

La freidora automática Fast Chef Elite
fríe productos frescos y congelados,
tanto dulces como salados.

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

ACELERA TU NEGOCIO, CON SÓLO UNA FREIDORA

**SIN COMPLICACIONES
SIN SALIDA DE HUMOS
SIN CAMPANA DE EXTRACCIÓN**


QUALITYFRY
Automatic Haute Cuisine



“

EN UN LOCAL COMO EL MÍO, QUE NO TIENE SALIDA DE HUMOS, PUEDO SERVIR TODO TIPO DE FRITOS

FRANQUIADO DE LA SUREÑA, MADRID

SIN HUMOS SIN OLORES SIN MEZCLA DE SABORES

MONTA TU NEGOCIO DE FORMA FÁCIL Y SENCILLA

Si estás pensando en poner en marcha tu propio negocio de hostelería o potenciar el que ya tienes, con la freidora sin humos y sin olores FAST CHEF ELITE podrás hacerlo de la forma más fácil.

SIN NECESIDAD DE SALIDA DE HUMOS

Con FAST CHEF ELITE podrás montar o acelerar tu negocio incluso en locales que no tengan salida de humos o campana de extracción, ahorrando en costes.

AUMENTA TU MENÚ Y TU RENTABILIDAD

La freidora FAST CHEF ELITE puede preparar tanto productos frescos como congelados, dulces o salados con la misma calidad. Además gracias a su avanzada tecnología, tienes la posibilidad de freír dos productos a la vez mientras tienes un tercero en espera.



FAST CHEF ELITE ha sido reconocida con el Sello de Excelencia de la Unión Europea

AUMENTA TU TICKET MEDIO, LA FACTURACIÓN Y LA RENTABILIDAD DE TU NEGOCIO

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



**UNA FREIDORA
AUTOMÁTICA Y
PROGRAMABLE**

SENCILA Y VERSÁTIL

Una sola persona controla todo el proceso. Únicamente necesita apretar un botón y recoger el producto listo para servir. Podrás freír todo tipo de productos, desde frescos a congelados, tanto dulces como salados.



**GRACIAS A FAST CHEF ELITE
PUEDO OFRECER FRITOS EN
MI LOCAL, QUE NO TIENE
SALIDA DE HUMOS.**

FRANQUICIADO DE KUBO KING, MADRID

Aumenta los productos de tu carta y prepáralos en sólo unos minutos

FAST CHEF ELITE fríe tanto productos convencionales como 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 servicios de take away, establecimientos de fast food, restauración tradicional, casual

dinnign, cafeterías, bares de tapas, catering, estaciones de servicio, etc.

CALIDAD. Gracias a una tecnología muy avanzada, FAST CHEF ELITE 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.



CERTIFICADA POR LA UNIÓN EUROPEA

La Comisión Europea nos ha concedido el Sello de Excelencia dentro del Programa Marco de Investigación e Innovación Horizonte 2020, que certifica nuestro equipamiento de cocina sin humos y sin olores.



FÁCIL 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. Su diseño permite lavar las piezas desmontables en el lavavajillas.

FAST CHEF ELITE es la única freidora del mercado que no necesita salida de humos

AHORRA **COSTES:** COCINA SIN NECESIDAD DE COCINERO

El área de I+D+i de QualityFry ha desarrollado un innovador módulo de fritura cerrado y vertical, en contraposición con las cubas horizontales y abiertas utilizadas históricamente.

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 de la fritura.

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

VERSÁTIL

FAST CHEF ELITE puede freír dos productos a la vez mientras otro espera en la tolva de entrada. Todo ello, sin mezcla de sabores.





1

RAPIDEZ.

FAST ELITE ofrece la fritura tradicional en un tiempo récord, porque gracias a su especial diseño minimiza las pérdidas de calor, mantiene el aceite a temperatura óptima y acelera la fritura.

2

SEGURIDAD.

Su cámara de fritura, construida con una doble capa de acero inoxidable (AISI 304 L), aísla las altas temperaturas del interior y protege absolutamente al operario y su entorno.

3

LA MISMA CALIDAD EN TODOS SUS ESTABLECIMIENTOS.

Gracias a sus 8 programas de fritura, que automatizan los tiempos, el sabor y la calidad de sus productos serán los mismos en todos y cada uno de sus locales.

4

FRITURA GOURMET.

La freidora consigue una textura crujiente de los rebozados, matices gastronómicamente atractivos en el dorado de los alimentos y una absoluta meticulosidad al escurrir el aceite.

5

AHORRO DE ACEITE.

Su avanzado sistema de filtros hace que el consumo de aceite disminuya, ya que es una máquina cerrada y compacta que no deja pasar luz ni oxígeno

6

AHORRO DE ELECTRICIDAD

Al freír en menos tiempo, y evitando la pérdida de temperatura del aceite, el gasto eléctrico se reduce en más de un 50% con respecto a una freidora tradicional.

7

AHORRO DE PRODUCTOS.

La automatización de tiempos hace que el producto salga siempre a punto, crujiente por fuera y tierno por dentro, sin desperdiciar ninguna ración.

8

AHORRO DE PERSONAL.

Esta tecnología permite que una sola persona controle todo el proceso. Únicamente necesita pulsar un botón y recoger el producto listo para servir.



“

EL AHORRO DE COSTES ES MUY ALTO. FAST CHEF ELITE GASTA MENOS QUE UNA FREIDORA DOMÉSTICA, PERO CON LA CAPACIDAD DE UNA INDUSTRIAL.

FRANQUICIADO DE PECADITOS, MADRID

Las principales franquicias de hostelería ya cuentan con las ventajas de FAST CHEF ELITE

NUESTROS CLIENTES



RETORNO INVI

PLAZO DE AMORTIZACIÓN DE SÓLO 5 MESES



RENTABILIZA TU NEGOCIO

El margen de beneficio existente entre el coste de la materia prima y el precio de venta de las raciones de fritura puede contribuir a la rentabilidad y éxito de un negocio de restauración.

“ Con **FAST CHEF ELITE** puedo preparar todo tipo de productos, desde croquetas y raciones, hasta los picatostes .

TABERNA TELEPINCHO, MADRID



RÁPIDA AMORTIZACIÓN

El plazo medio de amortización se estima entre 5 y 8 meses, **vendiendo solamente 10 raciones diarias** en función del tipo de producto que ofrezca.



RIAS AUT FUGIATE MOL OR SI CUS DOLECTEUE PRATUM TE PREVIS

Si desea un cálculo personalizado, a través de unos sencillos pasos en el apartado de rentabilidad de nuestra web puede calcular los plazos de amortización, beneficio mensual y anual de manera aproximada según el consumo y venta de raciones de fritos servidas en su establecimiento.

WWW.QUALITYFRY.COM



VISITE NUESTRO SHOWROOM

Visite nuestro showroom en Madrid y compruebe cómo quedan sus productos o reciba sugerencias de nuestros expertos.

ERSIÓN

“

ES MUY FÁCIL DE USAR. COCINA DE FORMA MUY RÁPIDA Y ES SÚPER SEGURA.

FRANQUICIADO DE **MÁS QUE MENOS**, MADRID

PRESENTES EN TODO EL MUNDO



QUALITYFRY YA ESTÁ PRESENTE EN UN GRAN NÚMERO DE PAÍSES



UN MENÚ VARIADO

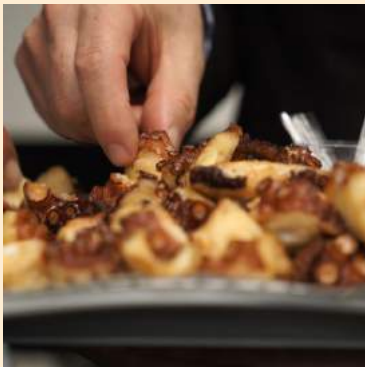
Fast Chef Elite te permite apostar por productos variados y originales como este pintxo de huevo de codorniz.

MÚLTIPLO

UNA SOLA FREIDORA, UN SINFÍN DE POSIBILIDADES

¿UNA TABERNA ANDALUZA O FAST CHEF ELITE PODRÁ OFERTAR?

Fast Chef Elite te permite ampliar tu carta con productos fritos variados, incrementando así la facturación y los márgenes de tu negocio ya que podrás preparar alimentos frescos o congelados, tanto dulces como salados.



MENÚ ESPAÑOL

Con FAST CHEF ELITE podrás deleitar a tus clientes con croquetas, patatas fritas, patatas gajo o bravas, nuggets de pollo, gambas, aros de cebolla, calamares, pulpo, chorizos, muslitos de pollo...



MENÚ ITALIANO

Lo italiano siempre está de moda. Ofrece a tus clientes un variado surtido de productos italianos para que siempre vuelvan a tu local: flori di zucca, bastones de mozzarella, arancini, panzerotti, etc...



MENÚ ASIÁTICO

Si lo que quieres es apostar por la cocina asiática, con FAST CHEF ELITE podrás tener en tu menú samosas de verduras, tempura, makis rebozados, rollitos de primavera, samosas de manzana y pasas...

LES MENÚS

¿RESTAURANTE ASIÁTICO? CON OFRECER TODO TIPO DE COMIDA



PUB IRLANDÉS

También puedes apostar por ofrecer una carta al estilo irlandés, con las típicas alitas de pollo con salsa barbacoa, hamburguesitas, bolitas de queso cheddar o los tradicionales fish and chips.

Original o tradicional, con FAST CHEF ELITE podrás hacerlo.



POSTRES

Churros clásicos o rellenos, torrijas, buñuelos de viento, flores extremeñas, leche frita, croquetas de chocolate, samosas dulces.... Una oferta dulce y variada con tan sólo apretar un botón.

Deleita a tus clientes con algo dulce para desayunar o como postre.



VERDURAS

Espárragos, pimientos de padrón, champiñones con patatas, alcachofas, berenjenas rebozadas con miel, croquetas de verduras, almendras, rollitos vegetales... una amplia oferta para los amantes de las verduras.

Para los que cuidan la dieta, ofrece un menú sano y equilibrado.

LA OPCIÓN QUE PREFIERA, A TAN SÓLO UN CLICK

A top-down view of a dining table. In the upper left, there are two glass shakers with stainless steel tops, one containing salt and the other pepper. The table is covered with a light-colored, textured cloth. In the center, a white oval plate holds a piece of meat coated in sesame seeds, garnished with green herbs, red chili peppers, and a blueberry. A folded brown napkin is visible in the bottom left corner.

PREGUNTAS FRECUENTES

FAST CHEF ELITE es muy sencilla de usar, en tan sólo tres pasos podrá disfrutar de un gran número de productos: 1) introduzca el producto en la tolva, 2) pulse el programa deseado, y 3) extraiga el producto de la bandeja de salida.

F.A.Q.

1

¿CÓMO TIENE QUE ESTAR EQUIPADO EL ESPACIO DONDE QUIERO PONER LA FREIDORA?

Únicamente se precisa una toma de corriente. Asegúrese de que la tensión de la red coincida con la indicada en la etiqueta de identificación.

2

¿DE QUÉ FORMA FRÍE FAST CHEF ELITE?

De forma totalmente automática. Sólo es necesario poner el producto en la tolva, seleccionar el programa de fritura adecuado y esperar a que se expendan en la bandeja de salida.

3

ACEITE, ¿CÓMO PUEDO CONTROLAR EL CONSUMO?

La máquina automáticamente avisa cuando el nivel ha descendido un litro. Como norma general, el aceite debe sustituirse al menos una vez a la semana, pero puede variar según el tiempo de uso.

4

¿QUÉ CAPACIDAD TIENE LA BANDEJA DE EXTRACCIÓN?

Depende del tipo de producto. Tomando como ejemplo croquetas, puede contener hasta 850 gramos.

5

¿CÓMO SE LIMPIA?

La cámara de fritura de FAST CHEF ELITE es un cuerpo cerrado, aislado del resto de elementos. Su diseño permite lavar las piezas desmontables en el lavavajillas.



QUALITYFRY
Automatic Haute Cuisine

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

www.horequipamerica.com