



FilterQuick[®] con Sensor de Calidad de Aceite (OQS)

La revolución en la gestión
de los procesos de fritura

La única freidora del mercado que indica cuándo cambiar el aceite,
mejorando la calidad de los alimentos y reduciendo los costes operativos.

Con la primera freidora del mundo con un sistema completamente automático de filtración (AF) y un sensor integrado opcional para medir la calidad del aceite (QQS), Frymaster sigue liderando.



El futuro de la fritura ya está aquí: Freidora Frymaster FilterQuick con OQS

Filtración completamente automática, rellenado automático y sensor integrado opcional para medir la calidad del aceite. Todo esto en una estupenda freidora. Combínelo todo y verá cómo disminuyen los costes operativos de los procesos de fritura, y cómo mejoran la calidad y la uniformidad de los alimentos, así como la seguridad de los trabajadores gracias a una disminución en la manipulación del aceite.

El futuro de los procesos de fritura ha llegado.

Filtro en el aire en 4 minutos o menos

Filtración totalmente automática que optimiza la vida del aceite y proporciona calidad y seguridad.



Aceite listo para usar durante más tiempo

Rellenado automático (ATO) que detecta los niveles de aceite y añade más cuando es necesario. Se acabaron los contenedores pesados con los que manipular el aceite caliente.

Cambio del aceite en el momento preciso

Sensor integrado de calidad del aceite con el que prescindir de las suposiciones y saber en qué momento desechar el aceite.

Características de seguridad inigualables

Sistemas de fritura, filtrado, limpieza y distribución de aceite integrados y más seguros.

Aceite listo en cualquier momento

Posibilidad de añadir aceite en cualquier momento, reduciendo la manipulación de aceite y la gestión de residuos.



La prolongación de la vida del aceite (de 2 a 3 veces), genera un atractivo y rápido retorno de la inversión.

El primer sensor de calidad del aceite integrado (OQS)

El primer sistema de comprobación de aceite incorporado.

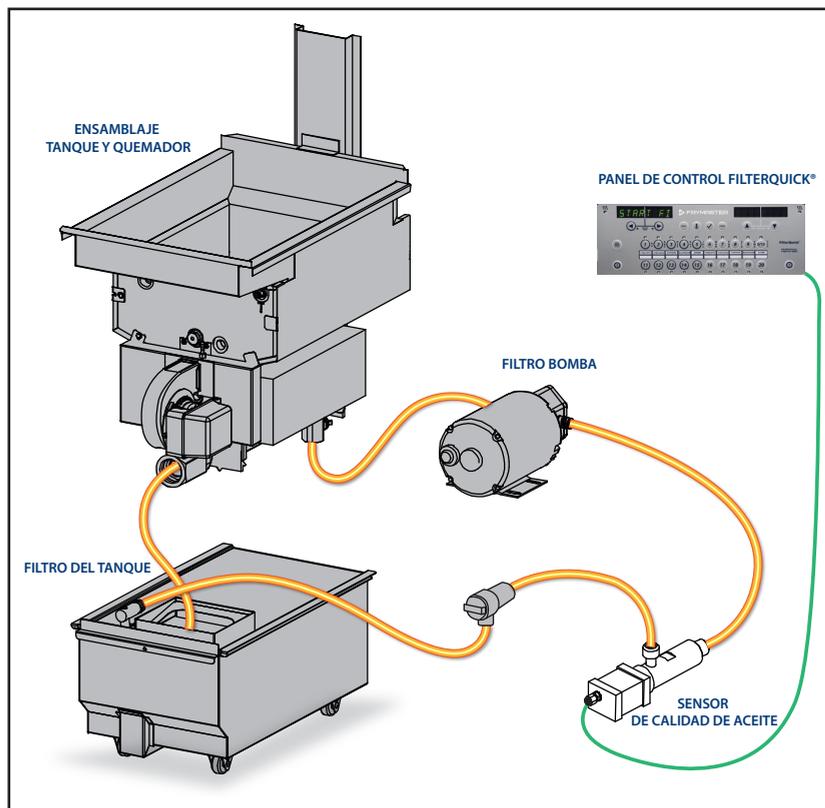
¿Cómo determina usted la calidad de su aceite? ¿Por el color? ¿Con un test de control mediante tiras? ¿En función del tiempo que lleva en la freidora? Desechar el aceite en el momento adecuado permite controlar los costes.

Necesita un método de control en el que pueda confiar, con el que evite cambiar el aceite demasiado pronto o demasiado tarde. Solo pulsando un botón, el **FilterQuick's OQS** acaba con las suposiciones. El sensor de calidad opcional mide el nivel de contaminantes en el aceite, e indica exactamente cuándo desecharlo. Gracias a este sistema podrá cocinar alimentos de calidad y de manera uniforme.

- Sistema completamente automático
- Más seguro, fácil y preciso que otros métodos manuales
- Método aprobado por agencias reguladoras



Cómo funciona el sensor de calidad



Los clientes opinan: "El sensor integrado evita cualquier tipo de conjetura sobre cuándo cambiar el aceite."

Sistema de filtración automática (AF)

La calidad del aceite es esencial para obtener unos buenos alimentos fritos. Prepare alimentos fritos con resultados uniformes y de calidad, ¡y los clientes volverán a por más!

Nada prolonga la vida del aceite y mantiene la calidad de los alimentos mejor que una filtración regular. El sistema de filtración automático de cabina cerrada (AF) es muy fácil de usar y permite una filtración más frecuente solo pulsando un botón y sin necesidad de abrir las puertas.

- **Un sistema completamente automático**
El personal puede centrarse en otras tareas.
- **La bomba de filtrado agita el aceite antes de drenarlo**
Las migas son propulsadas, y se eliminan más rápidamente.
- **El filtro de la bomba está protegido contra funcionamiento en vacío**
El sensor de presión desactiva la bomba si es necesario.
- **El tanque de gas se refresca con aire frío durante la filtración**
Se reduce la formación de residuos en el tanque.
- **El tanque vuelve a calentarse tan pronto como se alcanza un nivel seguro de aceite**
Rápido restablecimiento de la temperatura



Rellenado automático (ATO)

Aceite en perfectas condiciones por más tiempo.

Se acabaron los pesados envases con los que manipular el aceite.

El sistema Oil Attendant® de rellenado automático (ATO) mide continuamente el nivel de aceite del tanque y lo repone cuando es necesario. El rellenado automático mantiene el aceite a niveles óptimos.

NO MÁS:

- salpicaduras y derrames
- cargas y descargas
- interrupción de los procesos de cocina para rellenar la freidora
- preocupación por la calidad del proceso de fritura
- decisiones sobre los momentos de rellenado

La **primera** freidora con sistema de calidad del aceite **integrado**.



*La mayoría están de acuerdo:
no hay mejor valor para una freidora en el mercado actualmente.*

Reduzca su coste TOTAL en los procesos de fritura

FilterQuick proporciona ahorros en las áreas de beneficio más críticas:

- Aceite necesario para rellenar la freidora
- Coste de reemplazo del aceite
- Energía necesaria para calentar el aceite
- Trabajadores necesarios para hacer funcionar la freidora

+
= **Coste total del proceso de fritura**

Los dos principales ingredientes para obtener beneficios en el sector del *FoodService*:

- Clientes leales y mínimos costes de gestión
 - Alimentos sometidos a un proceso de fritura de alta calidad y bajos costes operativos
- **FilterQuick proporciona ambos**



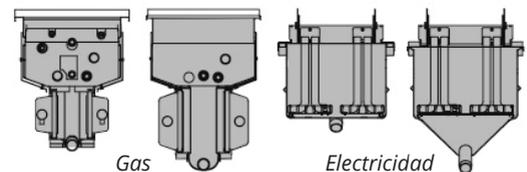
Reduzca el uso de aceite

Y empezará a ahorrar rápidamente.

El éxito se mide mediante la eficiencia y los resultados. La cantidad necesaria de aceite para rellenar una freidora Frymaster FilterQuick 30lb es un 40% menor que el de las freidoras de 50lb, manteniendo en todo momento resultados de calidad.

La filtración y el rellenado automáticos mantienen el aceite listo para ser usado por más tiempo, optimizando el uso del aceite, reduciendo la energía necesaria y aumentando el ahorro económico. Gracias al sensor opcional de calidad, el aceite solo se cambia cuando es necesario, lo que le generará un gran ahorro anualmente.

El control completo del proceso de fritura merece la pena. Sus clientes notaran la diferencia y también lo notará usted en sus balances.



Misma producción con un 40% menos de aceite

El panel de control SMART4U[®]

Producción de alimentos con el máximo sabor, en cualquier momento.

El panel de control SMART4U de la FilterQuick le ayuda a mantener la uniformidad mediante la monitorización de la calidad y la vida del aceite. La eficiencia del equipo se optimiza, y los procesos de fritura se controlan para que en cada ciclo de cocinado se produzcan resultados uniformes con el máximo sabor.



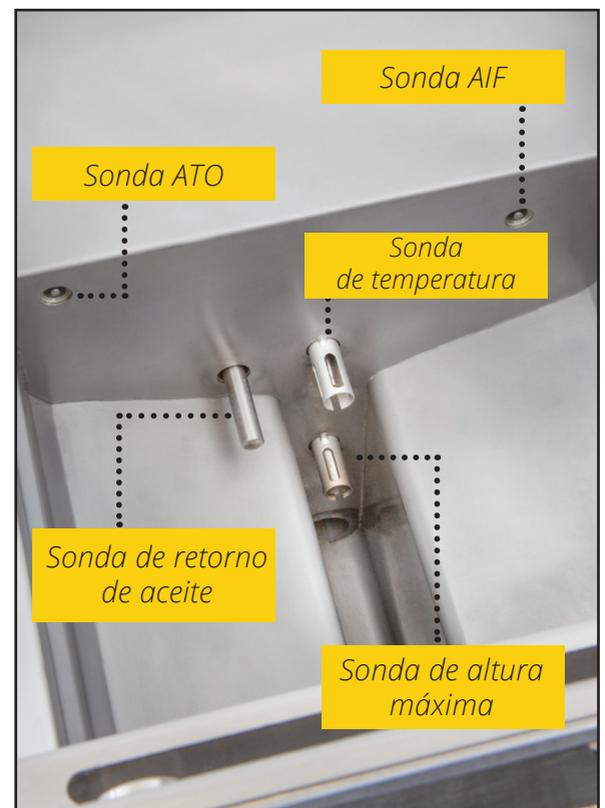
- 20 botones totalmente programables para gestionar las necesidades de un menú variado.
- Panel que permite la alternancia de idiomas para acoger a personal de diferentes nacionalidades.
- Funciones de gestión guiada del aceite que aseguran la seguridad y la correcta ejecución.
- Gestión automática del tiempo de cocinado para volúmenes de carga que proporciona uniformidad y alta calidad de los alimentos independientemente de quién cocine.
- La función "COOL" reduce la sobrecarga térmica del aceite, el uso de energía y el calor en la cocina.
- La función "INSTANT ON" proporciona una recuperación inmediata de las funciones de cocción.
- Monitorización de los niveles de aceite, de la vida del aceite, contador de cocción y eficiencia en el proceso de fritura.

Confíe en una tecnología de seguridad avanzada

Sensores y sondas de protección que garantizan tanto la seguridad de las personas que manipulan la freidora como de los procesos de fritura

Protección del funcionamiento y del personal. Las freidoras Frymaster FilterQuick incluyen novedosas características de seguridad que ofrecen grandes ventajas con respecto a otras freidoras del mercado.

- Prevención de relleno excesivo o apertura accidental durante el drenaje.
- La sonda del tanque determina en qué momento ha vuelto suficiente aceite para iniciar su recalentamiento de manera segura (modelos de gas).
- Los elementos autónomos y las asas hidráulicas quedan protegidos, alejados de todo el funcionamiento (modelos eléctricos).
- La tecnología de seguridad asegura que solo puede drenarse un tanque a la vez.
- La bomba queda protegida contra funcionamiento en vacío cuando se rellena el aceite.
- El diseño de tanque abierto permite un acceso seguro a todo el tanque.



La ventaja de Frymaster: 80 años siendo líderes en la industria. Fiable. De calidad demostrada. La elección de los expertos de todo el mundo para los procesos de fritura.

Conservación del aceite y de la energía. Y mejora de la seguridad. Orgullosos de ser pioneros en proporcionar innovación en la gestión del aceite, Frymaster conoce los procesos de fritura profesionales y ha ayudado a cadenas del mundo entero a integrar tecnologías de fritura innovadoras. Desde los procesos de filtración integrada, en los años setenta, hasta la reducción del volumen del aceite para los procesos de fritura, en los años 2000, Frymaster no ha dejado de subir el listón de la eficiencia, la seguridad y la fiabilidad. Y, la industria lo reconoce y, por eso, ha coincidido en votar a Frymaster como el mejor de su clase durante 15 años consecutivos. Actualmente, Frymaster sigue centrándose en la automatización, y por ello trabaja con sistemas automáticos de rellenado y filtración del aceite y de control de calidad.

Más modelos con certificación ENERGY STAR® que cualquier otro fabricante de freidoras

Las freidoras de gas Frymaster se han diseñado para cumplir con una variedad más amplia de necesidades de fritura que las de cualquier otro fabricante. Además, muchos modelos superan los baremos de certificación ENERGY STAR, proporcionando grandes ahorros energéticos.

Los modelos de freidoras eléctricas de Frymaster disponen de elementos propios, duraderos, y que requieren baja potencia para su uso que proporcionan una destacable eficiencia energética. Todas las freidoras superan los baremos de certificación ENERGY STAR.

Frymaster: un defensor líder de la conservación del aceite

Con la primera freidora del mundo en disponer de filtración completamente automática (AF) y un sensor opcional integrado para la calidad del aceite (OQS), Frymaster sigue siendo líder.

Nada mantiene la calidad de los alimentos y del aceite mejor que una buena rutina de filtración de aceite y de limpieza de la freidora. Y nadie hace que estas tareas sean más fáciles que Frymaster.

El sensor de calidad del aceite patentado por Frymaster elimina las suposiciones sobre la calidad y la gestión del aceite y está disponible de manera opcional en la FilterQuick.



Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria. Con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas para cocinar, refrigerar, regenerar y preparar alimentos y bebidas. Nuestros diseños de vanguardia y técnicas de fabricación están impulsados por un profundo conocimiento del sector, nuestra experiencia culinaria junto con la pericia de nuestros operarios. Todos nuestros productos cuenta con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio postventa de reparación y piezas.

Bringing innovation to the table • welbilt.es