



2016

fast chef elite

Информационное досье



QUALITYFRY
Alta Cocina Automática



Содержание

Стр. 3

О QUALITYFRY

Стр. 5

О FAST CHEF ELITE

Что такое FAST CHEF ELITE
Сравнение с другими обычными
машинами для жарки

Стр. 12

МЫ В ЦИФРАХ

Время готовки
Цена
Рентабельность

Стр. 17

НАШИ КЛИЕНТЫ И МЕСТА

Стр. 21

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Краткое руководство по обслуживанию
Фильтры

Стр. 22

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

ВОЗМОЖНОСТИ FAST CHEF ELITE

Стр. 24

Что может приготовить FAST CHEF ELITE
FAST CHEF ELITE в действии



QUALITYFRY

QUALITYFRY - компания, которую составляют в первую очередь шеф-повара, инженеры и экономисты. Концепции, с которыми мы работаем, очевидны: аромат, текстура, безопасность, скорость, бизнес.

Все работают вместе, и синергия нашего опыта и знаний позволяет достичь единой цели: автоматизации традиционной жарки еды с сохранением всех ее кулинарных качеств.

И в проектировании, и в конструировании оборудования QUALITYFRY всегда полагается на мнение шеф-повара. Кому, как не шеф повару лучше всех знать, как приготовить превосходное блюдо за кратчайшее время и при наименьших затратах!

Затем инженеры ищут способ достичь этого, ни на минуту не забывая о надежности, безопасности и эстетике. А экономисты невероятным образом добиваются приемлемой цены для этого великолепного творения инженеров.

НАША МИССИЯ

Наша главная миссия - сделать наш бренд Qualityfry узнаваемым и уважаемым на рынке оборудования для жарки как на местном, так и на международном уровне в секторе HORECA - и все это благодаря разработке надежных, безопасных машин высочайшего качества.

НАШЕ ВИДЕНИЕ

Люди. Создавать рабочую обстановку, в которой хочется творить и развиваться с каждым днем.

Продукция. Инвестировать в НИР, чтобы предлагать самую передовую и высококачественную продукцию в сфере оборудования для жарки, удовлетворяя все возрастающим требованиям клиентов.

Бизнес. Помогать в создании новых бизнес-направлений, максимизировать их прибыльность и минимизировать затраты, поддерживать управление ими.

НАШИ ЦЕННОСТИ

Этика. Мы всегда работаем с соблюдением высочайших этических и бизнес-стандартов в отношениях с нашими партнерами.

Устремленность. Мы всегда стремимся разрабатывать новые высококачественные продукты и машины.

Сервис. Работа с клиентом - всегда на первом месте. Мы следуем одинаково высоким стандартам качества и этики при работе с клиентами и поставщиками.

Забота. Мы гарантируем, что наши сотрудники и партнеры будут довольны.

Страсть. Все, чем мы занимаемся, мы делаем с полной самоотдачей.

ИННОВАЦИИ. Подход QUALITYFRY в разработке бездымного кухонного оборудования, в создании технологий приготовления здоровой пищи, получил одобрение Европейской комиссии в виде Знака качества в рамках Программы исследований и инноваций Horizon 2020.



МИНДАЛЬ

Fast Chef Elite может готовить самые разные свежие и замороженные продукты - в том числе и вкуснейший миндаль, который будет готов уже через две минуты.





Q FAST CHEF ELITE

ЧТО ТАКОЕ FAST CHEF ELITE

FAST CHEF ELITE - экстраординарная машина, способная жарить в автоматическом и автономном режиме, не требующая отвода дыма или вытяжки.

Конструкция FAST CHEF ELITE объединяет в себе в равной мере надежность, безопасность и высокую производительность, и потому для работы с ней не требуется специальная квалификация. Один оператор контролирует весь процесс, и ему нужно только нажать на кнопку и забрать готовое к подаче блюдо.

FAST CHEF ELITE способна готовить несколько разных продуктов одновременно, не выделяя дым и запахи и не смешивая ароматы продуктов.

FAST CHEF ELITE гарантирует высокую производительность, высокую прибыльность, высокое качество продукции

FAST CHEF ELITE имеет 8 удобных в управлении программ, которые делают работу с ней быстрой и интуитивно понятной.

СРАВНЕНИЕ С ОБЫЧНЫМИ МАШИНАМИ ДЛЯ ЖАРКИ

Автоматическая машина для жарки с инновационной и сертифицированной системой фильтрации:

- Полностью удаляет дым
- Существенно снижает выделение запахов

Удобна:

- Можно разместить в любом месте - требуется только подключение к сети
- Благодаря простоте в обращении может использоваться любыми сотрудниками

Универсальна:

- 8 программ жарки позволяют приготовить любые продукты: свежие, замороженные, сладкие, соленые и т. д.
- Три режима готовки:
 1. Большие порции
 2. Индивидуальные порции: 2 продукта жарятся одновременно без смешения ароматов.
 3. Припускание

Экономична: Обычная машина для жарки + удаление дыма → Fast Chef Elite.

Применение той технологии позволяет жарить без попадания света и практически без попадания кислорода. Более того, она 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 и еще кое-какие небольшие секреты предотвращают смешивание ароматов и избыток жира в блюдах - это и отличает нашу машину от других.





НЕТ ДЫМА

НЕТ СМЕШЕНИЯ
АРОМАТОВ

НЕТ ЗАПАХОВ

ПОНЧИКИ

Разнообразьте ваше меню, добавив в него новый десерт - эти восхитительные пончики, которые Fast Chef Elite приготовит за 2,15 мин.



БЕЗОПАСНА

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



ДЛЯ ГУРМАНОВ

Fast Chef Elite одинаково эффективно жарит тапас и фуршетные закуски, и одинаково качественно может приготовить замороженные, свежие, сладкие, соленые, традиционные, средиземноморские или экзотические блюда.

ФИЛЕ КУСОЧКАМИ

Удивите клиентов этим сочным блюдом, которое будет готово всего через 3 минуты.

ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

Жарочная камера Fast Chef Elite замкнутая и изолированная от других компонентов, поэтому в процессе жарки машина не загрязняется.



ПИНЧО С ЯЙЦОМ

Fast Chef Elite позволяет использовать самые разные и оригинальные продукты - как, например, эти пинчо с перепелиным яйцом, которые приготовятся за 1,15 мин.

O FAST CHEF ELITE

1 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3,9 кВт ОДНОФАЗН.
220 В 20 А

2 ЕМКОСТЬ МАСЛА

6 ЛИТРОВ

3 РАЗМЕРЫ

ВЫСОТА 746 мм ГЛУБИНА 500 мм
ГЛУБИНА 650 мм

4 ВМЕСТИМОСТЬ ПРОДУКТА

800 г
Вместимость зависит от типа продукта

5 ВЕС

65 кг

МЫ В ЦИФРАХ

ВРЕМЯ ЖАРКИ

Нужно учесть, что время жарки примерное и может зависеть от количества и типа продукта и, конечно, от вкусов клиента.

FAST CHEF ELITE позволяет получить хрустящую корочку и придать блюдам аппетитную золотистость.

Тщательности, с которой FAST CHEF ELITE удаляет масло из каждого продукта, сложно достичь на обычной кухне.

Благодаря своей особой конструкции машина минимизирует потери

тепла, поддерживая постоянную температуру масла и ускоряя процесс жарки

FAST CHEF ELITE одинаково эффективно жарит тапас и фуршетные закуски, 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, барах, кафе, заведениях с едой на вынос, фаст-фудах и т. п.

КРЕВЕТКИ

Подайте изысканное блюдо из креветок, которые приготовятся всего за 3 минуты.



КАРТОФЕЛЬ

Fast Chef Elite жарит картофель соломкой 6 x 6 мм за 1,45 мин. Соломка 9 x 9 мм жарится 2 минуты.



КРОКЕТЫ

Крокеты готовятся всего за 2 минуты, максимальное время - 3 минуты.

ОСЬМИНОГ

Всего через 2 минуты вы можете подать восхитительного осьминога "а фейра", приготовленного в FAST CHEF ELITE.



САШЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Изысканные саше из рыбы и других морепродуктов
вы сможете приготовить за 3,15 мин.



ПЕРЕПЕЛИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Приготовить перепелиные крылышки вы
сможете за рекордные 2 минуты.



СПАРЖА

Прямо с грядки: спаржа будет готова уже
через 1 минуту.

МЫ В ЦИФРАХ

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ

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

Средний срок амортизации оценивается в пять-восемь месяцев,

при обслуживании только 10 заказов в день, в зависимости от предлагаемых блюд.

Ниже приведена таблица приблизительной месячной и годовой прибыли, которую вы можете получить с FAST CHEF ELITE, в зависимости от числа проданных порций, средних затрат на порцию и отпускной цены.

ПРОДАЖИ, ПОРЦИЙ		СРЕДНИЕ ЗАТРАТЫ НА ПОРЦИЮ: €1.40	СРЕДНЯЯ ОТПУСКНАЯ ЦЕНА ПОРЦИИ: €6.00		
В ДЕНЬ	В МЕСЯЦ	ЗАТРАТЫ/МЕС. (1)	ПРОДАЖИ/МЕС.	ПРИБЫЛЬ В МЕС.	ПРИБЫЛЬ В ГОД
10	300	€420	€1.200	€780	€9.360
20	600	€840	€2.400	€1.560	€18.720
30	1.500	€2.100	€6.000	€3.900	€46.800
40	2.250	€3.150	€9.000	€5.850	€70.200
50	3.000	€4.200	€12.000	€7.800	€93.600

(1) Месячные затраты на сырье согласно национальным поставщикам данного продукта.

(2) Общий объем продаж для данного типа заведения. Порции по 150 г.

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.com/en/rentabilidad

Следует учесть, что расчеты приблизительны. Все зависит от отпускной цены, закупочной цены, объемов продаж и т. д.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ

Fast Chef Elite идеально дополнит любую профессиональную кухню.

КЛИЕНТЫ И МЕСТА

Fast Chef Elite не требует сложной установки - только подключение к сети, и потому отлично подходит для небольших заведений, как с кухней, так и без нее, и не требует наличия вытяжки. Идеальные места для установки **FAST CHEF ELITE**:

РЕСТОРАНЫ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

УЛИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РЕСТОРАНЫ

КЕЙТЕРИНГ

КАФЕ

МАГАЗИНЫ ШАГОВОЙ ДОСТУПНОСТИ

ПИЦЦЕРИИ

ЕДА НА ВЫНОС

БАРЫ

ТОЧКИ ПО ПРОДАЖЕ ГАМБУРГЕРОВ





realizms

ПАБЫ

КИОСКИ

ТАВЕРНЫ

НОЧНЫЕ КЛУБЫ

ГОСТИНИЦЫ

КИНОТЕАТРЫ

КРУИЗНЫЕ СУДА

ОТЕЛИ

ТОРГОВЫЕ ЦЕНТРЫ

УНИВЕРСИТЕТЫ

СПОРТКОМПЛЕКСЫ

КИОСКИ В ПОМЕЩЕНИЯХ

БАССЕЙНЫ

АЭРОПОРТЫ

ПЕРЕДВИЖНЫЕ КУХНИ

ВОКЗАЛЫ

ФУД-ТРАКИ

АВТОБУСНЫЕ ОСТАНОВКИ

ГОРНОЛЫЖНЫЕ БАЗЫ

ПЛЯЖНЫЕ КИОСКИ



ОВОЩНАЯ ТЕМПУРА

Всего через 2 минуты вы сможете наслаждаться восхитительной овощной темпурой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

FAST CHEF ELITE - автоматическая, простая в обращении машина, требующая минимального обслуживания. Рекомендации по обслуживанию:

- Ежедневно фильтровать масло.
- Заменять масло и чистить жарочную ванну примерно раз в неделю.
- Раз в месяц необходимо проводить генеральную чистку всей машины горячей или холодной водой, используя мыло и/или обезжиривающую жидкость, подходящую для пищевого оборудования.

Следовать этим рекомендациям очень просто, все инструкции подробно описаны в руководстве по эксплуатации **FAST CHEF ELITE**. На машину предоставляется гарантия один год.

*Важно: нужно учитывать, что рекомендации приблизительные, и указанное время может зависеть от среднего количества приготовленных порций в день/неделю.

ФИЛЬТРЫ

Фильтры позволяют полностью устранить дым и запахи. Благодаря новой системе экстракции не требуются постоянные замены фильтра. Несмотря на это, чтобы гарантировать правильную работу машины, следуйте рекомендациям:

- **Металлический фильтр:** чистить каждый месяц.
- **Нагревательная спираль и конденсационный барабан:** мыть горячей водой со специальным средством раз в год.
- **Угольный фильтр:** заменять примерно раз в год.



FAQ: ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

1

КАК ДОЛЖНО БЫТЬ
ОСНАЩЕНО МЕСТО
ДЛЯ УСТАНОВКИ
МАШИНЫ?

Требуется только розетка питания 20 А. Убедитесь, что напряжение сети соответствует характеристикам машины, указанным на обложке руководства пользователя и на самой машине.

2

КАКИЕ ВИДЫ ПРОДУКТОВ
МОЖНО ЖАРИТЬ? МОЖНО ЛИ
ОДНОВРЕМЕННО ЖАРИТЬ
СЛАДКИЕ И ОСТРЫЕ
ПРОДУКТЫ?

Любые свежие или замороженные продукты, не превышающие размерами бункер для загрузки.

Сладкие и острые продукты можно жарить одновременно, но в разумных пределах.

3

КАК ГОТОВИТ
FAST CHEF ELITE?

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

4

КАК КОНТРОЛИРУЕТСЯ
РАСХОД МАСЛА? НА СКОЛЬКО
ЕГО ХВАТАЕТ? КАК МАСЛО
УДАЛЯЕТСЯ ИЗ ПРОДУКТОВ?

Машина автоматически оповещает, когда уровень масла снизился на один литр. Как правило, масло нужно заменять хотя бы раз в неделю, но этот срок может отличаться в зависимости от времени работы и вида используемых продуктов. Масло удаляется из продуктов с помощью автоматической экстракции.

*РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАСЛА:
ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ
И ОЛИВКОВОЕ С КИСЛОТНОСТЬЮ 0,4*

5

КАКОВА ВМЕСТИМОСТЬ
ЕМКОСТИ ДЛЯ ВЫДАЧИ?

Зависит от вида продукта. Например, жареного картофеля она может вместить до 750 г.

6

ЧТО НУЖНО УЧИТЫВАТЬ,
ЧТОБЫ МАШИНА РАБОТАЛА
ДОЛГО И НАДЕЖНО?

Правильно и своевременно производить обслуживание в соответствии с руководствами по эксплуатации QUALITYFRY.





ВОЗМОЖНОСТИ FAST CHEF ELITE

ПРИМЕРЫ БЛЮД

С **FAST CHEF ELITE** вы можете жарить сладкие и соленые, свежие и замороженные продукты, создавая бесконечное разнообразие блюд.

ПЕРЕЦ

Разнообразьте меню овощами - например, перцем, который приготовится всего за 1,15 мин.



МИНИ-ГАМБУРГЕРЫ

Fast Chef Elite жарит мини-гамбургеры за 2 минуты, и они отлично сочетаются с картофелем фри или с гарниром на ваше усмотрение.



ЛОБСТЕР В КАРАМЕЛИ

Расширьте меню морепродуктов, включив в него лобстера в карамели который приготовится за 2 минуты.

ТВИСТЕР С ЧЕДДЕРОМ

FAST CHEF ELITE готовит изумительный твистер с сыром чеддер и с карамелизованным луком за 3 минуты.





ГОВЯДИНА

С Fast Chef Elite вы сможете подать порции готовой говядины уже через 2 минуты.

Fast Chef Elite поможет расширить и ваше меню десертов, приготовив пончики, шоколадные или яблочные крокеты, сладкие пирожки или восхитительные гренки.

ШОКОЛАДНЫЙ КРОКЕТ

Готов уже через 2 минуты.



ПИРОЖКИ С ЯБЛОКОМ, ИЗЮМОМ И ОРЕХОМ

Готовятся 2,45 мин.



СЛАДКИЕ ГРЕНКИ

Подавайте к столу через 2 минуты.



fast chef elite



ВОЗМОЖНОСТИ FAST CHEF ELITE

FAST CHEF ELITE В ДЕЙСТВИИ

Мы можем встретить **FAST CHEF ELITE** во многих странах Европы, Азии и Америки, выбравших качественную готовку за рекордно короткое время.



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

WWW.QUALITYFRY.RU