



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

WIR REVOLUTIONIEREN DIE PROFESSIONELLE KÜCHE



EIN NEUES UND AUF DEM MARKT EINZIGARTIGES KONZEPT FÜR FRITTEUSEN

INNOVATION IST UNSERE DNA

Wir bei QualityFry sind davon überzeugt, dass eine effiziente professionelle Küche durch Innovation entsteht. Durch das Built In Dunstabzugssystem in unserem Produktdesign sind wir Vorreiter im Bereich der Energieeinsparung und der Sicherheit des Bedienpersonals.

GARANTIERTE QUALITÄT

Mit unserem innovativem Modul einer geschlossenen und vertikalen Fritteuse wird beim Frittieren kein Licht und kaum Sauerstoff benötigt. Auf diese Weise wird der Wärmeverlust minimiert und eine konstante Temperatur des Öls beim Frittieren sichergestellt. Das Ergebnis ist eine außergewöhnlich hohe Qualität.

**KEIN
ABLUFTSYSTEM
NOTWENDIG**

PERSONALISIERTER SERVICE

Unser Ansatz fokussiert sich auf die tatsächlichen Bedürfnisse unserer Kundschaft: Wir bieten die besten Küchenlösungen und außergewöhnliche Kocherlebnisse, darüber hinaus unterstützen wir durch unser breites Vertriebsnetz und unseren weltweit aufgestellten Kundendienst.

ECOFRY SYSTEM

Unser EcoFry System basiert auf Innovation und kontinuierlicher Weiterentwicklung, es minimiert den ökologischen Fußabdruck und verbessert die Energieeffizienz.

ECOFRY TECHNOLOGIE







EINE DUNST- UND GERUCHSFREIE TECHNOLOGIE
Energieeffizient

- 24 %
ENERGIE-
VERBRAUCH

- 37 %
ÖL-VERBRAUCH

- 27 %
FRITTIER-
ZEIT

QualityFry Österreich | Komidatek GmbH
Nussgasse 1/20 - 1090 Wien - Österreich
Tel: +4313750375 | office@komidatek.at | www.qualityfry.com

| EIGENSCHAFTEN | | | MODELLE | | | | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--|---|--|--|--|--|--|
| | | |  |  |  |  |  |  | |
| | | | iQ 600 BASIC GOURMET | iQ 610 GOURMET | iQ 620 BASIC CARROUSEL | iQ 630 CARROUSEL | iQ 640 FES CARROUSEL | iQ 1000 CARROUSEL | |
| ABMESSUNGEN (HÖHE X BREITE X TIEFE) | Ohne Verpackung | Maße | 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 | |
| | | Gewicht | 65 kg | 65 kg | 70 kg | 70 kg | 75 kg | 95 kg | |
| | Mit Verpackung | Maße | 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 | |
| | | Gewicht | 81 kg | 81 kg | 86 kg | 86 kg | 90 kg | 105 kg | |
| ÖL FASSUNGSVERMÖGEN | 5,5 Liter | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | |
| | 10 Liter | | - | - | - | - | - | ✓ | |
| FÜLLTRICHTER | Fassungsvermögen | Kleine Portionen | 250 g | 250 g | 250 g | 250 g | 250 g | 500 g | |
| | | Große Portionen | 600 g | 600 g | 600 g | 600 g | 600 g | 800 g | |
| | Durchlaufbetrieb | | 2 garend + 1 wartend | 2 garend + 1 wartend | 2 garend + 4 wartend | 2 garend + 4 wartend | 2 garend + 4 wartend | 2 garend + 4 wartend | |
| | Leistung pro Stunde* | | 10 kg | 13 kg | 10 kg | 13 kg | 13 kg | 20 kg | |
| | Leistung pro Stunde** | | 16 kg | 21 kg | 16 kg | 21 kg | 21 kg | 33 kg | |
| ELEKTRIZITÄTSBEZOGENE SPEZIFIKATIONEN | Spannung (VAC): | 230 V | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | |
| | | 380 V | - | - | - | - | - | ✓ | |
| | Leistung (W) | 3.500 W | ✓ | - | ✓ | - | - | - | |
| | | 4.600 W | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | |
| | | 7.800 W | - | - | - | - | - | ✓ | |
| | Strom (Amp): | 16 Amp | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ | |
| | | 20 Amp | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | |
| | Stromstecker | Einphasig | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | |
| Dreiphasig | | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| SMART DISPLAY | Bildschirmgröße | 5" | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | |
| | | 10.1" | - | - | - | - | - | ✓ | |
| | Programmierbare Zeiten | 8 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | |
| | | 21 | - | - | - | - | - | ✓ | |
| SICHERHEIT | Öl Füllstandsensor (im Kaltzustand) | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Öl Füllstandsensor (im Warmzustand) | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Feuerlöschsystem (FES) | | - | - | - | - | ✓ | - | |

*Die Leistung pro Stunde basiert auf tiefgefrorenen 6 x 6 mm großen Kartoffeln

**Die Leistung pro Stunde basiert auf schnell frittierten 6 x 6 mm großen Kartoffeln

Die Art des Öls, seine Verwendung, die Kochtemperatur sowie die Ausgangstemperatur des Produktes beeinflussen die Kochzeit und die Leistung pro Stunde.