

**Communiqué de presse,**

14 septembre 2021

## **QualityFry se lance en France et présente son nouveau modèle de friteuse professionnelle sans odeur**

A l'occasion du salon SIRHA, l'événement de référence mondial du Food service et de l'hospitalité, QUALITYFRY, fabricant et vendeur espagnol de friteuses automatisées destinées aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, présente son nouveau modèle : iQ 1000 Carrousel. Dotée d'une des plus **grandes capacités de production** grâce à son compartiment à friture de 10 litres, la friteuse professionnelle bénéficie d'une productivité plus importante que les autres modèles proposés sur le marché. Elle peut faire frire 800 g d'un seul produit ou 500 g par portion lors de la friture de deux produits en même temps.

### **Une friteuse professionnelle révolutionnaire grâce à une consommation énergétique réduite**

Économe en énergie, le modèle iQ 1000 réduit **la consommation d'électricité de 24 %, la consommation d'huile de 37 % et le temps de friture de 27 %**. Compte tenu de sa faible consommation, elle est spécialement conçue pour les espaces de manipulation des aliments, les cuisines et les boulangeries qui n'ont pas de système d'extraction de fumée. Son système de traitement sur demande simplifie le travail de l'opérateur et améliore la productivité.

En parallèle, sa capacité d'extraction et de condensation a été améliorée de 60%. En outre, le système d'extraction d'air contrôle l'émission d'air chaud, **empêchant la transmission d'odeurs** pendant le processus de friture.

### **Un système technologique inédit**

La friteuse professionnelle dispose d'un écran tactile de 10 pouces très intuitif permettant à l'utilisateur de programmer jusqu'à 21 produits différents et de changer facilement les images et les noms de produits. Ce système de programmation automatique des produits contrôle intuitivement le nombre de portions et permet de différencier les produits en fonction des temps de friture et de régénération.

Sa connexion Wi-Fi lui permet d'accéder aux détails de production et de télémessure de la machine via une application disponible depuis septembre 2021, afin de contrôler à distance les données. Le modèle iQ 1000 Carrousel dispose également

d'une connexion USB pour télécharger des fichiers image ou mettre à jour le logiciel (pilotable également à distance via Wi-Fi).

La technologie développée par QualityFry dans le modèle iQ 1000 Carrousel a été approuvée dans l'Union européenne grâce au marquage CE et au label d'excellence.

### **D'autres valeurs ajoutées**

Grâce au design en vinyle en façade, la nouvelle friteuse QualityFry peut être **personnalisée en fonction des besoins du client**.

Le caractère innovant de QualityFry a été reconnu par la Commission européenne et la société a reçu le Label d'Excellence dans le cadre du programme de recherche et d'innovation *Horizon 2020*, qui promeut le leadership industriel en Europe et renforce les fondements scientifiques des projets commerciaux.

**Pour découvrir QUALITYFRY**  
Salon SIRHA - Eurexpo – Lyon  
Du 23 au 27 septembre 2021  
STAND 5A27

Si vous souhaitez échanger avec QUALITYFRY en amont ou lors du salon, n'hésitez pas à me contacter.

### **À propos de QUALITYFRY**

Basée à Madrid et avec une usine à Bembibre, à León, QUALITYFRY contribue au développement de la cuisine professionnelle en concevant une technique de friture automatique sans fumée ni odeur. Grâce à leur approche innovante, l'entreprise offre une friture de qualité, sûre, saine et durable. QUALITYFRY exerce leurs activités à l'échelle nationale et internationale en Europe, en Amérique et en Asie.