



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



REVOLUCIONAMOS LA COCINA PROFESIONAL

CATÁLOGO GENERAL

REVOLUCIONANDO LA COCINA DEL FUTURO

En QualityFry contribuimos al progreso de la cocina profesional a través del diseño y la fabricación de **tecnología automática de fritura sin humos y sin olores**. A través de nuestra experiencia como empresa innovadora, ofrecemos una fritura de calidad, segura, saludable y sostenible.



COMPROMISO CON LA CALIDAD

Nuestro compromiso con la calidad nos ha llevado a conseguir certificaciones y premios que nos reconocen como empresa de innovación, investigación y desarrollo.



LA INNOVACIÓN, NUESTRO ADN

En QualityFry creemos en una cocina profesional eficiente a través de la innovación. Por ello, nuestros diseños nos han hecho pioneros en el ahorro energético y la seguridad del operario a través del Sistema Built In de extracción de humos.

CALIDAD GARANTIZADA

Nuestro innovador módulo de fritura cerrado y vertical fríe en ausencia de luz y sin apenas oxígeno. De esta forma, minimizamos las pérdidas de calor y aseguramos una temperatura constante del aceite durante la fritura garantizando una calidad excepcional.



SERVICIO PERSONALIZADO

Nuestro propósito está centrado en las necesidades reales de los clientes: proporcionarles las mejores soluciones para cocinar y ayudarles a través de una experiencia excepcional y con nuestra amplia red de distribuidores y servicio técnico alrededor del mundo.

SISTEMA ECOFRY

Nuestro Sistema Ecofry, basado en la innovación y desarrollo constante, minimiza la huella ecológica y mejora la eficiencia energética.

SIEMPRE A TU LADO

Estés donde estés

Somos una empresa global. Contamos con sede y centro de producción en España. Además, podrás disponer de una amplia red de distribuidores y servicio técnico en todos los continentes.



TECNOLOGÍA ECOFRY

Un nuevo concepto de freidora única en el mercado.

Energéticamente eficiente.

UNA MÁQUINA
CERRADA QUE
FRÍE EN VERTICAL

PROCESO DE FRITURA
QUE SECA Y EVAPORA
EL ACEITE

TECNOLOGÍA
SIN HUMOS Y
SIN OLORES

VERSATILIDAD EN LA ELABORACIÓN
DE DISTINTOS ALIMENTOS

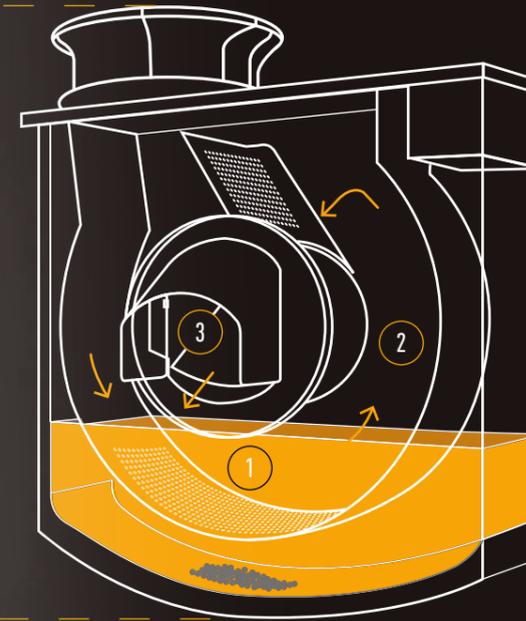
Cocina cualquier tipo de producto en su punto óptimo, tanto producto congelado como fresco, dulce o salado.



1

FRITURA

Cámara de fritura sellada, que no mezcla sabores ni olores y que además consigue una recuperación de temperatura más rápida.



2

SECADO

Proceso que minimiza los residuos de aceite consiguiendo productos más sanos y saludables.

3

EXTRACCIÓN

Gestión de forma automática del producto.

-24%
CONSUMO
ELÉCTRICO

Su innovador módulo de fritura cerrado y vertical minimiza las pérdidas de calor, mantiene el aceite a temperatura óptima y acelera el tiempo de fritura, lo que supone un ahorro de energía respecto a una freidora convencional.

-37%
CONSUMO
DE ACEITE

Su sistema de filtros consigue un proceso de fritura y secado que extrae el agua, volatilizando las partículas sólidas del producto cocinado. El menor consumo de aceite no afecta solamente al ahorro del aceite, también supone una reducción muy importante en la ingesta de grasas absorbidas por el producto, consiguiendo una fritura más sana y de mayor calidad.

-27%
TIEMPO
DE FRITURA

Su sistema de filtros consigue minimizar los tiempos de fritura gracias a la tecnología de alta eficiencia con la que ha sido diseñado.



UNA TECNOLOGÍA
QUE NOS HACE
ÚNICOS

MODELOS

iQ 605 - iQ 615

GOURMET

Rapidez y eficacia

COCINA 2 PRODUCTOS A LA VEZ,
MIENTRAS MANTIENE 1 EN ESPERA

PERMITE RACIONES DE HASTA
300g en raciones individuales
600g en raciones grandes

TECNOLOGÍA SIN HUMOS
Y SIN OLORES

CARGAR Y FREÍR

Adecuada para demandas intermedias, donde lo más práctico es cargar y freír.
Preparada para freír dos raciones a la vez, mientras la tercera espera en la tolva de entrada.



ACELERA TU NEGOCIO

Digitaliza y automatiza el área de producción de fritura para maximizar su rentabilidad, manteniendo un nivel óptimo de calidad.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

	iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET
Voltaje	208-230 VAC	208-230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	16 amp	20 amp
Enchufe 1*	☺ IEC 309, 16 amp 3-pin socket	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	☺ Clavija Schuko 16A	☑ 25A 1P+N +T 230V
Potencia de entrada máxima	3,500 Watts	4,600 Watts

*Opciones de enchufes recomendados



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

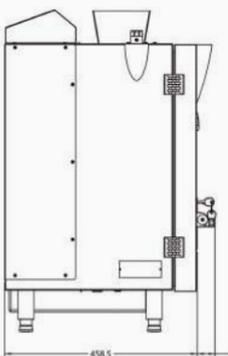
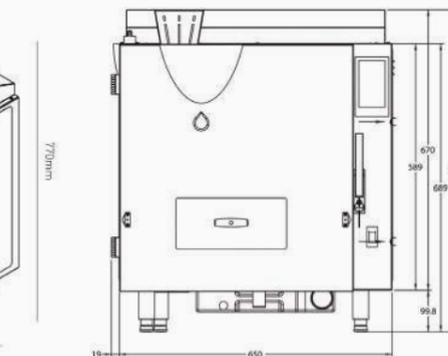
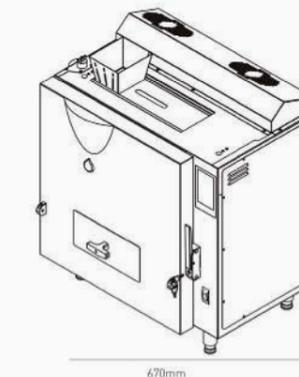
Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	1 zona + 2 cocinando	250 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg**	
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

**La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm para el modelo iQ610 Gourmet



DIMENSIONES

Alto	30.3"	770 mm
Ancho	26.4"	670 mm
Fondo	19.7"	500 mm
Peso	143 lbs	65 kg
Peso con embalaje	178 lbs	81 kg
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm (alto x ancho x fondo)	



COCINA INTELIGENTE Y DIGITAL

- 8 tiempos programables
- Control fácil e intuitivo
- Display táctil de 5"
- Provee al usuario de información en tiempo real



MODELOS

iQ 625 - iQ 635

CARROUSEL

Automatización y versatilidad

COCINA 2 PRODUCTOS A LA VEZ,
MIENTRAS MANTIENE 4 EN ESPERA

PERMITE RACIONES DE HASTA
300g en raciones individuales 600g en raciones grandes

PLUG & PLAY, TAMAÑO COMPACTO
E INSTALACIÓN SENCILLA

AUTÓNOMA Y AUTOMÁTICA

Capaz de cocinar de forma autónoma y automática, un operario controla todo el proceso. Basta con apretar un botón y recoger el producto listo para servir.



GESTIÓN MÚLTIPLE DE PRODUCTO

Su innovador diseño permite programar hasta 6 raciones a la vez, 2 en la cámara de fritura y 4 en el carousel, sin necesidad de recarga.

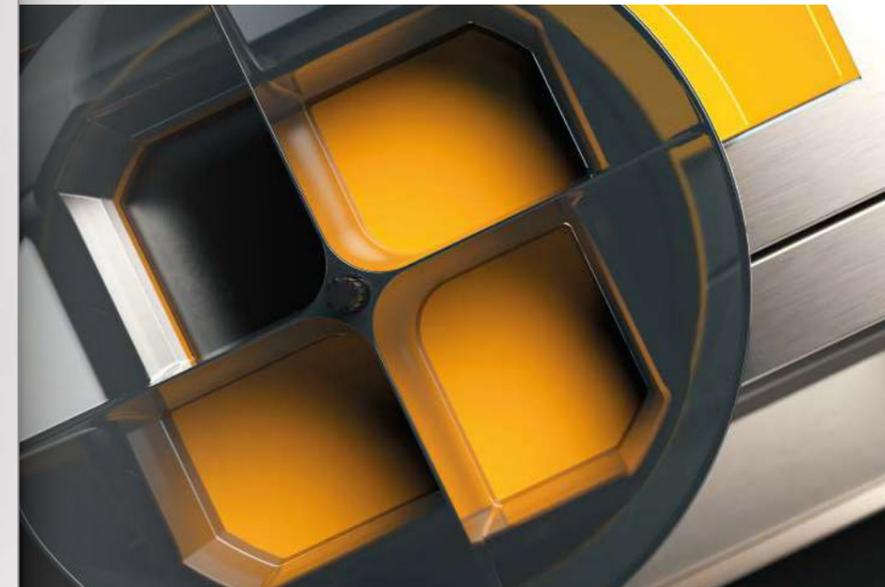
COCINA INTELIGENTE Y DIGITAL

- 8 tiempos programables
- Control fácil e intuitivo
- Display táctil de 5"
- Provee al usuario de información en tiempo real

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

	iQ 625 BASIC CARROUSEL	iQ 635 CARROUSEL
Voltaje	208-230 VAC	230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	16 amp	20 amp
Enchufe 1*	☺ IEC 309, 16 amp 3-pin socket	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	☺ Clavija Schuko 16A	☑ 25A 1P+N +T 230V
Potencia de entrada máxima	3,500 Watts	4,600 Watts

*Opciones de enchufes recomendados



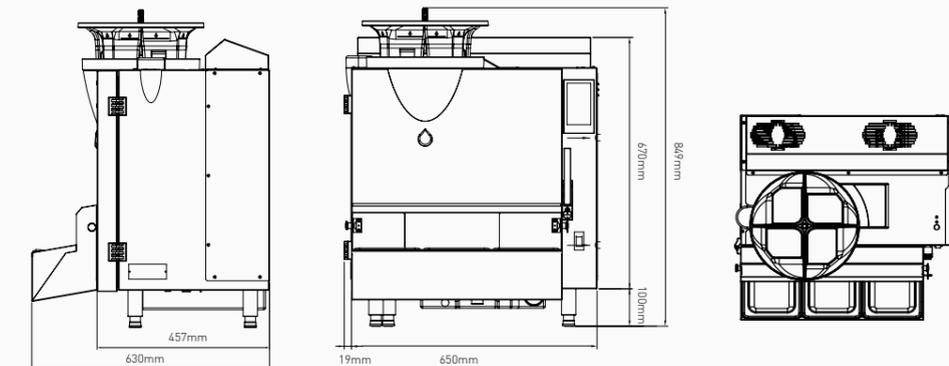
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	250 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg**	
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

**La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm para el modelo iQ630 Carousel

DIMENSIONES

Alto	33.7"	856 mm
Ancho	26.4"	670 mm
Fondo	17.9"	457 mm
Fondo con bandeja	24.8"	630 mm
Peso	155 lbs	70 kg
Peso con embalaje	190 lbs	86 kg
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm (alto x ancho x fondo)	



MODELO iQ 645

FES CARROUSEL

Seguridad

El Sistema de Extinción de Fuego (FES) es un sistema de pre-ingeniería que está diseñado y construido bajo la norma "UNE 23510:2017 Sistemas de extinción de incendios en cocinas. Requisitos de diseño y ensayo".

TIEMPO QUE TARDA EN APAGAR EL FUEGO

Después de pulsación de la seta de seguridad

1s

TIEMPO DE DESCARGA TOTAL

28s



NORMAS DE REFERENCIA

El FES se ha sometido a ensayos bajo las siguientes normas de referencia:
CTE Código Técnico de la Edificación. UNE 23510 2017 Sistemas de extinción de incendios en cocinas industriales EN 15351 2015. EN 16282 7 Equipos para cocinas comerciales Parte 7 Instalación y uso de sistemas de supresión de fuegos fijos.

SISTEMA DE EXTINCIÓN DE FUEGO (FES)

No hace falta incluir otros equipamientos como termostatos o sistemas de control de temperatura externos.

No hace falta incluir sistemas de extinción más allá de los obligatorios por tipo de negocio o espacio.

VENTAJAS DEL SISTEMA

- Sus compuestos activos son agua y aditivos 100 biodegradables, sin toxicidad y respetuosos con el medio ambiente.
- Además de ser el sistema óptimo para apagar los fuegos de clase F, poseen eficacia homologada para fuegos de clase A y B lo que permite emplearlos, en la mayoría de los casos, en sustitución de los de polvo.
- El producto descargado no deteriora los enseres con los que entra en contacto.
- Al no emplearse polvo, no se genera un ambiente de baja visibilidad en espacios cerrados.
- A diferencia de los extintores de CO₂ y polvo, no hay riesgo de asfixia ni de dificultades respiratorias cuando se descargan en un recinto cerrado.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

Voltaje	208-230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	20 amp
Enchufe 1*	☺ IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	☑ 25A 1P+N +T 230V
Potencia de entrada máxima	4,600 Watts

*Opciones de enchufe recomendados

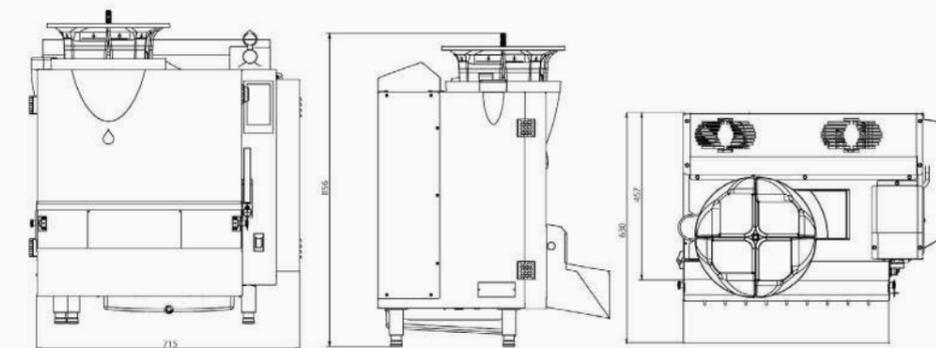
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando 250 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg**
Display	5" pantalla táctil 8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12" 300 mm
Lados	6" 150 mm

**La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm para el modelo iQ640 FES Carrousel

DIMENSIONES

Alto	33.7"	856 mm
Ancho	28.1"	715 mm
Fondo	17.9"	457 mm
Fondo con bandeja	24.8"	630 mm
Peso	165 lbs	75 kg
Peso con embalaje	198 lbs	90 kg
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm	(alto x ancho x fondo)



MODELO iQ 1000

CARROUSEL

Alta producción

COCINA 2 PRODUCTOS A LA VEZ,
MIENTRAS MANTIENE 4 EN ESPERA

PERMITE RACIONES DE HASTA

500g en raciones individuales 800g en raciones grandes

TECNOLOGÍA ECOFRY

COMPACTA Y EFICIENTE

Su sistema compacto, eficiente y limpio consigue un producto en tiempo récord y con acabado perfecto.



AUTOMATIZACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS

Diseñada para ofrecer comida recién preparada de la más alta calidad de forma completamente autónoma y funcional.

COCINA INTELIGENTE Y DIGITAL

- 21 tiempos programables
- Pantalla táctil de 10.1"
- UX Friendly
- Permite editar y personalizar las imágenes, tiempos y texto.
- Provee al usuario de información en tiempo real

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS TRIFÁSICO

Voltaje	380-415 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	16 amp
Enchufe*	IEC TRIF, 16 amp 3-pin +N +E socket
Potencia de entrada máxima	7,800 Watts

*Opciones de enchufe recomendados

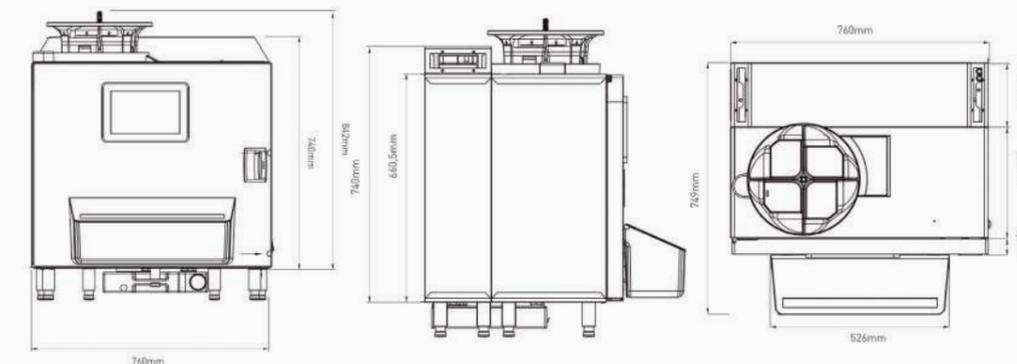
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	10 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	500 - 800 g
Producción por hora	Hasta 33 kg**	
Display	10.1" pantalla táctil	21 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

**La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm para el modelo iQ 1000 Carousel

DIMENSIONES

Alto	37.0"	942 mm
Ancho	29.9"	760 mm
Fondo	22.4"	570 mm
Fondo con bandeja	29.5"	750 mm
Peso	210 lbs	95 kg
Peso con embalaje	231 lbs	105 kg
Medidas con embalaje	1250 x 900 x 720 mm	(alto x ancho x fondo)



CARACTERÍSTICAS			MODELOS							
					iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET	iQ 625 BASIC CARROUSEL		iQ 635 CARROUSEL	
DIMENSIONES (ALTO X ANCHO X FONDO)	Sin embalaje	Medidas	770 X 670 X 500 mm		856 x 670 x 630 mm		856 x 715 x 630 mm		942 x 760 x 750 mm	
		Peso	65 kg		70 kg		75 kg		95 kg	
	Con embalaje	Medidas	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		86 kg		90 kg		105 kg	
CAPACIDAD DE ACEITE					5,5 Litros				10 Litros	
TOLVA DE CARGA	Capacidad	Raciones pequeñas			300 g				500 g	
		Raciones grandes			600 g				800 g	
	Producción continua		2 cocinando + 1 en espera		2 cocinando + 4 en espera		2 cocinando + 4 en espera		2 cocinando + 4 en espera	
	Rendimiento por hora*		10 kg	13 kg	10 kg	13 kg	13 kg	20 kg		
	Rendimiento por hora**		16 kg	21 kg	16 kg	21 kg	21 kg	33 kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	Voltaje (VAC)				230 V				380 V	
	Potencia (W)		3,500 W	4,600 W	3,500 W	4,600 W	4,600 W	7,800 W		
	Corriente (Amp)		16 Amp	20 Amp	16 Amp	20 Amp	20 Amp	16 Amp		
	Enchufe				Monofásico				Trifásico	
DISPLAY INTELIGENTE	Tamaño de la pantalla				5"				10.1"	
	Tiempos programables				8				21	
SEGURIDAD					Sonda de nivel aceite (en frío)					
					Sonda de nivel aceite (en caliente)					
			-	-	-	-	Sistema de Extinción de Fuego (FES)		-	

*La producción por hora está basada en patatas congeladas de 6x6mm.

**La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm.

El tipo de aceite, su uso, la temperatura de cocción y la temperatura de inicio del producto afectarán los tiempos de cocción y la producción por hora.



SOLUCIONES ADAPTADAS A CADA SECTOR



FREIDORAS PROFESIONALES, SIN HUMOS Y SIN OLORES.

Fácilmente customizables a tu espacio, producción o autonomía.



HORECA

QualityFry es mucho más que una freidora profesional para hostelería. Es una máquina automática e inteligente que marca un antes y un después en la cocina profesional de cualquier restaurante, cafetería o bar. Y lo hace por muchos motivos.



HOTELES

El mundo de la restauración hotelera necesita más que nunca rentabilizar su negocio y QualityFry es la solución ideal para conseguirlo. Gracias a su sistema automático e inteligente, esta freidora profesional no precisa de personal adicional ni especializado y ofrece un sinfín de posibilidades, tanto en el sector de los hoteles Urban como Resorts.



GASOLINERAS

QualityFry es sistema de cocina profesional, único en el mercado, que ofrece enormes posibilidades de cara a rentabilizar al máximo la visita en la estación de servicio. Potenciando la compra por impulso, incrementando el ticket medio y facilitando las nuevas tendencias de consumo basadas en el take away.



BAKERY COFFEE

QualityFry es mucho más que una freidora profesional. Es una pieza clave a la hora de implementar nuevos servicios cocina en tu negocio como el take away o el delivery. Pero además QualityFry permite ampliar tus horarios de cocina, para cubrir las horas valle, sin necesidad de contratar personal extra o especializado. Porque esta máquina es totalmente automática e inteligente, y permite ser manejada mientras se atiende a los clientes.



RETAIL

El mundo del retail da la bienvenida a QualityFry. Una freidora profesional única que gracias a su exclusiva tecnología Built in, garantiza que los productos se puedan freír en vertical, sin expeler humos ni olores. Y sin contaminar el ambiente.



COLECTIVIDADES

QualityFry es siempre una elección acertada cuando hablamos de comedores de empresa, colegios, universidades, museos, catering para eventos... Y lo es sobre todo por su versatilidad. Gracias a su exclusivo sistema de cocina, esta máquina es capaz de freír, sellar y regenerar todo tipo de alimentos. Ya sean dulces o salados. Frescos o congelados. Y lo hace además mejorando su calidad porque QualityFry cocina con menos grasas y garantiza, al mismo tiempo, un crujiente más duradero.



TIENDAS DE PROXIMIDAD

No hace falta tener un restaurante para beneficiarse de todas las ventajas que ofrece QualityFry. Porque esta freidora profesional ofrece nuevas oportunidades de negocio, como la implementación de un servicio delivery o take away, en un espacio mínimo.



OTROS ESPACIOS

Cines, teatros, estadios, parques de atracciones, foodtrucks, cruceros... Allá donde haya ocio, tiempo libre y diversión hay un sitio para QualityFry. Porque esta freidora profesional es, entre otras muchas cosas, pequeña y manejable. Y al ser monofásica resulta muy fácil de instalar. Pero sus ventajas van mucho más allá.

QUÉ SE PUEDE COCINAR

Gracias a la tecnología avanzada de QualityFry, obtenemos un acabado y sabor perfecto en las frituras de todo tipo de alimentos, bien sean congelados o frescos, así como dulces o salados, hechos en el mismo aceite y sin mezclar olores ni sabores.

Con QualityFry obtendrás productos visualmente más atractivos, dorados y crujientes. Una calidad que solo nuestros productos pueden ofrecerte.





QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

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

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