



**QUALITYFRY**  
AUTOMATIC SMART COOKING



## REVOLUCIONAMOS LA COCINA PROFESIONAL

### TECNOLOGÍA ECOFRY

Un nuevo concepto de freidora  
**Energéticamente eficiente**

**-24%**  
CONSUMO  
ELÉCTRICO

**-37%**  
CONSUMO  
DE ACEITE

**-27%**  
TIEMPO  
DE FRITURA







## CALCULA LA RECUPERACIÓN DE TU INVERSIÓN

PRODUCTO 1		Coste* por ración= 1,45€		Precio de venta por ración= 3,25€	
Raciones por día	Beneficio por día	Beneficio por mes	ROI**		
10	18,00€	540,00€	21 meses		
25	45,00€	1.350,00€	8 meses		
100	180,00€	5.400,00€	2 meses		
PRODUCTO 2		Coste* por ración= 2,90€		Precio de venta por ración= 5,50€	
10	26,00€	780,00€	15 meses		
25	65,00€	1.950,00€	6 meses		
100	260,00€	7.800,00€	1 mes		
PRODUCTO 3		Coste* por ración= 4,30€		Precio de venta por ración= 10,80€	
10	65,00€	1.950,00€	6 meses		
25	162,50€	4.875,00€	2 meses		
100	650,00€	19.500,00€	15 días		

\*Incluidos 0,25€ por ración, correspondientes a gastos fijos de aceite y electricidad. \*\* Con base en el precio del modelo IQ 630 Carrousel. Beneficios estimados solo para estos datos, cualquier variación de coste por ración, precio de venta, número de raciones y precio del equipo afectará los resultados.

✉ [info@qualityfry.com](mailto:info@qualityfry.com)

🌐 [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com)

CARACTERÍSTICAS			MODELOS							
			<b>iQ 600</b> BASIC GOURMET	<b>iQ 610</b> GOURMET	<b>iQ 620</b> BASIC CARROUSEL	<b>iQ 630</b> CARROUSEL	<b>iQ 640</b> FES CARROUSEL	<b>iQ 1000</b> CARROUSEL		
<b>DIMENSIONES</b> (ALTO X ANCHO X FONDO)	Sin embalaje	Medidas	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		
		Peso	65 kg	65 kg	70 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	1230 x 800 x 600 mm	1230 x 800 x 600 mm	1250 x 900 x 720 mm		
		Peso	81 kg	81 kg	86 kg	86 kg	90 kg	105 kg		
<b>CAPACIDAD DE ACEITE</b>	5,5 litros		✓	✓	✓	✓	✓	—		
	10 litros		—	—	—	—	—	✓		
<b>TOLVA DE CARGA</b>	Capacidad	Raciones pequeñas	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	500 g		
		Raciones grandes	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	800 g		
	Producción continua		2 cocinando + 1 en espera	2 cocinando + 1 en espera	2 cocinando + 4 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		
<b>ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS</b>	Voltaje (VAC)	230 V	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		380 V	—	—	—	—	—	✓		
	Potencia (W)	3,500 W	✓	—	✓	—	—	—		
		4,600 W	—	✓	—	✓	✓	—		
		7,800 W	—	—	—	—	—	✓		
	Corriente (Amp)	16 Amp	✓	—	✓	—	—	✓		
		20 Amp	—	✓	—	✓	✓	—		
	Enchufe	Monofásico	✓	✓	✓	✓	✓	—		
Trifásico		—	—	—	—	—	✓			
<b>DISPLAY INTELIGENTE</b>	Tamaño de la pantalla	5"	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		10.1"	—	—	—	—	—	✓		
	Tiempos programables	8	✓	✓	✓	✓	✓	—		
		21	—	—	—	—	—	✓		
<b>SEGURIDAD</b>	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 6x6mm.

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.