



**QUALITYFRY**  
AUTOMATIC SMART COOKING

---



---

**REVOLÚCIA V PROFESIONÁLNEJ KUCHYNI**

# REVOLUČNÁ KUCHYŇA BUDÚCNOSTI

Prispievame k pokroku v profesionálnej kuchyni prostredníctvom dizajnu a výroby technológie **automatického fritovania, ktoré je bez výparov a bez zápachu**. Vďaka našim skúsenostiam ako inovatívnej spoločnosti ponúkame kvalitné fritovanie, ktoré je bezpečné, zdravé a udržateľné.



## INOVÁCIA JE NAŠA DNA

Veríme v efektívne profesionálne varenie prostredníctvom inovácií. To je dôvod, prečo sme vďaka našim návrhom priekopníkom v oblasti úspory energie a bezpečnosti operátora prostredníctvom zabudovaného systému odsávania výparov.

## ZARUČENÁ KVALITA

Náš inovatívny, uzavretý, zvislý modul na fritovanie frituje bez svetla a prakticky bez kyslíka. Týmto spôsobom minimalizujeme tepelné straty a zabezpečujeme konštantnú teplotu oleja počas fritovania, čo zaručuje výnimočnú kvalitu.

## PERSONALIZOVANÉ SLUŽBY

Cieľ je zameraný na skutočné potreby našich zákazníkov: poskytovať im najlepšie riešenia na varenie a podporovať ich prostredníctvom výnimočnej odbornosti a našej rozsiahlej siete distribútorov a servisných partnerov po celom svete.

## SYSTÉM ECOFRY

Náš systém EcoFry, založený na neustálych inováciách a vývoji, minimalizuje ekologickú stopu a zlepšuje energetickú účinnosť.



## ZÁVÄZOK KU KVALITE

Náš záväzok ku kvalite nás priviedol k získaniu certifikátov a ocenení, ktoré nás oceňujú ako spoločnosť v oblasti inovácií, výskumu a vývoja.



## VŽDY NA VAŠEJ STRANE

Kdekoľvek ste!



# ECOFRY TECHNOLOGY

Jedinečný koncept fritovania!  
**Energeticky úsporné.**

UZATVORENÝ  
STROJ  
S VERTIKÁLNYM  
FRITOVANÍM

FRITOVACÍ  
PROCES, KTORÝ  
SUŠÍ A ODPARUJE  
VLHKOSŤ Z OLEJA

TECHNOLÓGIA  
BEZ DYMU  
A ZÁPACHU

## VŠESTRANNÁ PRÍPRAVA RÔZNYCH JEDÁL

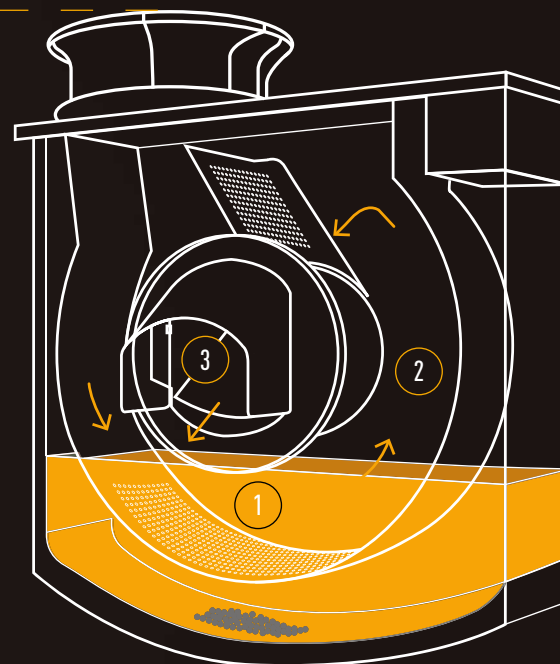
Optimálne frituje akýkoľvek typ produktu  
mrazený alebo čerstvý,  
sladký alebo slaný.



1

### FRITOVANIE

Uzavretá komora na fritovanie, kde sa nemiešajú chute a vôňa a zároveň sa dosahuje rýchlejšie využitie teploty



2

### SUŠENIE

Proces, ktorý minimalizuje plytvanie olejom, výsledkom čoho sú zdravšie produkty.

3

### EXTRAKCIA

Automatický manažment produktov

## JEDINEČNÁ TECHNOLÓGIA

**-24%**  
ÚSPORA  
ENERGIE

Inovatívny uzavretý a zvislý modul na fritovanie minimalizuje tepelné straty, udržuje olej na optimálnej teplote a urýchľuje čas fritovania, čím poskytuje úsporu energie oproti bežnej fritéze.

**-37%**  
SPOTREBA  
OLEJA

Filtračný systém vytvára proces pre fritovanie a sušenie, pri ktorom sa extrahuje voda, čím sa odparí vlhkosť. Nižšia spotreba oleja neovplyvňuje len úsporu oleja, ale má tiež veľký vplyv na množstvo tukov absorbovaných výrobkom, čo vedie k zdravšiemu a kvalitnejšiemu fritovaniu.

**-27%**  
ČAS  
FRITOVANIA

Filtračný systém pomáha minimalizovať čas fritovania vďaka svojej vysoko účinnej technológii.



# MODELS

## iQ 600 - iQ 610

### GOURMET

Speed and efficiency



FRITUJTE 2 PRODUKTY SÚČASNE,  
KEĎ 1 UCHOVÁVAJTE V  
POHOTOVOSTNOM REŽIME

### FRITOVANÉ PORCIE

250g Individuálne porcie 600g Veľké porcie

TECHNOLÓGIA BEZ DYMU  
A BEZ ZÁPACHU

### NAPLNĽ A FRITOVAŤ

Vhodné pre stredné porcie, kde je naplnenie a fritovanie najpraktickejšie. Frituje dve porcie naraz, zatiaľ čo tretia čaká vo vstupnom zásobníku.

### ZRÝCHLITE OBRÁTKOVOSŤ VO VAŠOM PODNIKU

Digitalizujte a automatizujte oblasť fritovania, aby ste maximalizovali ziskovosť a zabezpečili optimálnu úroveň kvality.

## JEDNOFÁZOVÉ ELEKTRICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

	iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET
Napätie	208-230 VAC	208-230 VAC
Frekvencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Istenie	16 amp	20 amp
Zástrčka1*	☺ IEC 309, 16 amp 3-kolíková	☺ IEC 309, 32 amp 3-kolíková
Zástrčka 2*	☺ 16A Schuko zástr.	☑ 25A 1P+N +T 230V
Max. el.prikon	3,500 W	4,600 W

\* Doporučené



## TECHNICKÉ ÚDAJE

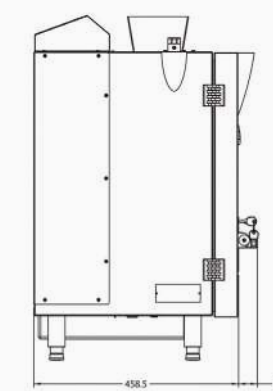
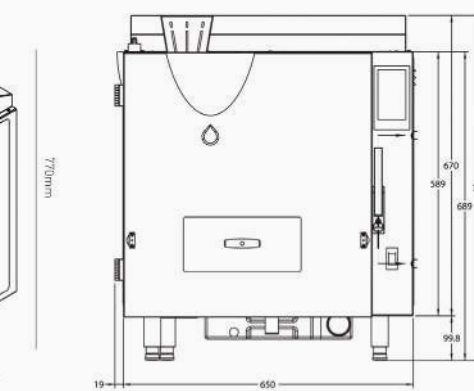
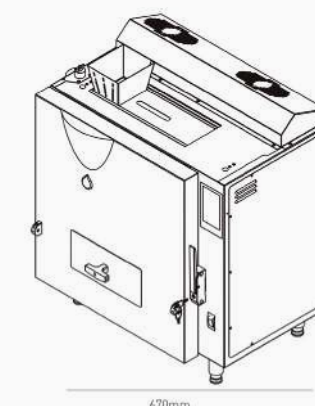
Objem oleja	5,5 l
Zásobníky	1 zona+ 2 procesy 250 - 600g ( max. 2.5 kg )
Výkon/h	do 21 kg**
Display	5" dotykový 8 programovateľné časy
Výška (pre plnenie)	12" 300 mm
strany	6" 150 mm

\*\*Pre hranolky 6x6 mm pre model iQ610 Gourmet



## ROZMERY

Výška	30.3"	770 mm
Šírka	26.4"	670 mm
Hĺbka	19.7"	500 mm
Hmotnosť	143 lbs	65 kg
Balené	178 lbs	81 kg
Rozmery s balením	1230 x 800 x 600 mm	v x š x h)



## SMART AND DIGITAL COOKING

- 8 programmable times
- Easy and intuitive to use
- 5" touch display
- Provides the user with real-time information



# MODELS

## iQ 620 - iQ 630

### CARROUSEL

Automatizácia a všestrannosť

PRIPRAVUJTE 2 PRODUKTY  
SÚČASNE A 4 UCHOVÁVAJTE  
V POHOTOVOSTNOM REŽIME

### FRITOVANÉ PORCIE

250g Individuálne  
porcie 600g Veľké  
porcie

PLUG & PLAY, KOMPAKTNÁ  
VELKOSŤ A JEDNODUCHÁ  
INŠTALÁCIA



### MANAŽMENT VIAC PRODUKTOV

Inovatívny dizajn vám umožňuje naprogramovať až 6 porcií súčasne, 2 v komore na fritovanie a 4 v zásobníku karuselu, bez potreby dopĺňania.

### AUTONÓMNE A AUTOMATICKÉ

Schopnosť variť autonómne a automaticky, jeden operátor riadi celý proces. Všetko, čo musíte urobiť, je stlačiť tlačidlo a produkt bude pripravený na servírovanie.

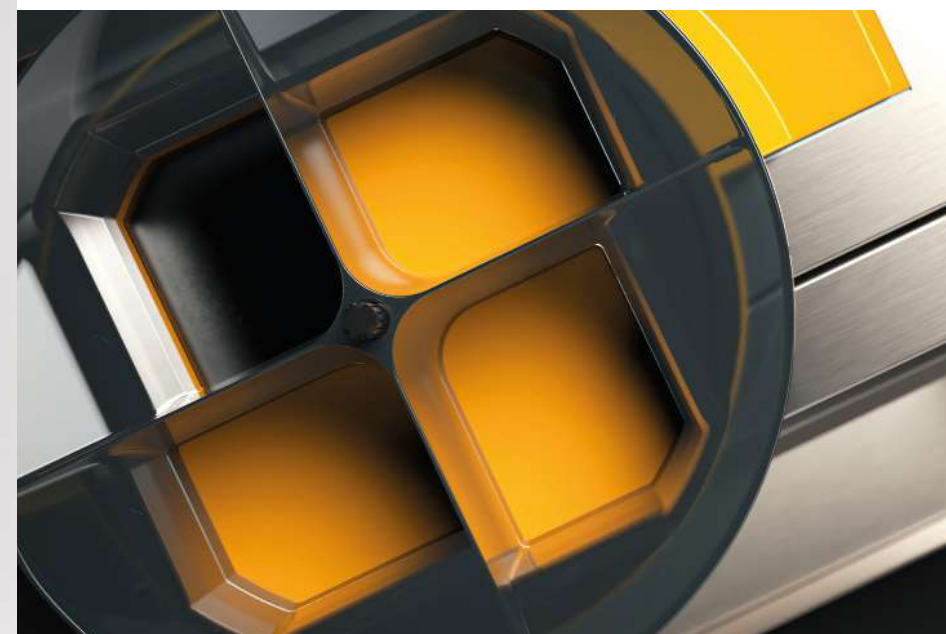
### SMART A DIGITAL

- 8 programovateľných časov
- 5" dotykový display
- Jednoduché a intuitívne použitie
- Poskytuje používateľovi informácie v reálnom čase

### ELEKTRICKÁ ŠPECIFIKÁCIA 1-FÁZA

	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL
Napätie	208-230 VAC	208-230 VAC
Frekvencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Istenie	16 amp	20 amp
Zástrčka 1*	☺ IEC 309, 16 amp 3-kolíková	☺ IEC 309, 32 amp 3-kolíková
Zástrčka 2*	⚡ 6A Schuko zástrčka	⚡ 25A 1P+N +T 230V
Max. el.prikon	3,500 W	4,600 W

\*Doporučené



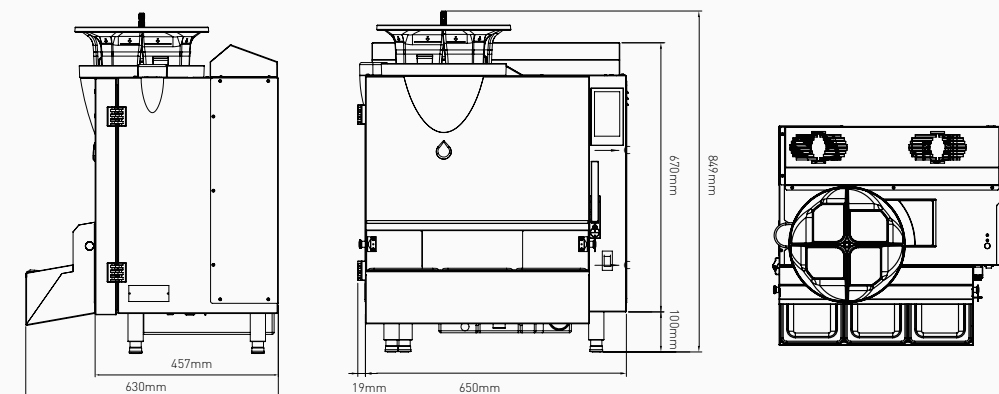
### TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem oleja	5,5 l
Zásobníky	4 zóny + 2 procesy 250 - 600 g (max. 2.5 kg)
Výkon/h	do 21 kg**
Display	5" dotykový 8 programovateľných časov
Výška (Pre plnenie)	12" 300 mm
Strany	6" 150 mm

\*\* Pre zemiakové hranolky 6x6 mm rýchle fritovanie pre model iQ630 Carrousel

### ROZMERY

Výška	856 mm
Šírka	670 mm
Hĺbka	457 mm
Hĺbka s vozíkom	630 mm
Hmotnosť	70 kg
Hmotnosť s balením	86 kg
Rozmery s balením	1230 x 800 x 600 mm
	výška x šírka x hĺbka



# MODEL iQ 640

## FES CARROUSEL

### Bezpečnosť

Hasiaci systém - Fire Extinguishing System (FES) je navrhnutý a vyrobený podľa normy UNE 23510:2017 pre hasenie požiarov v profesionálnych kuchyniach.

### DETEKCIA POŽIARU A ŠTART VYPÚŠŤANIA

4s

### ČAS UHAŠENIA POŽIARU

1s

### CELKOVÝ ČAS

28s



## REFERENČNÉ ŠTANDARDY

FES bol podrobený testovaniu podľa nasledujúcich referenčných noriem: CTE - Código Técnico de la Edificación (španielsky technický stavebný zákon). UNE 23510 2017 Hasiace systémy v komerčných kuchyniach – Požiadavky na dizajn a skúšky. EN 15351 2015. EN 16282 7 Vybavenie pre komerčné kuchyne – Časť 7: Inštalácia a používanie pevných protipožiarneho systému. UL 300 Požiarne testovanie hasiacich systémov na ochranu komerčných zariadení na varenie.

## HASIACE SYSTÉMY (FES)

Nie sú potrebné ďalšie externé zariadenia alebo systémy na reguláciu teploty.

Nie sú potrebné žiadne iné systémy okrem tých, ktoré sú povinné pre váš podnik alebo priestor.

## VÝHODY SYSTÉMU

- Jeho aktívnymi zložkami sú 100% vodou biologicky odbúrateľné prísady, ktoré sú bez toxických látok a sú šetrné k životnému prostrediu.
- Po použití výrobok nezneškodňuje žiadne zariadenie, s ktorým príde do kontaktu.
- Keďže nepoužíva prášok, nevedie to k nízkej viditeľnosti v uzavretých priestoroch.
- Okrem toho, že ide o optimálny systém na hasenie požiarov triedy F, je plne certifikovaný aj pre požiare triedy A a B, čo znamená, že ho možno vo väčšine prípadov použiť namiesto práškových hasiacich prístrojov.
- Na rozdiel od CO2 a práškových hasiacich prístrojov nehrozí pri použití v uzavretom priestore riziko udusenía alebo ťažkosti s dýchaním.

## ELEKTRICKÁ ŠPECIFIKÁCIA 1-FÁZA

Napätie	208-230 VAC
Frekvencia	50/60 Hz
Istenie	20 amp
Zástrčka 1*	Ⓢ IEC 309, 32 amp 3-kolíková
Zástrčka 2*	Ⓢ 25A 1P+N +T 230V
Max. el.prikon	4,600 W

\*Doporučené

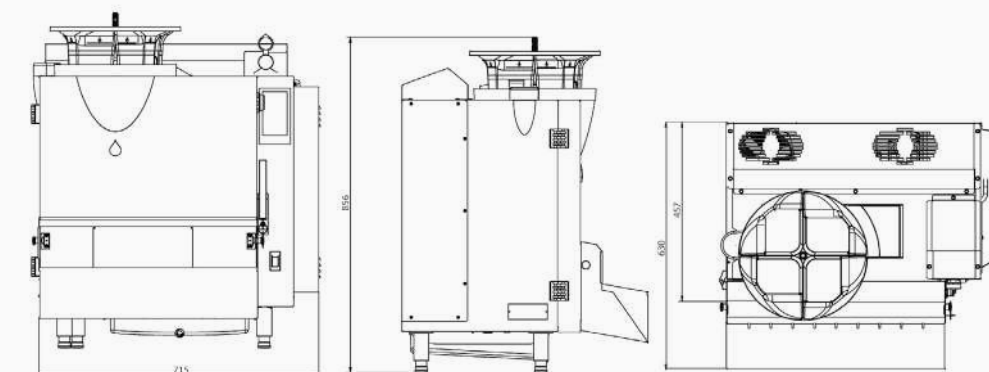
## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem oleja	5,5 l
Zásobník	4 zóny + 2 procesy 250 - 600 g (max. 2.5 kg)
Výkon/h	do 21 kg**
Display	5" dotykový 8 programovateľné
Výška (pre plnenie)	12" 300 mm
Strany	6" 150 mm

\*\* Priprava zemiakových hranoliek 6x6 mm pre model iQ640 FES Carrousel

## ROZMERY

Výška	856 mm
Šírka	715 mm
Hĺbka	457 mm
Hĺbka s vozíkom	630 mm
Hmotnosť	75 kg
Hmotnosť s balením	90 kg
Rozmery s balením	1230 x 800 x 600 mm (výška x šírka x hĺbka)



# MODEL iQ 1000

## CARROUSEL

Vysoký výkon

FRITUJE 2 PRODUKTY SÚČASNE, A  
UDRŽUJE 4  
V POHOTOVOSTNOM REŽIME

## FRITOVANÉ PORCIE

500g <sup>Individuálne</sup> porcie 800g <sup>Veľké porcie</sup>

## ECOFRY TECHNOLOGY

## KOMPAKTNÉ A EFEKTÍVNE

Kompaktný, efektívny a čistý systém dokončuje produkty v rekordnom čase a s dokonalou povrchovou úpravou.



## AUTOMATIZÁCIA A ŠTANDARDIZÁCIA PROCESOV

Navrhnuté tak, aby ponúkali čerstvo vyrobené potraviny najvyššej kvality spôsobom, ktorý je úplne nezávislý a funkčný.

## ELEKTRICKÁ ŠPECIFIKÁCIA 3-FÁZY

Napätie	380 VAC
Frekvencia	50/60 Hz
Istenie	16 amp
Zásuvka*	IEC Three-phase, 16 amp 3-pin +N +E socket
Max. el.prikon	7,800 W

\*Doporučené

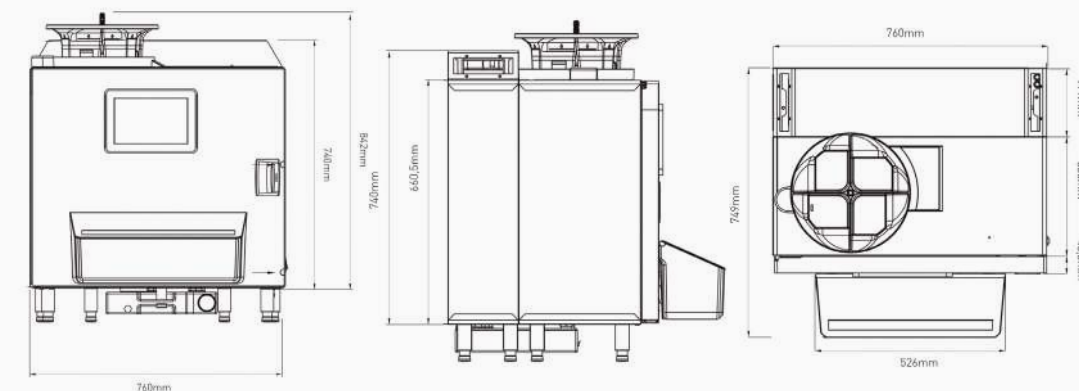
## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem oleja	10 l
Zásobník	4 zóny + 2 procesy 500 - 800 g
Výkon/h	do 33 kg**
Display	10.1" dotykový 21 programovateľných časov
Výška (pre plnenie)	12" 300 mm
Strany	6" 150 mm

\*\* Príprava zemiakových hranoliek 6x6 mm fritovanie pre model iQ 1000 Carrousel







## ROZMERY

Výška	942 mm
Šírka	760 mm
Hĺbka	570 mm
Hĺbka s vozíkom	750 mm
Výška	95 kg
Výška s balením	105 kg
Rozmery s balením	1250 x 900 x 720 mm (výška x šírka x hĺbka)



## SMART A DIGITAL

- 21 programovateľných časov
- 10.1" dotykový display
- UX-priateľské
- Umožňuje vám upravovať a prispôbovať obrázky, časy a text
- Poskytuje používateľovi informácie v reálnom čase

CHARAKTERISTIKA			MODEL						
			iQ 600 BASIC GOURMET	iQ 610 GOURMET	iQ 620 BASIC CARROUSEL	iQ 630 CARROUSEL	iQ 640 FES CARROUSEL	iQ 1000 CARROUSEL	
ROZMERY (Výška X Šírka X Hĺbka)	Bez balenia	Rozmery	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	
		Hmotnosť	65 kg	65 kg	70 kg	70 kg	75 kg	95 kg	
	S balením	Rozmery	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	
		Hmotnosť	81 kg	81 kg	86 kg	86 kg	90 kg	105 kg	
Objem oleja	5,5 L	✓	✓	✓	✓	✓	—		
	10 L	—	—	—	—	—	✓		
ZÁSOBNÍK	Objem	Malé porcie	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	500 g	
		Veľké porcie	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	800 g	
	Kontinuálna produkcia		2 procesy + 1 standby	2 procesy + 1 on standby	2 procesy+ 4 standby	2 procesy + 4 standby	2 procesy + 4 standby	2 procesy + 4 standby	
	Výkon/h*		10 kg	13 kg	10 kg	13 kg	13 kg	20 kg	
	Výkon/h**		16 kg	21 kg	16 kg	21 kg	21 kg	33 kg	
ELEKTRICKÁ ŠPECIFIKÁCIA	Napätie (VAC)	230 V	✓	✓	✓	✓	✓	—	
		380 V	—	—	—	—	—	✓	
	El.prikon (W)	3,500 W	✓	—	✓	—	—	—	
		4,600 W	—	✓	—	✓	✓	—	
		7,800 W	—	—	—	—	—	✓	
	Istenie(amp)	16 Amp	✓	—	✓	—	—	✓	
		20 Amp	—	✓	—	✓	✓	—	
	Zásuvka	Single-phase	✓	✓	✓	✓	✓	—	
Three-phase		—	—	—	—	—	✓		
INTELLIGENT DISPLAY	Veľkosť	5"	✓	✓	✓	✓	✓	—	
		10.1"	—	—	—	—	—	✓	
	Programovateľné časy	8	✓	✓	✓	✓	✓	—	
		21	—	—	—	—	—	✓	
ODSTRAŇUJE ZÁPACH Z PROCESU FRITOVANIA			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
ODSTRAŇUJE PARU Z PROCESU FRITOVANIA			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
BEZ MIEŠANIA CHUTÍ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
BEZPEČNOSŤ	Sonda hladiny oleja (studená)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Sonda hladiny oleja (horúca)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Hasiaci systém Fire Extinguishing System (FES)		—	—	—	—	✓	—	

\* Produkcia za hodinu vychádza z mrazených zemiakov s rozmermi 6 x 6 mm.

\*\* Výroba za hodinu vychádza z rýchlo smažených zemiakov 6x6 mm

Druh oleja, jeho použitie, teplota fritovania a počiatočná teplota produktu ovplyvnia časy fritovania a produkciu za hodinu.





RIEŠENIA PRISPÔSOBENÉ  
PRE KAŽDÝ SEKTOR

# BEZ DYMU A BEZ ZÁPACHU PROFESIONÁLNE FRITÉZY

Lahko prispôsobiteľné vášmu priestoru, výrobe alebo prevádzke.



## HO.RE.CA

QualityFry je oveľa viac ako len profesionálna fritéza pre potravinársky priemysel. Je to automatický a inteligentný stroj v profesionálnej kuchyni pre každú reštauráciu, kaviareň alebo bar.



## HOTEL

Svet hotelových stravovacích služieb potrebuje, aby jeho podnikanie bolo ziskové viac ako kedykoľvek predtým, a QualityFry je na to dokonalým riešením. Vďaka svojmu automatickému a inteligentnému systému táto profesionálna fritéza nevyžaduje ďalší alebo špecializovaný personál a ponúka nekonečné možnosti v mestskom aj rezortnom hotelovom sektore.



## ČERPACIE STANICE PHM

QualityFry je profesionálny systém, jedinečný na trhu, ktorý ponúka obrovské možnosti, ako čo najviac zúročiť návštevy čerpacích staníc. Posilnenie impulzívnych nákupov, zvýšenie priemernej spotreby kupujúcich a uľahčenie nových trendov predaja založených na koncepte **take-away**.



## PEKÁRNE A KAVIARNE

QualityFry je oveľa viac ako len profesionálna fritéza. Je to kľúčový prvok pri implementácii nových kuchynských služieb vo vašom podnikaní, ako je napríklad koncept **take-away** alebo **donáška**. Ale QualityFry vám tiež umožňuje predĺžiť prevádzku v kuchyni a pokryť hodiny mimo špičky bez toho, aby ste museli najímať ďalší alebo špecializovaný personál. Pretože tento stroj je plne automatický a inteligentný a môže byť prevádzkovaný aj počas obsluhy zákazníkov.



## RETAIL

Svet maloobchodu víta QualityFry. Jedinečná profesionálna fritéza, ktorá vďaka svojej exkluzívnej vstavanej technológii frituje jedlá vertikálne bez uvoľňovania výparov alebo pachov. A bez znečisťovania životného prostredia.



## CATERING

QualityFry je vždy tou správnou voľbou, pokiaľ ide o podnikové jedálne, školy, univerzity, múzeá, catering na podujatiach atď. Predovšetkým pre svoju všestrannosť. Vďaka svojmu exkluzívnemu systému varenia je tento stroj schopný fritovať a obohacovať všetky druhy potravín. Či už sladké alebo slané. Čerstvé alebo mrazené. A robí to pri zlepšovaní ich kvality, pretože QualityFry varí s menším množstvom tuku a zároveň zaručuje dlhotrvajúcu chrumkavosť.



## SAMOOSLUŽNÉ OBCHODY

Nemusíte vlastniť reštauráciu, aby ste mohli využívať všetky výhody, ktoré ponúka QualityFry. Pretože táto profesionálna fritéza ponúka nové obchodné príležitosti, ktoré vám umožňujú realizovať službu s rozvozom alebo **take-away** na malom priestore.



## INÉ PREVÁDZKY

Kiná, divadlá, štadióny, zábavné parky, food trucky, výletné lode... Kdekoľvek je voľný čas a zábava, tam je miesto pre QualityFry. Pretože táto profesionálna fritéza je okrem iného malá a šikovná. A keďže je 1-fázová, jej inštalácia je veľmi jednoduchá. Výhod ďaleko viac.

## ČO DOKÁŽE ?

Vďaka pokročilej technológii QualityFry dosahujeme dokonalý povrch a chuť pri fritovaní všetkých druhov potravín, či už čerstvých alebo mrazených, sladkých alebo slaných, všetko s použitím rovnakého oleja a bez miešania vôní a chutí.

S QualityFry sú konečným produktom potravinárske produkty, ktoré sú viditeľne atraktívnejšie, zlatisté a chrumkavé.

Kvalita, ktorú môžu ponúknuť iba naše produkty.

