



BEST CS



PROJEKT



DORADZTWO



SPRZEDAŻ



SERWIS



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



INTELIĞENTNE SMAŻENIE

QualityFry przyczynia się do rozwoju profesjonalnej gastronomii dzięki produkcji innowacyjnego automatycznego sprzętu do smażenia. Rozwiązania QualityFry eliminują dym i nieprzyjemne zapachy, zapewniając smażenie bezpieczne, zdrowe i zrównoważone. Wybierając QualityFry, nie tylko inwestujesz w najwyższej klasy technologię smażenia, ale także podejmujesz świadomą decyzję o wspieraniu bardziej ekologicznej i zdrowszej przyszłości.

Dołącz do grona renomowanych szefów kuchni i restauracji, którzy ufają eksperckiej wiedzy i polegają na naszym nowoczesnym sprzęcie, aby osiągnąć doskonałe rezultaty smażenia.

ZALETY

Efektywność

Urządzenia marki QualityFry wyróżniają się niezwykłą efektywnością, zapewniając szybkie i doskonałe rezultaty smażenia.

Bezpieczeństwo

Frytownice QualityFry zostały zaprojektowane tak, aby minimalizować ryzyko i tworzyć bezpieczne środowisko pracy w gastronomii.

Bez zapachów

Dzięki zaawansowanej technologii, urządzenia QualityFry eliminują nieprzyjemne zapachy, utrzymując świeże i przyjemne powietrze w kuchni.

Ekologia

QualityFry priorytetowo traktuje zrównoważony rozwój, redukując zużycie energii i promując w swoim sprzęcie przyjazne dla środowiska rozwiązania.

Wszechstronność

Frytownice QualityFry są zdolne do smażenia różnorodnych produktów spożywczych, dopasowując się do różnych preferencji kulinarnych.

TECHNOLOGIA ECOFRY

-24%
ZUŻYCIE
ENERGII

Innowacyjny moduł zamkniętego i pionowego smażenia minimalizuje straty ciepła, utrzymując olej w optymalnej temperaturze i skracając czas przygotowywania potraw. Dzięki temu osiągnięte są oszczędności energetyczne w porównaniu do tradycyjnej frytownicy.

-37%
ZUŻYCIE
OLEJU

System filtracyjny tworzy proces smażenia i suszenia, podczas którego usuwane są woda i lotne cząstki stałe z gotowanego jedzenia. Obniżone zużycie oleju ma nie tylko wpływ na oszczędności, ale również znacząco wpływa na ilość tłuszczu wchłanianego przez produkt, prowadząc do smażenia, które jest zdrowsze i o lepszej jakości.

-27%
CZAS
SMAŻENIA

System filtracyjny w urządzeniach QualityFry pomaga skrócić czas smażenia dzięki swojej wysoko wydajnej technologii.



MODELE

IQ 600 – IQ 610 GOURMET

Automatyzuj przygotowywanie potraw, aby maksymalizować rentowność i zapewnić optymalny poziom jakości przygotowywanych dań. Idealne rozwiązanie do przygotowywania porcji o średnich rozmiarach. Obydwa modele pozwalają na smażenie dwóch porcji jednocześnie, podczas gdy trzecia czeka w zbiorniku wejściowym.

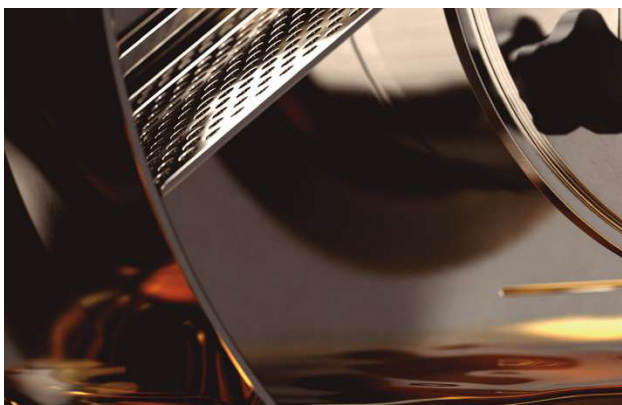


Przygotowuj dwie potrawy w tym samym czasie, kiedy trzecia oczekuje w podajniku

**Smażone porcje
250-600 g**

Kompaktywny rozmiar i prosta instalacja

Łatwa obsługa, 8 predefiniowanych programów



MODEL

	IQ 600 GOURMET	IQ 610 GOURMET
Wymiary [wysokość x szerokość x głębokość]	770 x 670 x 500 mm	
Waga [waga z opakowaniem]	65 kg [81 kg]	
Pojemność oleju	5,5 litra	
Produkcja na godzinę	do 21 kg*	
Napięcie [częstotliwość]	230 V [50/60 Hz]	
Moc	16 A	20 A
Maksymalny pobór mocy	3500 W	4600 W

*Produkcja na godzinę oparta jest na przygotowywaniu frytek o rozmiarze 6x6 mm dla modelu iQ610 Gourmet.

MODELE

IQ 620 – IQ 630 CARROUSEL

Od przygotowania pysznych, złocistych i chrupiących potraw dzieli Cię tylko przyciśnięcie jednego przycisku na intuicyjnym panelu sterowania. Osiem programów smażenia zapewnia doskonałą i powtarzalną jakość otrzymywanych produktów. Dzięki nowoczesnej konstrukcji możesz przygotowywać aż sześć potraw w tym samym czasie – bez dymu, bez mieszania się smaków, bez nieprzyjemnych zapachów.



Przygotuj dwie potrawy w tym samym czasie, kiedy cztery oczekują w podajniku

**Smażone porcje
250-600 g**

Wydajność na godzinę: do 21 kg

Łatwa obsługa, 8 programów smażenia

MODEL

IQ 620 BASIC CARROUSEL

IQ 630 CARROUSEL

Wymiary [wysokość x szerokość x głębokość]	856 x 670 x 457 mm [głębokość z tacką: 630 mm]	
Waga [waga z opakowaniem]	70 kg [86 kg]	
Pojemność oleju	5,5 litra	
Produkcja na godzinę	do 21 kg*	
Napięcie [częstotliwość]	230 V [50/60 Hz]	
Moc	16 A	20 A
Maksymalny pobór mocy	3500 W	4600 W

*Produkcja na godzinę oparta jest na przygotowywaniu frytek o rozmiarze 6x6 mm dla modelu iQ630 Carrousel.



MODEL

IQ 640 FES CARROUSEL

System gaśniczy Fire Extinguishing System (FES) to system prefabrykowany, zaprojektowany i zbudowany zgodnie z normą „UNE 23510:2017 Systemy gaśnicze w kuchniach komercyjnych. Wymagania dotyczące projektowania i testowania”. Dzięki niemu nie ma potrzeby instalowania innych systemów gaśniczych niż te, które są obowiązkowe dla Twojego biznesu lub przestrzeni, a praca w Twojej kuchni jest komfortowa i bezpieczna.



Przygotuj dwie potrawy w tym samym czasie, kiedy cztery oczekują w podajniku

Smażone porcje
250-600 g (maksymalnie 2,5 kg)

Wydajność na godzinę: do 21 kg

Łatwa obsługa, 8 programów smażenia

SYSTEM FES: PRACUJ BEZPIECZNIEJ

4s

WYKRYCIE POŻARU
I ROZPOCZĘCIE GASZENIA

1s

CZAS DO ZGASZENIA
OGNIA

28s

MAKSYMALNY CZAS
UGASZENIA OGNIA

MODEL	IQ 640 FES CARROUSEL
Wymiary [wysokość x szerokość x głębokość]	856 x 715 x 457 mm
Waga [waga z opakowaniem]	75 kg [90 kg]
Pojemność oleju	5,5 litra
Produkcja na godzinę	do 21 kg*
Napięcie [częstotliwość]	230 V
Moc	20 A
Maksymalny pobór mocy	4600 W

*Produkcja na godzinę oparta jest na przygotowywaniu frytek o rozmiarze 6x6 mm.



MODEL

IQ 1000 CARROUSEL

Kompaktowy, wydajny i higieniczny system w modelu IQ 1000 Carrousel smaży produkty w rekordowym czasie i z doskonałym wykończeniem. Zaprojektowany, aby oferować świeżo przygotowane jedzenie najwyższej jakości w sposób całkowicie autonomiczny i funkcjonalny.



Przygotowuj dwie potrawy w tym samym czasie, kiedy cztery oczekują w podajniku

Smażone porcje
500-800 g

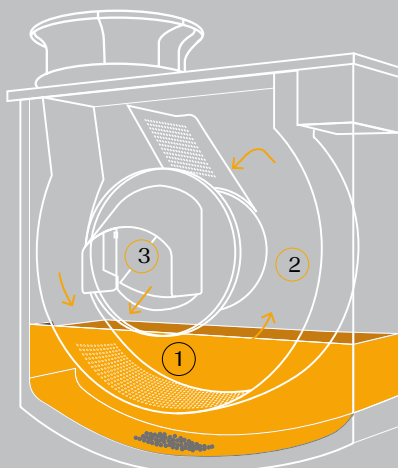
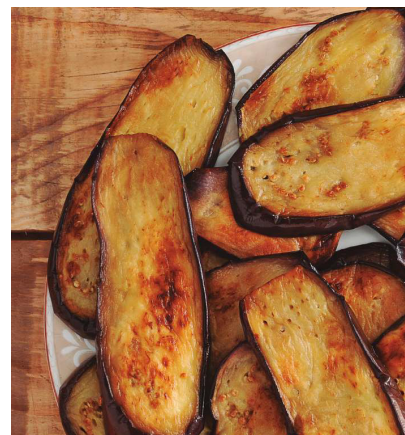
Wydajność na godzinę: do 33 kg

Łatwa obsługa: 10,1" ekran dotykowy
i 21 programów smażenia

MODEL

IQ 1000 CARROUSEL

Wymiary [wysokość x szerokość x głębokość]	942 x 760 x 570 mm
Waga [waga z opakowaniem]	95 kg [105 kg]
Pojemność oleju	10 litrów
Produkcja na godzinę	do 33 kg*
Napięcie [częstotliwość]	300 V
Moc	16 A
Maksymalny pobór mocy	7800 W



1. SMAŻENIE

Hermetyczna komora smażenia, która nie miesza smaków ani zapachów, a także szybciej odzyskuje temperaturę.

2. SUSZENIE

Proces, który minimalizuje straty oleju, prowadząc do zdrowszych produktów.

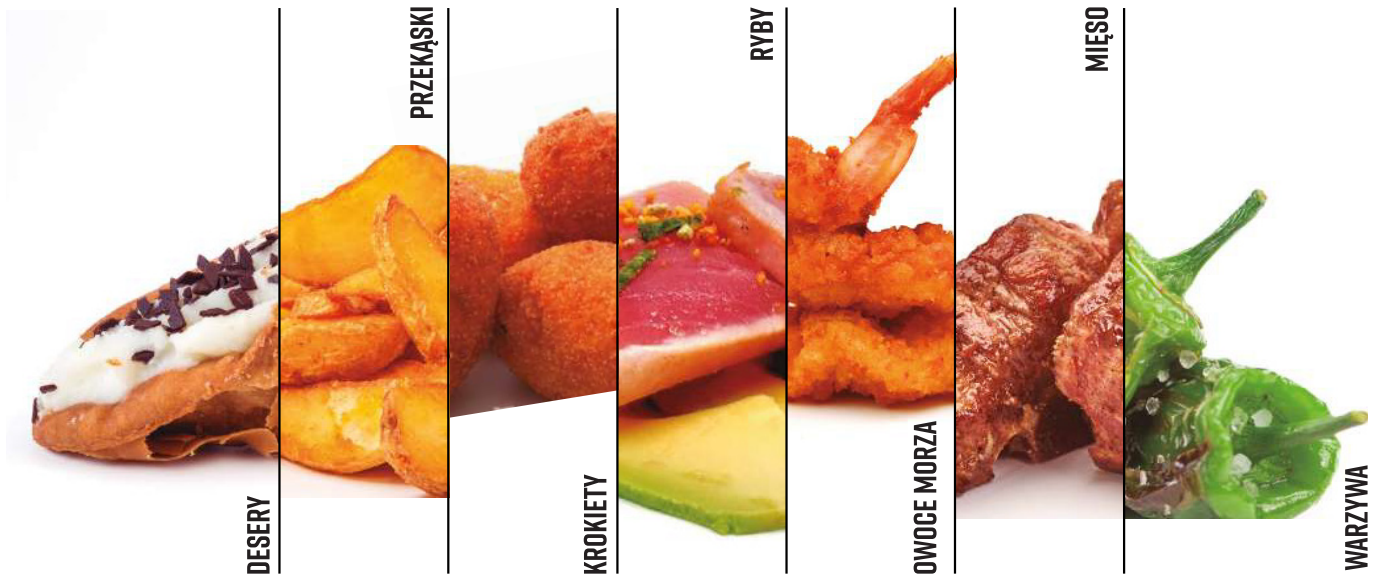
3. EKSTRAKCYJA

Automatyczne zarządzanie potrawą.



CO MOŻESZ PRZYGOTOWAĆ DZIĘKI QUALITYFRY?

Dzięki zaawansowanej technologii zastosowanej w frytownicach QualityFry osiągniesz doskonały wygląd i smak podczas smażenia różnego rodzaju produktów spożywczych, zarówno świeżych, jak i mrożonych, słodkich i słonych, przy użyciu tego samego oleju i jednocześnie bez mieszania aromatów czy smaków. Końcowym efektem są dania, które są widocznie bardziej atrakcyjne, złociste i chrupiące.



BEZ DYMU I BEZ ZAPACHU PROFESJONALNE FRYTOWNICE



HORECA

QualityFry to znacznie więcej niż profesjonalne frytownice dla branży gastronomicznej. To automatyczne i inteligentne urządzenia, które stanowią przełom w profesjonalnej kuchni każdej restauracji, kawiarni czy baru.



RETAIL

Wyjątkowo profesjonalne frytownice, które dzięki zaawansowanej technologii smażą żywność w sposób pionowy, nie uwalniając przy tym dymu ani nieprzyjemnych zapachów.



HOTELE

Dzięki swojemu automatycznemu i inteligentnemu systemowi, urządzenia QualityFry nie wymagają dodatkowego ani wyspecjalizowanego personelu, oferując nieograniczone możliwości.



STACJE PALIW

QualityFry oferuje ogromne możliwości maksymalizacji zysków z wizyt na stacjach paliw. Zwiększa impulsowe zakupy, podnosi średni wydatek i ułatwia nowe trendy konsumpcji oparte na wynos.



KAWIARNIE

QualityFry to znacznie więcej niż profesjonalne frytownice. To kluczowe elementy podczas wdrażania nowych usług gastronomicznych w Twoim biznesie, takich jak produkty na wynos czy dostawa.



BEST COMPANY SOLUTIONS od kilkunastu lat zaopatruje największe sieci stacji benzynowych, supermarkety, sklepy convenience, punkty usługowe, hotele, kawiarnie, piekarnie i restauracje w profesjonalne urządzenia gastronomiczne. Przyniamy się do rozwoju branży HoReCa, oferując firmom kompleksową obsługę – od analizy potrzeb klienta, poprzez dobór, sprzedaż i montaż sprzętu, aż po serwis technologiczny i szkolenia.

Best CS to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, oficjalny dystrybutor ekspresów do kawy **FRANKE** i **DALLA CORTE**, młynków do kawy **COMPAK**, automatycznych ekspresów **MATE** do parzenia herbat liściastych i ziół, wyciskarek do cytrusów **ZUMEX**, pieców, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, pieców hybrydowych **PRATICA**, pieców piekarniczo-cukierniczych **RAMALHOS**, pieców do pizzy **CUPPONE**, automatycznych frytownic **QUALITYFRY**, maszyn do lodów **BOVO** i **GELMATIC**, dystrybutorów wody **BLUPURA**, systemów filtrowania wody **BRITA**, a także zmywarek **HOBART** oraz sprzętów dla profesjonalnego pralnictwa **DANUBE**. To również ceniony doradca w zakresie zaawansowanych technologii gastronomicznych.

www.best-cs.pl

Best Company Solutions sp. z o.o.

Showroom i główna siedziba:

ul. Wagonowa 2C/1, 53-609 Wrocław

Showroom i biuro regionalne:

ul. Gwiaździsta 19, 01-651 Warszawa



+48 717 948 110

info@best-cs.pl