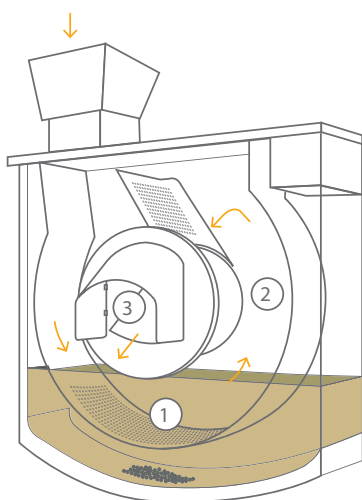




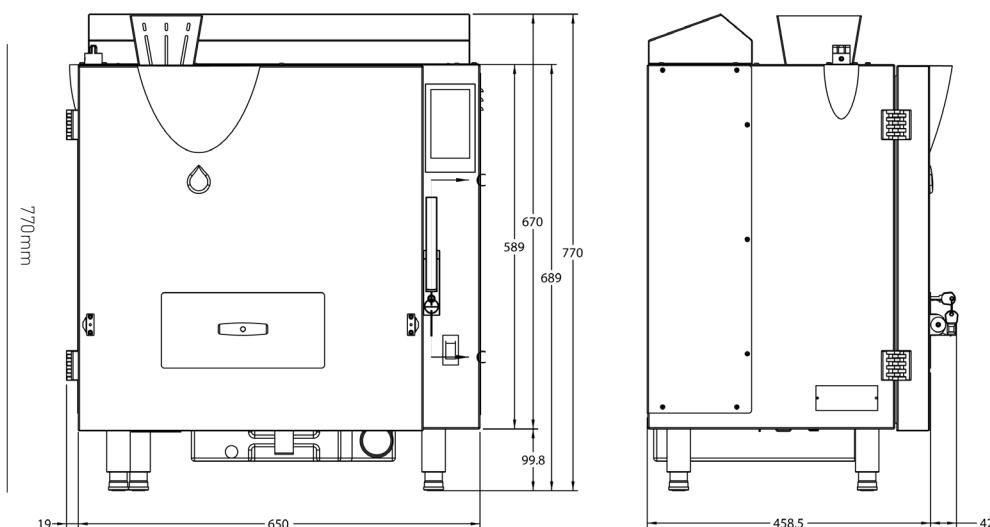
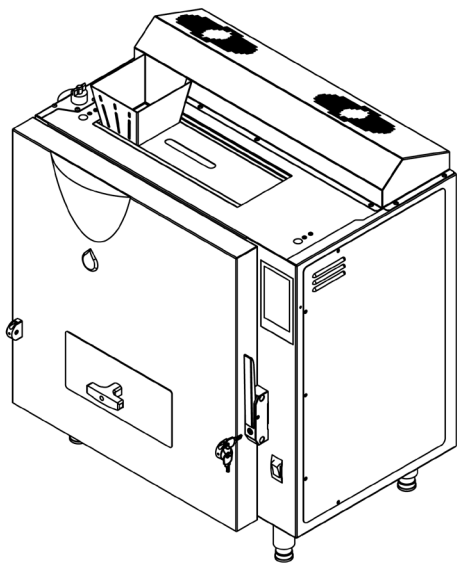
QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

iQ 600 BASIC GOURMET



ECOFRY SYSTEM- El Ciclo Perfecto

- 1. Fritura-** Protege el aceite de la luz, el agua y el oxígeno aumentando su vida útil
- 2. Secado, dorado y crujiente-** Con extracción de agua y aceite evaporado y partículas sólidas volatilizadas
- 3. Extracción -** El producto perfectamente cocinado se extrae a través de la pala hacia la tolva de salida.



670mm

Dimensiones

iQ 600 Basic Gourmet

Alto	30.3"	770 mm
Ancho	26.3"	670 mm
Fondo	19.6"	500 mm
Fondo con bandeja grande	24.8"	630 mm
Peso	143 lbs.	65 Kg
Peso con embalaje	178 lbs.	81 Kg
Medidas con embalaje	1230x800x600 mm (Alt x Ancho x Fondo)	

Especificaciones Técnicas

Capacidad de aceite	5.5 litros	
Tolvas de carga	1 zona + 2 cocinando	250g raciones pequeñas 600g raciones grandes
Producción por hora	Hasta	10 Kg**
Display	5" Pantalla táctil	8 tiempos programables

Sin humos. Sin olores. iQ 600 Basic Gourmet no requiere salida de humos ni campana extractora

Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

Instalar iQ 600 Basic Gourmet en áreas cerradas con acceso limitado o sin acceso puede invalidar la garantía. Evite instalar iQ 600 Basic Gourmet directamente junto a fuentes de calor (hornos, parrillas, etc.) o tomas de aire acondicionado. El aire de escape se ventila desde la parte superior del equipo.

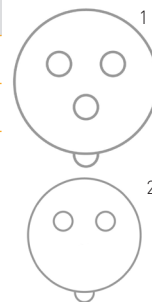
** La producción por hora está basada en patatas de 6 mm. El tipo de aceite, su uso, la temperatura de cocción y la temperatura de inicio del producto afectarán los tiempos de cocción y la producción por hora.

La investigación continua da como resultado mejoras constantes; por lo tanto, estas especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Especificaciones Eléctricas - Monofásico

iQ 600 Basic Gourmet

Voltaje	230 VAC
Frecuencia	50 Hz
Potencia	16 amp
Enchufe ¹	IEC 309, 16 amp 3-pin socket
Enchufe ²	Clavija Schuko 16A
Potencia de entrada máxima	3,500 Watts



* Opciones de enchufe recomendados.

Programa de limpieza

- El aceite se debe vaciar y filtrar diariamente.
- La cámara de fritura se debe retirar, desmontar y limpiarse al menos una vez por semana.
- El bidón de condensación se debe vaciar al menos una vez por semana y lavarse una vez al mes.
- El filtro metálico debe limpiarse cada seis meses.
- El filtro cilíndrico de carbón activado debe reemplazarse al menos cada 12 meses.

(Basado en aproximadamente 150 raciones por día, los equipos con mayor producción necesitarán limpiar y reemplazar los filtros con más frecuencia.)

* La certificación y las pruebas sin ventilación y de eficiencia han sido realizadas y verificadas de forma independiente por los Laboratorios SGS. Una copia del informe está disponible a petición.

Para garantizar que se mantenga el funcionamiento sin humos de iQ 600 Basic Gourmet, DEBEN seguirse los procedimientos de limpieza diarios, semanales, mensuales y anuales. El filtro cilíndrico de carbón activado deben reemplazarse en los intervalos recomendados. No hacerlo puede invalidar cualquier garantía.