



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



AUTOMATIZACIÓN Y EFICIENCIA EN LA COCINA PROFESIONAL
CATÁLOGO GENERAL

AUTOMATIZACIÓN INTELIGENTE

La tecnología de QualityFry permite cocinar de forma autónoma, sin necesidad de supervisión constante. **Mayor eficiencia y productividad** en cada servicio.



SOSTENIBILIDAD Y RENTABILIDAD

Nuestros equipos no solo cocinan mejor, sino que lo hacen de forma más responsable. Elegir QualityFry es apostar por una cocina del futuro: **rentable, automatizada y comprometida con la sostenibilidad.**



ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD CONSTANTE

Garantizamos la misma calidad de producto en todos los puntos de venta. Ofreciendo una **experiencia homogénea para el cliente** con resultados consistentes, rentables y en una operación más simple.



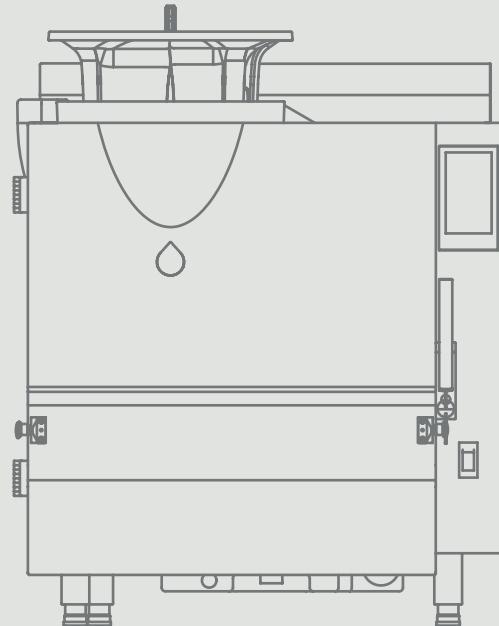
UN SOLO EQUIPO, MÚLTIPLES FUNCIONES

QualityFry reúne en un solo equipo la capacidad de **funcionar como horno, freidora o plancha**. Puedes freír, sellar o regenerar alimentos. Su versatilidad permite preparar productos frescos, congelados, dulces o salados.



INSTALACIÓN FÁCIL Y ENTORNO SEGURO

Equipos **aptos para lugares sin salida de humos, no emite olores ni mezcla los sabores**, lo que les permite adaptarse a cualquier espacio. Aporta flexibilidad a la hora de diseñar la cocina y reduce costes.



SIEMPRE A TU LADO

Somos una empresa global con sede y centro de producción en España. Contamos con una **sólida red de distribuidores y servicio técnico en todos los continentes**, lo que nos permite ofrecer soporte y atención de calidad estés donde estés.



TECNOLOGÍA ECOFRY

Un nuevo concepto único en el mercado de la hostelería

-24%
CONSUMO
ELÉCTRICO

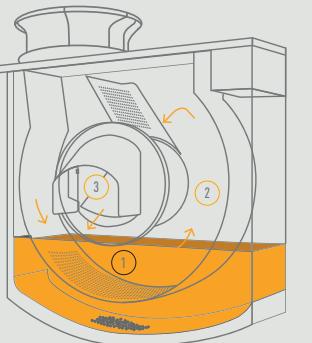
Su innovador módulo de fritura cerrado y vertical minimiza las pérdidas de calor y mantiene el aceite a temperatura óptima, lo que supone un ahorro de energía respecto a una freidora convencional.

-27%
TIEMPO DE
COCINADO

Permite programar 6 raciones a la vez, 2 en la cámara de fritura y 4 en el carrousel. El alimento se cocina de fuera hacia dentro, sellando el producto en tiempo récord y de forma totalmente automática.

-37%
CONSUMO
DE ACEITE

El diseño cerrado de la cuba protege el aceite de la luz y el oxígeno, alargando su vida útil. A esto se suma un sistema de cocinado, secado y filtrado que elimina agua, partículas y residuos, lo que permite obtener alimentos con menos absorción de grasa.



1

COCINADO

Cuba cerrada que consigue una recuperación de temperatura más rápida.

2

SECADO

Proceso que minimiza los residuos de aceite consiguiendo productos más secos y crujientes.

3

EXTRACCIÓN

Gestión de forma automática del producto hacia la tolva de salida.

Lo que nos hace **ÚNICOS**

UNA MÁQUINA CERRADA
QUE FRÍE EN VERTICAL

PROCESO DE COCINADO
QUE SECA Y EVAPORA EL
ACEITE

TECNOLOGÍA SIN HUMOS
Y SIN OLORES



Máxima variedad,
mínimo esfuerzo



Gastronomía
asiática



Menú
americano

QUÉ SE PUEDE COCINAR

Descubre un mundo a través del sabor gracias
a la tecnología avanzada de **QualityFry**

Rapidez y calidad
con un solo equipo

Descubre más recetas y combinaciones en nuestra sección de
Quality Kitchen Academy.



Salsas



Innovación que se
adapta a tu menú



Postres



SOLUCIONES PARA CADA SECTOR

Equipos de cocina fácilmente customizables a tu espacio, producción y autonomía



RETAIL

Los equipos iQ de QualityFry son la solución ideal para el retail, permitiendo **cocinar sin humos ni olores en espacios reducidos.**

Su tecnología automática garantiza rapidez, seguridad y ahorro energético, siendo perfectos para conceptos como "**Listo para comer**" mejorando la rentabilidad y la experiencia del cliente.



Listo para comer

Crea un negocio rentable con un solo equipo



GASOLINERAS

Con los equipos iQ las gasolineras cuentan con una solución automática, compacta y sin humos para diversificar su oferta sin necesidad de cocina tradicional.

Prepara comida caliente y de calidad en tiempo récord, mejorando la experiencia del cliente y aumentando el ticket medio por visita.

Plug & Fry

Tu nuevo negocio portátil





HORECA

QualityFry es mucho más que una freidora profesional para hostelería. Es un **equipo automático e inteligente** que marca un antes y un después en la cocina profesional de cualquier restaurante, cafetería o bar. Eficiencia en cualquier tipo de espacio.

Transforma tu espacio de 4m²
con una isla gastronómica autosuficiente



HOTELES

QualityFry ofrece a los hoteles una **solución versátil y rentable** para potenciar su servicio de **Food & Beverage** sin necesidad de cocina tradicional. Gracias a su tecnología, permiten ofrecer comida caliente 24/7 en distintos espacios del hotel como buffets, zonas de piscina o servicio en habitación.

Servicio Non-Stop

Satisface las necesidades culinarias de tus clientes



MODELOS iQ 625 - iQ 635

CARROUSEL

Automatización y versatilidad

COCINA 2 PRODUCTOS A LA VEZ,
MIENTRAS MANTIENE 4 EN ESPERA

PERMITE RACIONES DE HASTA
300g en raciones individuales 600g en raciones grandes

PLUG & PLAY, TAMAÑO COMPACTO
E INSTALACIÓN SENCILLA

AUTÓNOMA Y AUTOMÁTICA

Capaz de cocinar de forma autónoma y automática, un operario controla todo el proceso. Basta con apretar un botón y recoger el producto listo para servir.



GESTIÓN MÚLTIPLE DE PRODUCTO

Su innovador diseño permite programar hasta 6 raciones a la vez, 2 en la cámara de fritura y 4 en el carrousel, sin necesidad de recarga.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

	iQ 625 BASIC CARROUSEL	iQ 635 CARROUSEL
Voltaje	208-230 VAC	230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	16 amp	20 amp
Enchufe 1*	IEC 309, 16 amp 3-pin socket	IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	Clavija Schuko 16A	25A 1P+N+T 230V
Potencia de entrada máxima	3,500 Watts	4,600 Watts

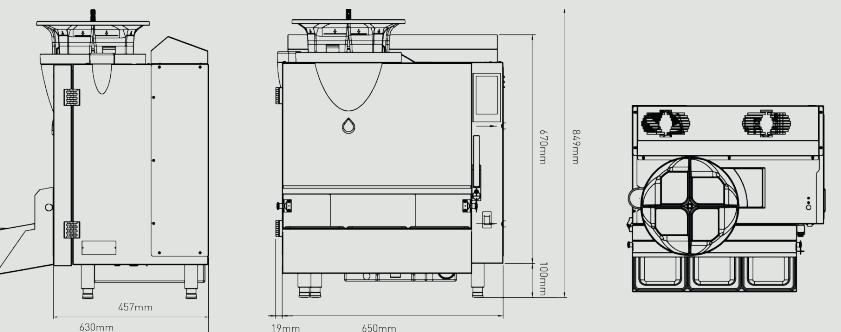
*Opciones de enchufes recomendados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	1 zona + 2 cocinando	300 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg	
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

DIMENSIONES

Peso sin embalaje	178 lbs	81 kg
Peso con embalaje	211 lbs	96 kg
Medidas con bandeja	856 x 670 x 630 mm	(alto x ancho x fondo)
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm	(alto x ancho x fondo)



iQ 6 SMART CON CONECTIVIDAD IOT

- Más inteligente. Más conectada. Más fácil.
- Navegación intuitiva, menús visuales, videos, alertas y notificaciones para una gestión fácil y rápida del equipo.
- Software escalable, fácilmente actualizable y compatible con nuevas funciones, protocolos y módulos.
- Actualizaciones y control desde cualquier lugar, cada evento queda registrado, cada dato, protegido.



MODELOS iQ 605 - iQ 615

GOURMET

Rapidez y eficacia

COCINA 2 PRODUCTOS A LA VEZ,
MIENTRAS MANTIENE 1 EN ESPERA

PERMITE RACIONES DE HASTA
300g en raciones individuales 600g en raciones grandes

TECNOLOGIA SIN HUMOS
Y SIN OLORES

CARGAR Y FREÍR

Adecuada para demandas intermedias, donde lo más práctico es cargar y freír. Preparada para freír dos raciones a la vez, mientras la tercera espera en la tolva de entrada.



iQ 6 SELF SERVICE

- Ideal para negocios de autoservicio
- Solución automática y compacta

- Rentabiliza un espacio de 1m²
- Oferta gastronómica para take away

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

	iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET
Voltaje	208-230 VAC	208-230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	16 amp	20 amp
Enchufe 1*	IEC 309, 16 amp 3-pin socket	IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	Clavija Schuko 16A	25A 1P+N+T 230V
Potencia de entrada máxima	3,500 Watts	4,600 Watts

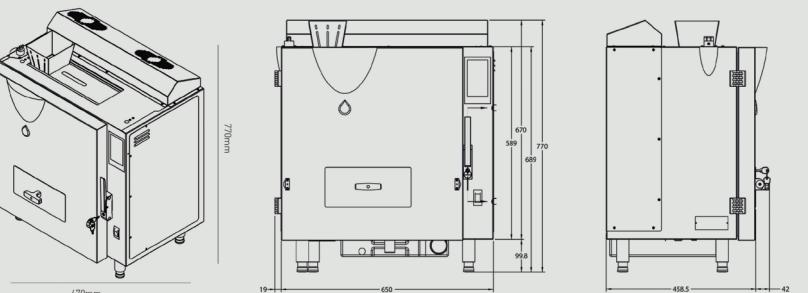
*Opciones de enchufes recomendados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	1 zona + 2 cocinando	300 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg	
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

DIMENSIONES

Peso sin embalaje	167 lbs	76 kg
Peso con embalaje	200 lbs	91 kg
Medidas sin embalaje	770 x 670 x 500 mm	(alto x ancho x fondo)
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm	(alto x ancho x fondo)



MODELO iQ 6 Manual

Simplicidad y rentabilidad

MÁXIMA EFICIENCIA CON EL
MÍNIMO CONSUMO

PERMITE RACIONES
DE HASTA 500g

PENSADA PARA LO ESENCIAL,
DISEÑADA PARA RENDIR

FACIL DE USAR
FÁCIL DE MANTENER

ALTA PRECISIÓN

Incluso en procesos simples, gana agilidad, rapidez y control en cada ciclo.

DISEÑADA PARA ADAPTARSE A TI

Elegí la bandeja de salida que mejor se adapte a tu tipo de negocio.
Ofrecemos versatilidad para responder con precisión a cada tipo de demanda.



CONTROL ABSOLUTO

Simplificamos el proceso sin renunciar a la precisión: tú decides cada paso.



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

Voltaje	230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	20 amp
Enchufe 1*	IEC 60309, 32 A-3 pin socket
Enchufe 2*	Clavija bipolar con TT, 25 A
**Potencia de entrada máxima	4,600 Watts

*Opciones de enchufes recomendados, se sirve sin ellos

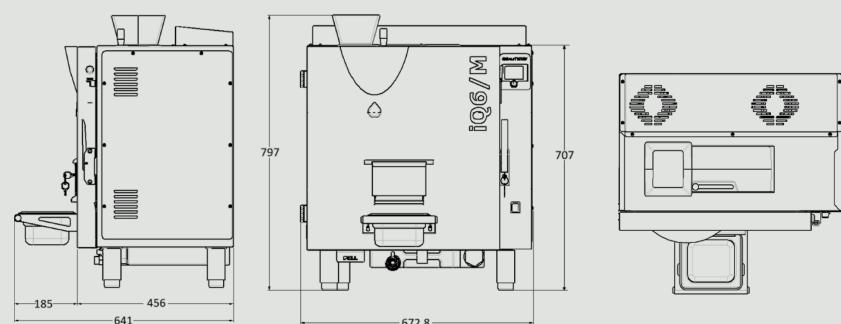
**Opción disponible de 3500 W

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	Mono producto	500g por ración
Producción por hora	Hasta 13 kg	
Display	2.4" pantalla Mando rotativo	Tiempo programable
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

DIMENSIONES

Peso sin embalaje	161 lbs	73 kg
Peso con embalaje	194 lbs	88 kg
Medidas sin embalaje	797 x 672,8 x 456 mm	(alto x ancho x fondo)
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm	(alto x ancho x fondo)



MODELO iQ 645

FES CARROUSEL Seguridad

El Sistema de Extinción de Fuego (FES) es un sistema de pre-inginería que está diseñado y construido bajo la norma "UNE 23510:2017 Sistemas de extinción de incendios en cocinas. Requisitos de diseño y ensayo".

TIEMPO QUE TARDA
EN APAGAR EL FUEGO

1 s

TIEMPO DE
DESCARGA TOTAL

28 s

SISTEMA DE EXTINCIÓN DE FUEGO (FES)

No hace falta incluir otros equipamientos como termostatos o sistemas de control de temperatura externos.

VENTAJAS DEL SISTEMA

- Sus compuestos activos son agua y aditivos 100% biodegradables, sin toxicidad y respetuosos con el medio ambiente.
- El producto descargado no deteriora los enseres con los que entra en contacto.
- Al no emplearse polvo, no se genera un ambiente de baja visibilidad en espacios cerrados.
- A diferencia de los extintores de CO₂ y polvo, no hay riesgo de asfixia ni de dificultades respiratorias cuando se descargan en un recinto cerrado.



No hace falta incluir sistemas de extinción más allá de los obligatorios por tipo de negocio o espacio.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS MONOFÁSICO

Voltaje	208-230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	20 amp
Enchufe 1*	IEC 309, 32 amp 3-pin socket
Enchufe 2*	25A 1P+N+T 230V
Potencia de entrada máxima	4,600 Watts

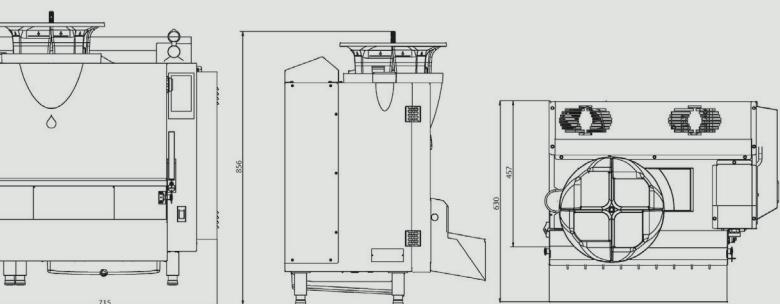
*Opciones de enchufe recomendados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de aceite	5,5 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	250 - 600 g (2,5 kg máx)
Producción por hora	Hasta 21 kg	
Display	5" pantalla táctil	8 tiempos programables
Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

DIMENSIONES

Peso sin embalaje	192 lbs	87 kg
Peso con embalaje	225 lbs	102 kg
Medidas con bandeja	856 x 715 x 630 mm	(alto x ancho x fondo)
Medidas con embalaje	1230 x 800 x 600 mm	(alto x ancho x fondo)



CARACTERÍSTICAS		MODELOS		iQ 605 BASIC GOURMET	iQ 615 GOURMET	iQ 6 MANUAL	iQ 625 BASIC CARROUSEL	iQ 635 CARROUSEL	iQ 645 FES CARROUSEL
DIMENSIONES (ALTO X ANCHO X FONDO)	Sin embalaje	Medidas	770 x 670 x 500 mm		797 x 672,8 x 641 mm		856 x 670 x 630 mm		856 x 715 x 630 mm
		Peso	76 kg		73 kg		81 kg		87 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
		Peso	91 kg		88 kg		96 kg		102 kg
CAPACIDAD DE ACEITE									
TOLVA DE CARGA	Capacidad	Raciones pequeñas	300 g		500 - 600 g		300 g		
		Raciones grandes	600 g				600 g		
	Producción continua		2 cocinando + 1 en espera		1 cocinando		2 cocinando + 4 en espera		
	Rendimiento por hora		10 kg	13 kg	13 kg		10 kg	13 kg	13 kg
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	Voltaje (VAC)		230 V						
	Potencia (W)		3,500 W	4,600 W	4,600 W	3,500 W	4,600 W	4,600 W	4,600 W
	Corriente (Amp)		16 Amp	20 Amp	20 Amp	16 Amp	20 Amp	20 Amp	20 Amp
	Enchufe		Monofásico						
DISPLAY INTELIGENTE	Tamaño de la pantalla		5"	2.4"			5"		
	Tiempos programables		8	Individual			8		
SEGURIDAD	Sonda de nivel aceite (en frío)								
	Sonda de nivel aceite (en caliente)								
	-	-			-	-	-	-	Sistema de Extinción de Fuego (FES)



QUALITYFRY

AUTOMATIC SMART COOKING

C/ Santa Leonor, 33, Planta 3, A, San Blas-Canillejas - 28037 Madrid - Spain

Tel: +34 913 759 567 | info@qualityfry.com