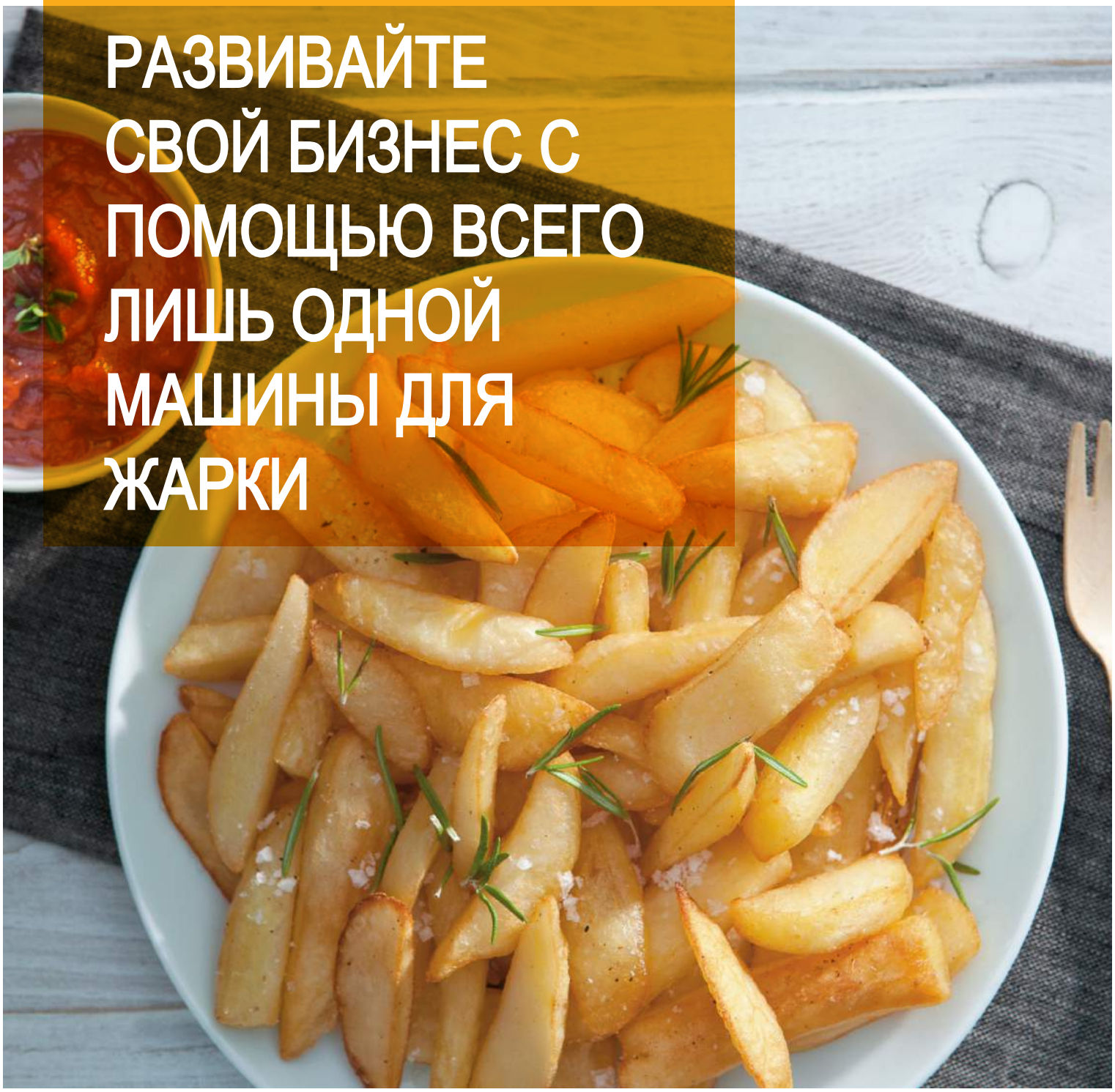
Автоматическая машина для жарки Fast Chef Elite готовит свежие и замороженные, сладкие и соленые продукты.

РАЗВИВАЙТЕ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ ВСЕГО ЛИШЬ ОДНОЙ МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРКИ



НЕТ ГРЯЗИ
НЕТ ДЫМА
НЕ НУЖНА ВЫТЯЖКА

QUALITYFRY
Automatic Haute Cuisine



> В МОЕМ ЗАВЕДЕНИИ НЕТ ВЫТЯЖКИ, НО Я ВСЕ РАВНО МОГУ ПОДАВАТЬ ЛЮБЫЕ БЛЮДА

ФРАНШИЗА **LA SUREÑA**, МАДРИД

НЕТ ДЫМА
НЕТ ЗАПАХОВ
НЕТ СМЕШЕНИЯ АРОМАТОВ









НАЧАТЬ СВОЙ БИЗНЕС ЛЕГКО

Ели вы намереваетесь начать собственный гостиничный бизнес или расширить деятельность своей компании, бездымная автоматическая машина для жарки FAST CHEF ELITE поможет вам сделать это легко и быстро.

НЕ НУЖНА ВЫТЯЖКА

С FAST CHEF ELITE вы сможете начать или расширить свой бизнес, даже есми условия не позволяют установить вытяжку для дыма или вентиляцию.

РАСШИРЯЙТЕ МЕНЮ И ПОВЫШАЙТЕ ПРИБЫЛЬ

FAST CHEF ELITE может готовить свежие и замороженные, сладкие и соленые продукты с равно высоким качеством. Более того, передовые технологии позволяют готовить два продукта одновременно, в то время как третий будет "ожидать" своей очереди.

FAST CHEF ELITE награжден Знаком качества Европейского союза.

УВЕЛИЧЬТЕ СРЕДНИЙ ЧЕК, ОБОРОТ И РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Fast Chef Elite предлагает профессионалам HORECA рабочий инструмент, который позволит им расширить меню разнообразными жареными блюдами, увеличив оборот и доходность бизнеса.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММИРУЕМАЯ МАШИНА ДЛЯ ЖАРКИ

ПРОСТАЯ И УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Один человек управляет всем процессом. Просто нажмите кнопку и заберите готовое к подаче блюдо. Вы можете жарить любые продукты - свежие и замороженные, сладкие и соленые.



БЛАГОДАРЯ FAST CHEF ELITE Я МОГУ ПОДАВАТЬ ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА В СВОЕМ ЗАВЕДЕНИИ. ГДЕ НЕТ ВЫТЯЖКИ

ФРАНШИЗА VOLAPIÉ, МАДРИД

Добавьте новые блюда в меню и гоовьте их всего за несколько минут

FAST CHEF ELITE готовит как обычные блюда, так и фуршетные закуски с одинаковой эффективностью, и одинаково качественно может приготовить замороженные, свежие, сладкие, соленые, традиционные, средиземноморские или экзотические блюда

Высокая производительность FAST CHEF ELITE позволяет использовать ее в традиционных ресторанах. фаст-фудах, барах, кафе, службах кейтеринга т. д.

КАЧЕСТВО. Благодаря самым передовым технологиям FAST CHEF ELITE позволяет сохранить изысканные ароматы блюда, что невозможно сделать при традиционной жарке. Ее система фильтрации удаляет воду и активные частицы из масла, что позволяет готовить здоровые блюда и не смешивать ароматы.





СЕРТИФИКАТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Европейская комиссия наградила нас Знаком качества в рамках нашей Программы исследований и инноваций Horizon 2020, отметив наше оборудование для готовки без дыма и запахов.

ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

Жарочная камера FAST CHEF ELITE замкнутая и изолированная от других компонентов, поэтому в процессе жарки машина не загрязняется. Ее конструкция позволяет снимать отдельные компоненты и мыть в посудомоечной машине.

FAST CHEF ELITE - единственная машина для жарки на рынке, не требующая вытяжки для дыма.

СНИЖАЙТЕ РАСХОДЫ: КУХНЕ БОЛЬШЕ НЕ НУЖЕН ШЕФ-ПОВАР

Отдел научных разработок QualityFry создал инновационный закрытый модуль для вертикальной жарки, в корне отличающийся от открытых жарочных ванн прошлого.

FAST CHEF ELITE позволяет жарить без попадания света и практически без попадания кислорода, устраняет активные частицы и воду из масла, очищая его от остатков еды и продлевая срок годности.

Кроме того, она позволяет минимизировать потери тепла и поддерживать постоянную температуру масла в процессе жарки.

Все это предотвращает смешивание ароматов и избыток жира в блюдах - это и отличает нашу машину от других.



УНИВЕРСАЛЬНАЯ

FAST CHEF ELITE может жарить два продукта одновременно, а третий будет "ожидать" своей очереди в загрузочном бункере. И всё это без смешивания ароматов.



1

СКОРОСТЬ

FAST ELITE предлагает традиционную жарку за рекордно короткое время, поскольку благодаря своей особой конструкции она минимизирует потери тепла, поддерживая оптимальную температуру масла и ускоряя жарку.

2

БЕЗОПАСНОСТЬ

Жарочная камера Fast Chef Elite изготовлена из двухслойной нержавеющей стали (AISI 304 L), которая изолирует высокую температуру внутри, надежно защищая оператора от ожогов.

3

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО В ЛЮБОМ ЗАВЕДЕНИИ

Благодаря восьми программам. которые автоматически задают время, аромат и качество блюд будут одинаково высоки в любом заведении.

4

ГОТОВКА ДЛЯ ГУРМАНОВ

Машина позволяет получить хрустящую корочку и придать блюдам аппетитную золотистость, при этом тщательно удаляя масло.

5

ЭКОНОМИЯ МАСЛА

Передовая система фильтрации снижает расход масла, поскольку закрытая, компактная машина препятствует попаданию внутрь света и кислорода.

6

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Готовка за меньшее время и предотвращение потерь тепла маслом позволяют экономить более 50% электроэнергии в сравнении с обычными машинами для жарки.

7

ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ

Автоматизация времени жарки позволяет всегда получить идеальный продукт - с хрустящей корочкой и нежный внутри. Ни одна порция не пропадет зря.

8

ЭКОНОМИЯ НА ПЕРСОНАЛЕ

Технология позволяет одному человеку управлять всем процессом. Нужно лишь нажать кнопку и забрать готовое к подаче блюдо.



ЗАТРАТЫ СУЩЕСТВЕННО СНИЗИЛИСЬ. FAST CHEF ELITE ОБХОДИТСЯ ДЕШЕВЛЕ ДОМАШНЕЙ ФРИТЮРНИЦЫ, НО ПО ЭФФЕКТИВНОСТИ НЕ УСТУПАЕТ ПРОМЫШЛЕННЫМ МАШИНАМ.

ФРАНШИЗА **100 MONTADITOS,** МАДРИД

Главные франшизы в сфере общественного питания
уже пользуются преимуществами FAST CHEF ELITE

НАШИ КЛИЕНТЫ



TABERNA DEL
VOLAPIÉ
JEREZ 1872

FOOD STYLE
100
MONTADITOS
FROM SPAIN

MAS Q MENOS

B+
Bocatas y más

CERVECERÍA
LA
SUREÑA®

Café & Té
COMPAÑIA DEL TROPICO

ВОЗВРАТ

ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ УЖЕ ЧЕРЕЗ 5 МЕСЯЦЕВ



СДЕЛАЙТЕ СВОЙ БИЗНЕС РЕНТАБЕЛЬНЫМ

Разность между стоимостью сырья и отпускной ценой порций готовой еды влияет на рентабельность и успешность ресторанного бизнеса.

> **С FAST CHEF ELITE я могу готовить любые жареные блюда, от крокетов до крутонов.**
>
> ТАВЕРНА **BOCATAS Y MÁS**, МАДРИД



ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

Средний срок амортизации (возврата инвестиций) - от 5 до 8 месяцев, при продаже только 10 порций в день, в зависимости от вида продуктов.



СДЕЛАЙТЕ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ РАСЧЕТ

Если вам нужен персональный расчет, на нашем сайте в разделе "Рентабельность" вы можете рассчитать приблизительный срок амортизации,ежемесячную и годовую прибыль в зависимости от расхода продуктов и продаж порций готовой еды в вашем заведении.

WWW.QUALITYFRY.RU



ПОСЕТИТЕ НАШ ШОУРУМ

Посетите наш шоурум в Мадриде, посмотрите, как устроена наша продукция, получите советы от наших специалистов.

ИНВЕСТЦИЙ

“ ПРОСТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, БЫСТРО ГОТОВИТ И СОВЕРШЕННО БЕЗОПАСНА

ФРАНШИЗА MÁS QUE MENOS, МАДРИД

ПО ВСЕМУ МИРУ



QUALITYFRY УЖЕ ПРИСУТСТВУЕТ ВО МНОЖЕСТВЕ СТРАН



РАЗНООБРАЗНОЕ МЕНЮ

Fast Chef Elite позволяет использовать разнообразные и оригинальные продукты - например, пинчо с перепелиным яйцом, которые приготовятся всего за 1,15 мин.

РАЗНО

ОДНА МАШИНА, БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

АНДАЛУЗСКАЯ ТАВЕРНА CHEF ELITE ВАМ ДОСТУП

Fast Chef Elite позволить вам разнообразить меню различными жареными блюдами, повысив оборот и доходность вашего бизнеса.



ИСПАНСКОЕ МЕНЮ

С FAST CHEF ELITE вы можете порадовать клиентов крокетами, жареным картофелем, наггетсами, креветками, луковыми кольцами, кальмарами, осьминогом, чоризо, куриными бедрышками и т. д.



ИТАЛЬЯНСКОЕ МЕНЮ

Итальянская кухня всегда в моде. предложите своим клиентам разнообразные итальянские блюда: цветки цуккини, палочки из моцареллы, аранчини, панцеротто и т. д.



АЗИАТСКОЕ МЕНЮ

Если хотите подавать азиаткие блюда, с h FAST CHEF ELITE вы можете включить в меню овощную самсу, темпуру, роллы, яичные рулетики, пирожки с яблоками и изюмом и т. д.

ОБРАЗИЕ МЕНЮ

ИЛИ АЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН? С FAST
НА ЛЮБАЯ КУХНЯ



ИРЛАНДСКИЙ ПАБ

Вы можете предложить меню в ирландском стиле, с традиционными крылышками в соусе барбекю, гамбургерами, шариками сыра чеддер и, конечно, рыбу с картофелем фри.

Оригинальные, традиционные - с FAST CHEF ELITE вы можете готовить любые блюда.



ДЕСЕРТЫ

Чурро классические и с начинкой, сладкие гренки, фриттеры, шоколадные крокеты, сладуие пирожки и т. д. - любые десерты по нажатию одной кнопки. .

Порадуйте клиентов чем-нибудь сладким на завтрак или в качестве десерта



ОВОЩИ

Спаржа, парика, грибы с картофелем, баклажаны в панировке с медом, овощные крокеты, миндаль, овощные рулетики и т. д. - широкий выбор для тех, кто любит овощи.

Здоровое и сбалансированное меню для тех, кто соблюдает диету.

ВЫБИРАЙТЕ НУЖНУЮ ОПЦИЮ ОДНИМ КЛИКОМ

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ



FAST CHEF ELITE очень проста в использовании, до готового блюда - всего три шага: 1) поместите продукт в бункер, 2) выберите желаемую программу, 3) забирайте готовый продукт.

F.A.Q.

1

КАК ДОЛЖНО БЫТЬ ОСНАЩЕНО МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ МАШИНЫ?

Требуется только розетка питания. Убедитесь, что напряжение сети соответствует характеристикам машины.

2

КАК ГОТОВИТ FAST CHEF ELITE?

Полностью автоматически. Просто поместите продукт в бункер, выберите подходящую программу жарки и дождитесь выдачи готового блюда

3

КАК КОНТРОЛИРУЕТСЯ РАСХОД МАСЛА?

Машина автоматически оповещает, когда уровень масле снизился на один литр. Как правило, масло нужно заменять хотя бы раз в неделю, но это срок может отличаться в зависимости от времени работы

4

КАКОВА ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ ДЛЯ ВЫДАЧИ?

Зависит от вида продукта. Например, она может вместить 850 г. крокетов.

5

КАК ЧИСТИТЬ МАШИНУ?

Жарочная камера FAST CHEF ELITE замкнутая и изолированная от других компонентов, поэтому в процессе жарки машина не загрязняется. Ее конструкция позволяет снимать отдельные компоненты и мыть в посудомоечной машине.



Juicemaster Company - эксклюзивный
дистрибутор QUALITYFRY в России
(495) 225-22-30

QUALITYFRY
Automatic Haute Cuisine

WWW.QUALITYFRY.RU