

QUALITYFRY®

AUTOMATIC SMART COOKING

CAPACIDADES Y CARGAS IQ 640 FES CARROUSEL

Capacidad de aceite	5.5 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	250g raciones pequeñas 600g raciones grandes
Producción por hora	Hasta	13 Kg**
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables

** La producción por hora está basada en papas de 6x6 mm.



IQ 640 FES CARROUSEL

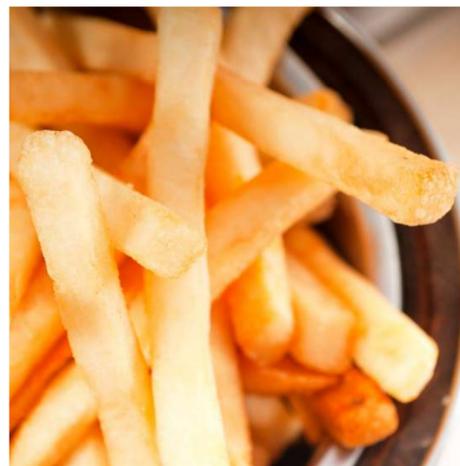
TIEMPOS DE COCCIÓN PAPAS FRITAS



Patatas 6 x 6
Frescas pochadas en QualityFry a 130° 12: 00 min
Terminar en QualityFry a 190° 1: 00 min
Programa 8



Patatas 9 x 9
Frescas pochadas en QualityFry a 130° 14: 00 min
Terminar en QualityFry a 190° 1: 00 min
Programa 8



Patatas
Tiempo de fritura en QualityFry 2: 30 min
Programa 3



Patatas Gajo
Tiempo de fritura en QualityFry 3: 30 min
Programa 3



Patatas bistro style
Tiempo de fritura en QualityFry 3: 00 min
Programa 7



Patatas Bravas
Frescas pochadas en QualityFry a 130° 14: 00 min
Terminar en QualityFry a 190° 1: 00 min
Programa 3



Patata Duquesa
Tiempo de fritura en QualityFry 3:30 min
Programa 6



Cubo de patata
Tiempo de fritura en QualityFry 3: 30 min
Programa 3

SIN HUMOS, SIN OLORES. SÓLO EXPULSA AIRE SECO Y LIBRE PARTÍCULAS DE OLORES

Sistema de ventilación

Ventilación forzada: Enfía/refrigera el serpentín para condensar los vapores de producción y depositarlos en el bidón.

Extracción: Lleva los vapores de fritura a recircular por la etapa de condensación, la válvula de expansión y los filtros metálicos y de carbón activo.

Caudal de extracción	en producción	0,0367 m3/s
	en stand by	0,0183 m3/s

Sistema de condensación y filtración

1ª Etapa de Condensación: Todos los vapores se trasladan al interior del serpentín.
2ª Etapa de Condensación: Una vez condensados los valores, el líquido es trasladado al bidón de condensación.

3ª Etapa Filtrado: El aire seco termina de desengrasar en el filtro.
4ª Etapa sin humos ni olores: Finalmente, el aire pasa a través de carbón activado para eliminar sus olores.

