de niveau d'huile (chaude)					
–	–	–	–	Système d'extinction d'incendie (SEI)	–

VOUS AVEZ DÉJÀ UNE EXTRACTION DES FUMÉES?

Nous avons l'alternative parfaite pour les établissements qui souhaitent bénéficier de l'automatisation et de la sécurité de QualityFry dans leur cuisine équipée d'un système d'extraction.

MODÈLE iQ 4

MANUAL

L'option pour les cuisines avec hottes aspirantes

FACILE À UTILISER
FACILE À ENTRETENIR

Permet des portions
allant jusqu'à 500 g

AUTOMATISATION POUR LES ENTREPRISES DÉJÀ
ÉQUIPÉES D'UN SYSTÈME DE VENTILATION DES
FUMÉES

NOUS NOUS ADAPTONS À VOTRE CUISINE

La nouvelle iQ4 est conçue pour les restaurants, les bars et les entreprises qui possèdent déjà une hotte aspirante, offrant l'automatisation et la standardisation de QualityFry dans une version plus simple, plus légère et plus facile à intégrer.



ACCÉLÉREZ VOTRE ENTREPRISE

Numérisez et automatisez la zone de production de friture afin de maximiser la rentabilité tout en maintenant un niveau de qualité optimal. Réduisez les tâches manuelles et minimisez la consommation de ressources.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES MONOPHASÉ

Voltage	230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	20 amp
Prise 1*	☺ IEC 60309, 32 A-3 pin socket
Prise 2*	🔌 Fiche bipolaire avec terre, 25 A
Puissance d'entrée maximale	4,600 Watts

*Options de prises recommandées, livré sans celles-ci

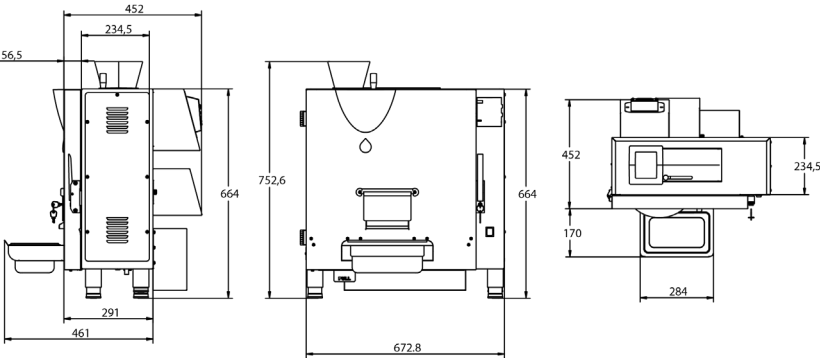
**Option disponible en 3 500 W

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité pétrolière	5,5 litres	
Trémies de chargement	Mono-produit	500 g par portion
Production horaire	Jusqu'à 13 kg	
Affichage	Écran 2,4" Commande rotative	Temps programmable
Dessus (pour le chargement)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm
Ubicación general	Toujours sous une hotte aspirante	

DIMENSIONS

Poids sans emballage	140 lbs	64 kg
Poids avec emballage	163 lbs	74 kg
Dimensions avec plateau	672,8 x 291 x 752,6 mm	(largeur x profondeur x hauteur)
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm	(largeur x profondeur x hauteur)





QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

C/ Santa Leonor, 33, 3rd Floor, A, San Blas-Canillejas - 28037 Madrid - Spain

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