

DECLARATION DES EMISSIONS DE COMPOSES VOLATILS

Pour garantir les avantages de la technologie Ecofry et fournir à ses clients des données quantitatives, Qualityfry a soumis ses friteuses à une série de contrôles techniques effectués par des laboratoires externes accrédités par l'ENAC (selon la norme UNE-EN 45001).

Les analyses ont évalué l'émission de composés volatils de dégradation, responsables des odeurs désagréables et de la pollution de l'environnement, obtenant les résultats suivants :

- La concentration **d'amines, d'alcools, de vapeurs organiques et de composés odoriférants** produits par Fast Chef Elite, après une période de friture correspondant à 12,5 kg de produit, est inférieure à la limite de détection analytique, ce qui signifie que les niveaux produits sont si bas qu'ils n'atteignent pas la quantité minimale détectable par la méthode analytique accréditée, ce qui implique que leur utilisation ne génère aucune gêne environnementale (*Laboratoire SGS Tecnos SA*).
- La concentration **d'ammoniac** produit par Fast Chef Elite après friture de 12,5 kg de produits est de 0,044 mg/m³. Cette valeur correspond à 0,31% de la valeur limite d'Exposition Environnementale Professionnelle définie pour cet agent chimique qui est de 14 mg/m³, garantissant ainsi un environnement de travail sain (*Laboratoire SGS Tecnos SA*).
- Les valeurs obtenues lors de l'analyse **des brouillards d'huile et d'acide acétique** sont respectivement de 0,48 mg/m³ et <0,125 mg/m³, ce qui réduit les émissions environnementales des brouillards d'huile et d'acide acétique de 30 % et 91 % par rapport à leur utilisation traditionnelle équivalent (friteuse à bassin ouvert), c'est pourquoi l'extraction vers l'extérieur n'est pas nécessaire (*Laboratoire SGS Tecnos SA*).
- Les résultats de l'analyse **olfactométrie dynamique** indiquent que le pourcentage d'élimination des odeurs obtenu par Fast Chef Elite est de 99,95 %. En d'autres termes, Fast Chef Elite n'émet à l'extérieur que 0,05% des arômes produits en friture traditionnelle et qui sont perçus par l'homme, d'où bien plus d'efficacité qu'une solution de friture traditionnelle avec hotte aspirante (*Laboratoire LABAQUA*).

Comme en témoignent les résultats, la **technologie Ecofry** limite l'émission de composés dégradants et donc les friteuses Fast Chef Elite, qui l'intègrent, n'ont pas besoin de systèmes d'extraction de fumée lors de leur utilisation.

Carlos Montrós Monje
CEO QUALITYFRY

FECHA 27/07/2023



Ce document est propriété de Qualityfry S.L., toute copie, reproduction ou exposition est totalement interdite.



C/ Albasanz, 12 - Planta 1ª, 28037 - Madrid - Spain.