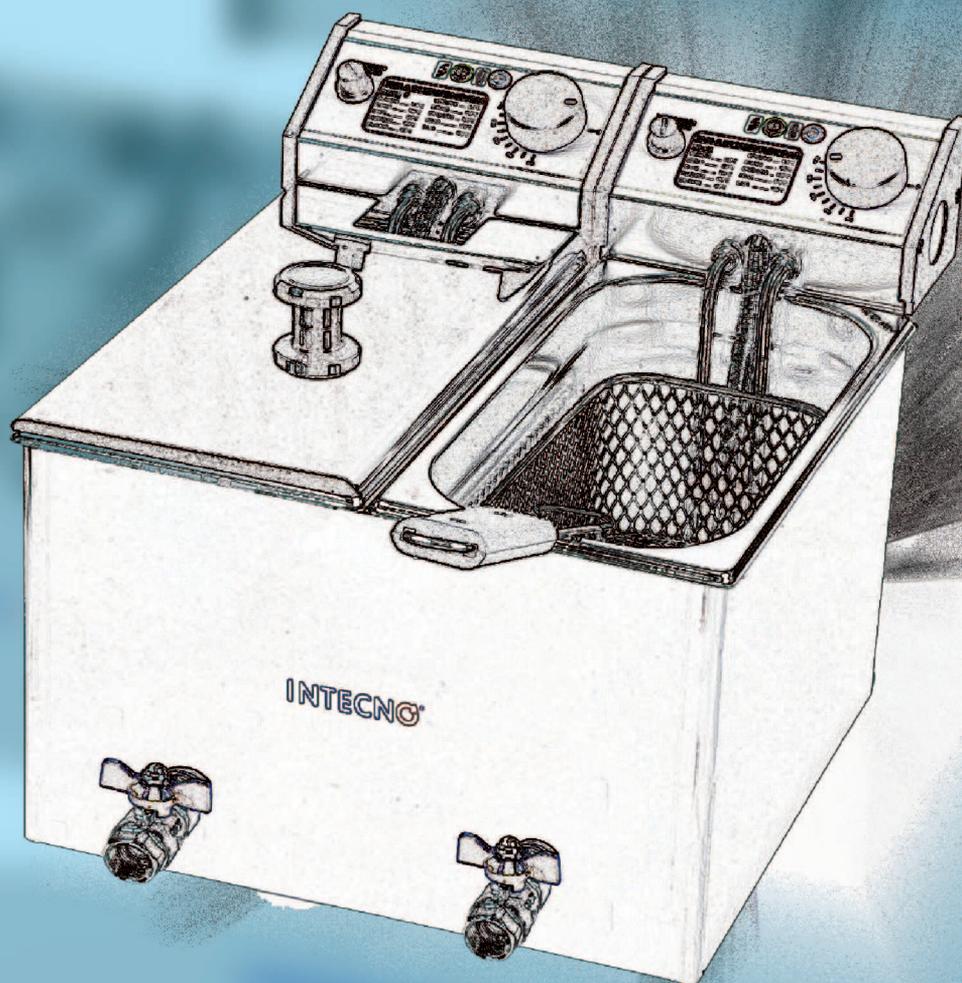


Freidoras eléctricas



Freidoras eléctricas

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable desmontable y extraíble para mejor limpieza.
- Panel de mandos en aluminio anodizado acabado inoxidable
- Resistencia blindada de acero inoxidable.
- Cabezal (Panel de mandos y resistencia) extraíble.
- Protector de los capilares de los termostatos.
- Termostato de control de temperatura regulable a 200°C
- Provistas de termostato de seguridad.
- Microinterruptor de seguridad según normativas CE.
- Cestas con mango en baquelita.
- Zona fría para residuos sólidos.
- Grifo de vaciado de gran paso extraíble (en los modelos G)



IA-G 4+4



IA-G 8



IA-8

MODELOS	IA-4 - IA-G 4	IA-4+4 - IA-G 4+4	IA-6	IA-6+6
CAPACIDAD	4 L.	2 x 4 L.	6 L.	2 x 6 L.
MED. EXTERIORES	180 x 415 x 225 mm.	355 x 415 x 225 mm.	265 x 415 x 175 mm.	530 x 415 x 175 mm.
MED.CESTO	140 x 255 x 100 mm.	140 x 255 x 100 mm.	205 x 260 x 100 mm.	205 x 260 x 100 mm.
POTENCIA	2000 W	2000 + 2000 W	3000 W	3000 + 3000 W
VOLTAJE	230 V	230 V	230 V	230 V

MODELOS	IA-8 - IA-G 8	IA-8+8- IA-G 8+8	IA-10 - IA-G 10	IA-10+10- IA-G 10+10
CAPACIDAD	8 L.	2 x 8 L.	10 L.	2 x 10 L.
MED. EXTERIORES	265 x 415 x 225 mm.	530 x 415 x 225 mm.	355 x 415 x 225 mm.	695 x 415 x 225 mm.
MED.CESTO	205 x 260 x 100 mm.	205 x 260 x 100 mm.	140 x 255 x 100 mm.	140 x 255 x 100 mm.
			285 x 230 x 105 mm.	285 x 230 x 105 mm.
POTENCIA	3500 W	3500 + 3500 W	4500 W	4500 + 4500 W
VOLTAJE	230 V	230 V	230 V	230 V

Freidoras eléctricas



IAG 10

IA-G 10



IA-4+4



IA-G 10+10

INDICE

Gama Caliente

Fast Chef Elite es una máquina extraordinaria que no precisa salida de humos ni campana extractora. Es capaz de freír de manera automática y autónoma, por lo que no precisa mano de obra especializada. Un sólo operario controla el proceso. Basta con apretar un botón y recoger el producto listo para servir.

Es una máquina versátil ya que puede freír productos frescos y congelados, tanto dulces como salados.

Debido a su autonomía y dimensiones reducidas puede ser instalada en diferentes ubicaciones dentro de los establecimientos Horeca, desde una barra de bar o cafetería, el office de un hotel, el interior o exterior de una cocina, hasta en negocios móviles o en cualquier punto de venta. Sólo necesita una toma de corriente eléctrica.

Fast Chef EliteSin humos. Sin olores. Sin mezclar sabores. Sin complicaciones.

LA RENTABILIDAD

Fast Chef Elite pone a disposición de los profesionales una herramienta de trabajo que permite ampliar su carta con productos fritos variados, incrementando así la facturación y los márgenes del negocio

EL SABOR

La freidora automática **Fast Chef Elite** utiliza una tecnología muy avanzada que logra sabores exquisitos, mejorando los obtenidos mediante la fritura tradicional. Su avanzado sistema de filtros extrae del aceite el agua y las partículas activas, consiguiendo de este modo una fritura perfecta, saludable y sin mezcla de sabores.

LA PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS

La textura crujiente de los rebozados, los matices gastronómicamente atractivos en el dorado de los alimentos y la absoluta meticulosidad con que **Fast Chef Elite** escurre el aceite de cada producto, son cualidades difíciles de imitar en una cocina convencional

LA RAPIDEZ

Fast Chef Elite ofrece la fritura tradicional en un tiempo record, porque gracias a su especial diseño minimiza las pérdidas del calor, mantiene el aceite a la temperatura óptima y acelera la fritura.

LA VERSATILIDAD

Fast Chef Elite frie tapas convencionales y finger food con la misma eficacia, y puede utilizar alimentos frescos, congelados, dulces, salados, tradicionales, mediterráneos, exóticos o gourmet con el mismo nivel de calidad

La alta producción de **Fast Chef Elite** es apropiada para abastecer a servicios de take away, establecimientos de fast food, restauración tradicional, casual dining, cafeterías, bares de tapas, catering, estaciones de servicio, etc...

LAS DIFERENCIAS CON LOS EQUIPOS TRADICIONALES Y OTRAS FREIDORAS

El área de I+D+I de Quality Fry ha desarrollado un innovador módulo de fritura cerrado y vertical, en contraposición con las cubas horizontales abiertas utilizadas históricamente. La aplicación de esta tecnología en su modelo **Fast Chef Elite**, permite freír en ausencia de luz, sin apenas oxígeno, elimina las partículas activas y el agua del aceite, manteniéndolo libre de restos de alimentos y alargando su vida útil.

Adicionalmente, minimiza las pérdidas de calor y mantiene la temperatura del aceite sin alteraciones durante la fritura.

Estos atributos y algún otro pequeño secreto, consiguen evitar la mezcla de sabores y el exceso de grasa, diferenciándonos así del resto de equipos.

SEGURIDAD

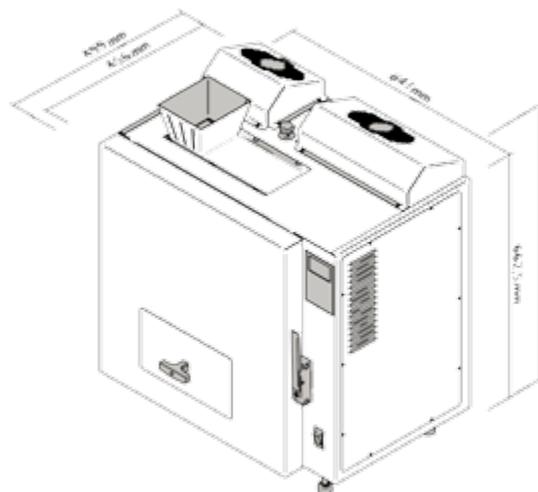
La cámara de fritura de **Fast Chef Elite** está construida con una doble capa de acero inoxidable (AISI 304 L) que aísla las altas temperaturas del interior y protege absolutamente al operario y su entorno.

Su sistema anti-incendios dispone de una doble sonda que envía continuamente información de la temperatura del aceite al software de control. Igualmente incorpora un mecanismo automático de desconexión de la resistencia eléctrica y un termostato de seguridad. Pero la mayor seguridad anti-incendios se encuentra en la configuración cerrada de la cámara de fritura, que permite freír con muy baja concentración de oxígeno.

LA LIMPIEZA DEL ENTORNO

Nada de humos. Nada de olores. **Fast Chef Elite** solo expulsa aire seco y libre de partículas de olor, gracias a un avanzado sistema de extracción que utiliza doble etapa de decantación y una tercera fase de filtrado a través de carbón de alta concentración.





EL MANTENIMIENTO

La cámara de fritura de **Fast Chef Elite** es un cuerpo cerrado, aislado del resto de elementos, por lo que el proceso de fritura no ensucia el mueble ni los demás componentes de la máquina. Su diseño permite lavar fácilmente sus piezas desmontables, algunas de ellas incluso en el lavavajillas.

Fast Chef Elite tiene un programa de ayuda que facilita la eliminación de los restos de alimentos.

Las indicaciones sobre dimensiones y características, se entienden con las tolerancias de fabricación establecidas. Los dibujos e ilustraciones tienen un carácter meramente informativo, y Qualitify S.L. se reserva derecho de los cambios que considere oportunos sin previo aviso.

Dimensiones (mm)	Consumo (W)	Tensión (v)	Capacidad aceite
641x499x744	3900	220 II - 20 A	6 L.