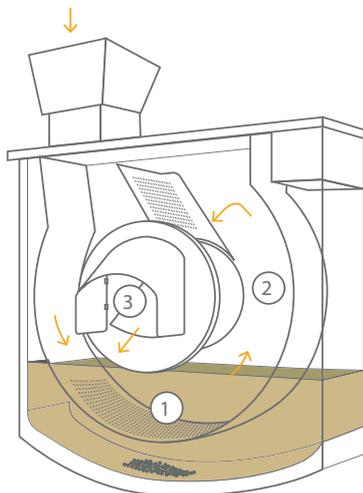




**QUALITYFRY**  
AUTOMATIC SMART COOKING

**iQ 1000 CARROUSEL**



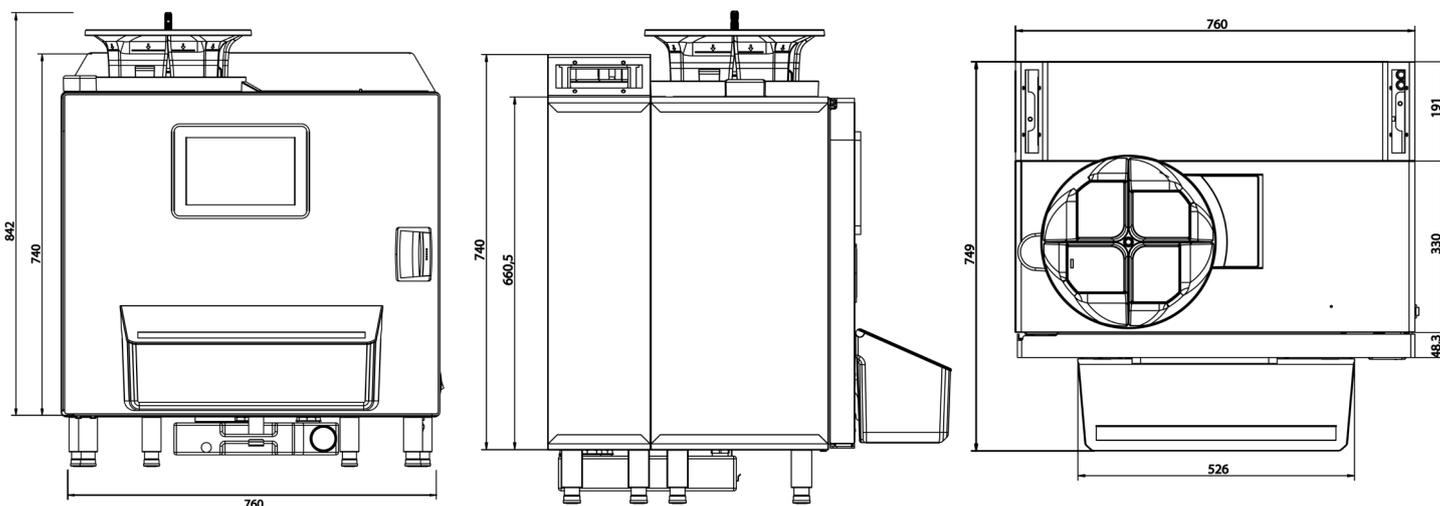
## **ECOFRY SYSTEM- El Ciclo Perfecto**

- 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.



**QUALITYFRY**  
AUTOMATIC SMART COOKING

# iQ 1000 CARROUSEL



## Dimensiones

iQ 1000 Carrousel		
Alto	37.0"	942 mm
Ancho	29.9"	760 mm
Fondo	22.4"	570 mm
Fondo con bandeja	29.5"	750 mm
Peso	198 lbs.	90 Kg
Peso con embalaje	231 lbs.	105 Kg
Medidas con embalaje	1250X900X720 mm (AltoXAnchoXFondo)	

Especificaciones Técnicas		
Capacidad de aceite	10 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	500-800g
Producción por hora	Hasta	33 Kg**
Display	10,1" pantalla táctil	21 tiempos programables

Sin humos. Sin olores. iQ 1000 CARROUSEL no requiere salida de humos ni campana extractora

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

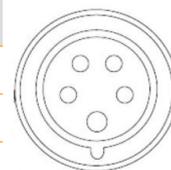
Instalar iQ 1000 Carrousel en áreas cerradas con acceso limitado o sin acceso puede invalidar la garantía. Evite instalar el equipo directamente junto a fuentes de calor (hornos, parrillas, etc.) o tomas de aire acondicionado. El aire de escape se ventila desde la parte superior del equipo.

\*\* La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 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 - Trifásico

iQ 1000 Carrousel	
Voltaje	380 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	16 amp
Enchufe	IEC TRIF , 16 amp 3-pin +N +E socket
Potencia de entrada máxima	7,800 Watts



## 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.