

KEINE GERÜCHE

KEIN RAUCH

KEINE ABZUGSHAUBE



QUALITYFRY®
AUTOMATIC SMART COOKING





QualityFry Fritteusen sind die perfekte Lösung für gastronomische Betriebe aller Art, sei es in einer professionellen Küche, einer Tankstelle, einer Bäckerei, einem Foodtruck oder anderen kulinarischen Umgebungen!

- Die benutzerfreundliche Bedienoberfläche ermöglicht eine einfache Bedienung und eine reibungslose Integration in bestehende Arbeitsabläufe - ohne zeitintensive Schulungen Ihrer Mitarbeiter!
- Mit den innovativen Fritteusen von QualityFry werden Sie nicht nur die Qualität Ihrer Speisen steigern, sondern auch die Vielfalt Ihres kulinarischen Angebots erweitern und dementsprechend das Umsatzpotenzial enorm erhöhen.
- Durch die Verwendung von QualityFry standardisieren Sie die Zubereitung Ihrer Speisen und gewährleisten konstant herausragende Ergebnisse, die Ihre Gäste zu schätzen wissen werden. Zusätzlich werden menschliche Fehler auf ein Minimum reduziert.

PASST IN JEDES KONZEPT



BREITE MODELLPALETTE FÜR UNTERSCHIEDLICHE ANFORDERUNGEN

Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Modells, das Ihren individuellen Bedürfnissen am besten entspricht.



iQ 605 BASIC GOURMET

Portionen: 200 - 375 g
Kapazität: 10 - 16 kg/ Stunde

Preis: 10.354,40 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 293 €/ Monat zzgl. MwSt.



iQ 615 GOURMET

Portionen: 300 - 500 g
Kapazität: 13 - 21 kg/ Stunde

Preis: 11.118,24 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 315 €/ Monat zzgl. MwSt.



iQ 625 BASIC CARROUSEL

Portionen: 200 - 375 g
Kapazität: 10 - 16 kg/ Stunde

Preis: 11.570,56 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 328 €/ Monat zzgl. MwSt.



iQ 635 CARROUSEL

Portionen: 300 - 500 g
Kapazität: 13 - 21 kg/ Stunde

Preis: 11.787,51 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 334 €/ Monat zzgl. MwSt.



INTEGRIERTES FEUERLÖSCHSYSTEM

iQ 645 FES CARROUSEL

Portionen: 300 - 500 g
Kapazität: 13 - 21 kg/ Stunde

Preis: 13.915,80 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 391 €/ Monat zzgl. MwSt.

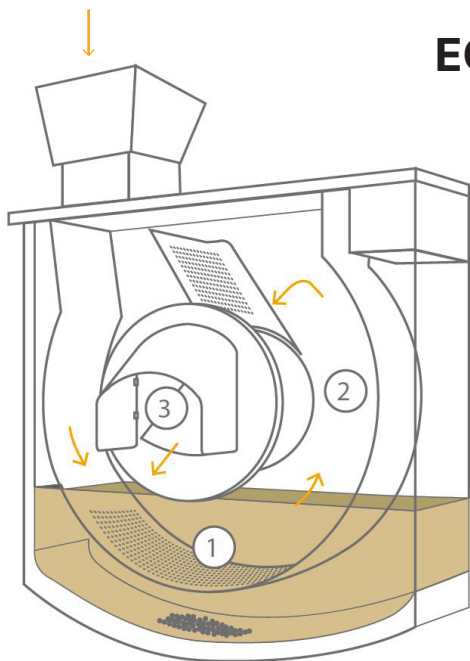


iQ 1000 CARROUSEL

Portionen: 500 - 800 g
Kapazität: 20 - 33 kg/ Stunde

Preis: 17.403,20 € zzgl. MwSt.
Leasing: ab 487 €/ Monat zzgl. MwSt.





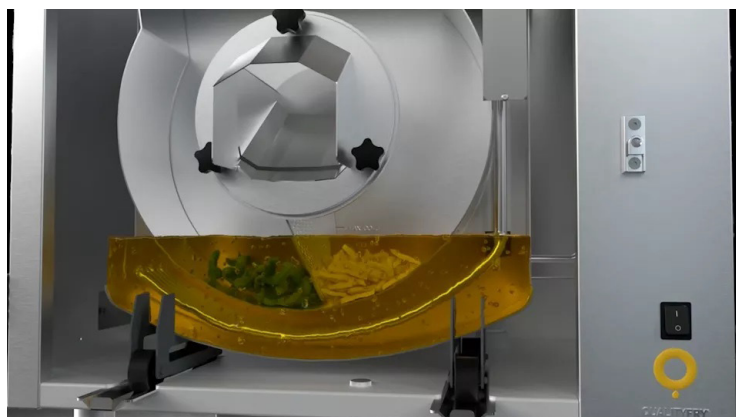
ECOFRY SYSTEM – DER PERFEKTE ZYKLUS

- 1. Der intelligente Frittierprozess**
Das Öl ist vor Licht und Sauerstoff geschützt.
Die Lebensdauer des Öls wird dadurch verlängert.
- 2. Das perfekte Ergebnis**
Trocken, goldbraun und knusprig - durch die Extraktion von verdampftem Wasser, Öl und überschüssigen festen Partikeln.
- 3. Automatische Ausgabe**
Die Ausgabe der perfekt zubereiteten Produkte erfolgt nach Programmende automatisch in das Ausgabefach.

FRITTIEREN SIE 2 PRODUKTE GLEICHZEITIG, WÄHREND SICH 4 WEITERE IN DER WARTESCHLANGE BEFINDEN!

OHNE GESCHMACKS- UND GERUCHSÜBERTRAGUNG

Durch das innovative Design ist es möglich, gleichzeitig 6 Portionen zu programmieren, wobei 2 in der Frittierkammer und 4 im Karussell* platziert werden können, ohne dass ein ständiges Nachladen erforderlich ist.



* iQ 605 BASIC GOURMET und iQ 615 GOURMET: 2 Produkte in der Frittierkammer und 1 Produkt in der Warteschlange

PORTIONEN ZWISCHEN 200 - 800 GRAMM JE NACH MODELL

Das kompakte, effiziente und saubere System frittiert alle Produkte in Rekordzeit mit einem perfekten Finish.



SMART AND DIGITAL COOKING

Ein intelligentes Display ermöglicht eine intuitive Steuerung der Programme und eine schnelle und effiziente Überwachung der Fritteuse.

8 bis 21 Programme *
5 bis 10.1" Display **

*/** 21 Programme und 10,1" Zoll Display nur bei
iQ 1000 CARROUSEL



ECOFRY TECHNOLOGIE

Mit einem Fokus auf Effizienz, Qualität und Umweltfreundlichkeit setzt QualityFry Standards in der Branche, die die Erwartungen übertreffen:

-24%

STROM-
VERBRAUCH

-37%

ÖL-
VERBRAUCH

-27%

FRITTIER-
ZEIT

BELÜFTUNGSSYSTEM

Die Zwangsbelüftung sorgt für die Kühlung, um Produktionsdämpfe zu kondensieren und in der Trommel abzulagern. Die Frittierdämpfe werden zur Rückführung durch verschiedene Stufen geleitet, darunter die Kondensationsstufe, das Expansionsventil sowie Metall- und Aktivkohlefilter.

DAS 4-STUFIGE KONDENSTATIONS- UND FILTERSYSTEM SORGT FÜR EINEN RAUCH- UND GERUCHSFREIEN BETRIEB – OHNE ABZUGSHAUBE!

Alle Dämpfe werden in das Kondensations- und Filtersystem abgeleitet, wo das Kondensat gesammelt und anschließend in die Kondensationstrommel überführt wird. Die trockene Luft schließt die Entfettung im Filter ab, bevor sie durch Aktivkohlefilter strömt, um Gerüche zu beseitigen.



MAXIMIEREN SIE DAS WACHSTUMSPOTENZIAL IHRES UNTERNEHMENS.

Durch die Diversifizierung Ihres Produktangebots erreichen Sie in kürzester Zeit noch mehr Kunden - QualityFry macht's möglich!

Mit QualityFry erhalten Sie ein effizientes Konzept, das ohne aufwendige Umbauten, zeitintensive Schulungen und hohe Anfangsinvestitionen implementiert werden kann. Durch die schnelle Amortisation profitieren Sie von Ihrer Investition nach kürzester Zeit.

POMMES FRITES				
Portionen/ Tag:	50	75	100	150
Nettoeinkaufspreis:	0,87 €			
Nettoverkaufspreis:	3,75 €			
Marge/ Portion:	2,88 €			
davon Gewinn:	0,72 €			
Tag:	36,00 €	54,00 €	72,00 €	108,00 €
Monat:	1 080,00 €	1 620,00 €	2 160,00 €	3 240,00 €
Jahr:	12 960,00 €	19 440,00 €	25 920,00 €	38 880,00 €
Kaufpreis - iQ635 Carrousel:	11 787,51 €			
Amortisationsdauer in Monaten (ca.):	10,9	7,3	5,5	3,6
Leasing/ Monat:	334,00 €			
Gewinn/ Monat abzüglich Leasingrate:	746,00 €	1 286,00 €	1 826,00 €	2 906,00 €

HÄHNCHEN-NUGGETS				
Portionen/ Tag:	50	75	100	150
Nettoeinkaufspreis:	1,62 €			
Nettoverkaufspreis:	7,01 €			
Marge/ Portion:	5,39 €			
davon Gewinn:	1,35 €			
Tag:	67,38 €	101,06 €	134,75 €	202,13 €
Monat:	2 021,25 €	3 031,88 €	4 042,50 €	6 063,75 €
Jahr:	24 255,00 €	36 382,50 €	48 510,00 €	72 765,00 €
Kaufpreis - iQ635 Carrousel:	11 787,51 €			
Amortisationsdauer in Monaten (ca.):	5,8	3,9	2,9	1,9
Leasing/ Monat:	334,00 €			
Gewinn/ Monat abzüglich Leasingrate:	1 687,25 €	2 697,88 €	3 708,50 €	5 729,75 €

Bei dieser Berechnung gilt folgendes: Ein Monat entspricht 30 Tagen. Diese Kalkulation ist unverbindlich, erfolgt netto und dient lediglich als Orientierungshilfe. Das hier aufgeführte Leasingangebot dient ebenfalls lediglich zur Orientierung und ist unverbindlich. Die exakten Konditionen erhalten Sie von unserem Leasingpartner.

OPTIMIEREN SIE IHRE ARBEITSABLÄUFE MIT PROFESSIONELLER ZUSATZAUSSTATTUNG UND REDUZIEREN SIE DIE WARTZEITEN UM DAS VIELFACHE.

Unsere Auswahl an hochwertigen Pommeswärmern, Salz-, Gewürz- und Saucenspendern ermöglicht es Ihnen, Ihre Gäste noch schneller und effizienter zu bedienen. Bereiten Sie sich optimal auf Stoßzeiten vor und bieten Sie Ihren Kunden ein reibungsloses Erlebnis ohne längere Wartezeiten. Ihre zufriedenen Gäste werden gerne wiederkommen.





EINE BEEINDRUCKENDE KULINARISCHE VIELFALT, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LÄSST.

Von köstlichen Snacks wie Pommes frites, Chicken Nuggets und Chicken Wings bis hin zu zarten Fleischgerichten, saftigem Fisch, frischem Obst, knackigem Gemüse und verlockenden Desserts - mit QualityFry sind Ihren Kreationen keine Grenzen gesetzt!

FRENCH FRIES & MORE

Bistro Style Fries	4:00 Min.
Herzogin-Kartoffeln	3:30 Min.
Kartoffelwürfel	3:30 Min.
Pommes frites 6×6	2:00 Min.
Pommes frites 9×9	2:30 Min.
Potato Wedges	3:30 Min.

GEMÜSE

Artischocken	3:00 Min.
Aubergine (auch paniert)	2:30 Min.
Avocado-Tempura	1:30 Min.
Brokkoli	1:30 Min.
Champignons	1:30 Min.
Cherry-Tomaten	0:20 Min.
Grillgemüse	1:30 Min.
Grüner Spargel	1:15 Min.
Mini-Paprika	1:00 Min.
Onion Rings	2:00 Min.
Weißer Spargel	1:00 Min.
Zucchini-Sticks	2:00 Min.



KROKETTEN

Béchamel-Kroketten	3:00 Min.
Blutwurst-Kroketten	3:00 Min.
Boletus-Kroketten	3:00 Min.
Brokkoli-Kroketten	3:00 Min.
Garnelen-Kroketten	3:00 Min.
Gemüse Kroketten mit Käse	3:00 Min.
Hähnchen-Kroketten	3:00 Min.
Hähnchen-Schinken-Kroketten	3:00 Min.
Käsekroketten	3:00 Min.
Lachs-Kroketten	3:00 Min.
Oktopus-Kroketten	3:00 Min.
Pilz-Kroketten	3:00 Min.
Reiskroketten mit Fleisch	4:00 Min.
Rindfleisch-Kroketten	3:00 Min.
Risotto-Kroketten	3:00 Min.
Schinkenkroketten	3:00 Min.
Seehecht-Kroketten	3:00 Min.
Spinat-Kroketten	4:00 Min.
Thunfisch-Piquillo-Kroketten	3:00 Min.
Tintenfisch-Kroketten	3:00 Min.
Ziegenkäse-Kroketten	3:00 Min.

FLEISCH & GEFLÜGEL

Chicken Meatballs	2:00 Min.
Chicken Nuggets	3:00 Min.
Chicken Sticks	1:30 Min.
Chicken Wings	3:30 Min.
Hähnchenbrust (auch paniert)	2:00 Min.
Hähnchenkeulen	4:30 Min.
Hähnchen-Minispieße	1:30 Min.
Meatballs	2:30 Min.
Rinderfilet, gewürfelt	1:30 Min.
Schweinefilet, gewürfelt	0:50 Min.
Spareribs (400 g)	3:00 Min.
Torreznos	7:00 Min.
Wachtelkeulen	2:30 Min.
Würstchen im Speckmantel	3:30 Min.





FISCH & MEERESFRÜCHTE

Baby Calamari	1:30 Min.
Calamari Ringe	2:30 Min.
Fisch-Sticks	2:00 Min.
Frühlingsrollen mit Garnelen	3:00 Min.
Garnelen, paniert	1:00 Min.
Gyoza	2:00 Min.
Muscheln, paniert	2:30 Min.
Oktopus, vorgegart	2:15 Min.
Sardinen-Tempura	2:00 Min.
Seafood balls	2:00 Min.
Shrimps	3:00 Min.

DESSERTS

"Fried" Ice Cream	0:20 Min.
Churros	2:30 Min.
Donuts	3:00 Min.
French Toast	3:00 Min.
Käseröllchen	4:00 Min.
Leche Frita (Gebratene Milch)	2:30 Min.
Schoko-Kroketten	3:00 Min.
Shortbread	4:00 Min.

