

# QUALITYFRY

Avda. Arroyo del Santo, 4 y 6 - Planta -1 Izq.  
28042 Madrid  
Tel.: +34 913 75 95 67  
[www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com)



LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Y SU INFLUENCIA  
**EN EL ÉXITO EMPRESARIAL**

VOLUMEN 2



**Qualityfry, es una empresa innovadora española de reciente creación y pionera en la fabricación de freidoras sin humos, sin olores y sin mezcla de sabores**

## **QUALITYFRY**

**LA REVOLUCIÓN DE LA FRITURA.  
SIN HUMOS, SIN OLORES. SIN MEZCLA DE SABORES**

El sector de la hostelería representa uno de los más importantes en la economía de nuestro país. Se estima que el 8% de la población activa trabaja en él, suponiendo el 7,8% de nuestro PIB. Dentro de esta industria encontramos QUALITYFRY, una empresa innovadora española de reciente creación y pionera en la fabricación de freidoras sin humos, sin olores y sin mezcla de sabores.

### **EL ORIGEN**

En 2012, un grupo de inversores españoles, decidieron apostar por el desarrollo de una tecnología innovadora para el sector de la hostelería, fundando en 2013 QUALITYFRY.



QUALITYFRY dio lugar a la fabricación de la que hoy conocemos como Fast Chef Elite, la primera freidora del mercado que no emite humos, ni olores y fríe en el mismo aceite sin mezclar los sabores.

### LA EVOLUCIÓN

Desde que la sociedad comenzara en 2013 a comercializar la máquina hasta la actualidad, se ha llevado a cabo una expansión comercial de forma que ya venden en países como Francia, Noruega y Australia y que va de la mano de grandes grupos de restauración como Más Q Menos, La Sureña o Taberna Volapié.

Esta expansión comercial queda avalada por el Sello de Excelencia que la Comisión Europea concedió en 2015 a QUALITYFRY por su freidora automática, reconociendo la innovación dentro del sector foodservice incluido en el Programa Marco de Investigación e Innovación Horizonte 2020.

### INNOVACIÓN BASADA EN LA PROTECCIÓN MEDIANTE PATENTE

QUALITYFRY es la referencia mundial en el diseño, fabricación y distribución de tecnología de fritura automática para el sector de la Hostelería (HoReCa).

El camino hacia una cocina eficiente y la incorporación de las nuevas tecnologías son cada vez más importantes en el sector de la restauración, siendo pioneros en el sector con proyectos para el ahorro energético y la seguridad del operario a través del sistema “Built In” de extracción de humos, el cual no precisa salida de humos ni emite olores.

El desarrollo de su propia tecnología y la adecuada protección de la misma han sido los elementos claves que han posibilitado su posición de liderazgo mundial. La empresa ha protegido mediante patentes tanto la freidora sin humos como una máquina de *vending*.

El 9 de abril de 2013 presentaban las solicitudes de patentes españolas para proteger:

- la freidora automática (comercializada bajo el nombre Fast Chef Elite) y
- la máquina expendedora de productos fritos.

Un año más tarde, el 9 de abril de 2014 presentaron las solicitudes internacionales PCT, procedimiento administrado por la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) que facilita la presentación de solicitudes de patente en gran parte de los estados del mundo y que resultan fundamentales para la expansión de los productos por todo el mundo.

En el caso de la patente de la freidora además se está expandiendo como patente europea (EP2985533) y en el caso de la máquina de *vending*, se ha optado por protegerla en Japón (JP3203982U).



**El camino hacia una cocina eficiente y la incorporación de las nuevas tecnologías son cada vez más importantes en el sector de la restauración, siendo pioneros en el sector con proyectos para el ahorro energético y la seguridad del operario a través del sistema “Built In” de extracción de humos, el cual no precisa salida de humos ni emite olores**

## LA INTERNACIONALIZACIÓN

Además de la expansión comercial de la que hablábamos, en países como Francia, Inglaterra y Australia, QUALITYFRY ha dado inicio también a su reto en LATAM.

Su presencia en ferias internacionales es una de las maneras con las que Qualityfry logra darse a conocer y ofrece su tecnología a diferentes grupos de restauración y franquicias. Entre las últimas ferias en 2018 se tuvo presencia en HOSTELCO, el salón líder de España en Equipamiento para la restauración, hotelería y colectividades y en la 32ª edición de Salón de Gourmets, el mayor evento dedicado a los productos “delicatessen” de Europa.

A nivel internacional, también estuvieron presentes en ferias como Hotelympia, el evento de hostelería y restauración líder en el mercado de Reino Unido, donde su tecnología fue reconocida como finalista a “Mejor Innovación Tecnológica”, en los World Food Innovation Awards 2018 de entre una amplia gama de empresas de todo el mundo.

## LAS CLAVES DEL ÉXITO EMPRESARIAL

QUALITYFRY posee una tecnología propia que ha dado lugar a un producto único en el mercado, que ofrece una cocina ecofriendly funcionando en una doble dirección: la no emisión de humos (ni olores hasta en un 99,95%) que reduce la huella ecológica durante el procesamiento de los alimentos, y además, consigue platos de fritura que mantienen el valor nutritivo de los mismos.

De acuerdo a los últimos controles realizados por empresas externas acreditadas (ENAC), el uso de esta tecnología permite acortar los tiempos de fritura en un 27% y reducir el consumo de aceite en un 37%, lo que supone no sólo una mejora en el rendimiento del producto sino un menor contenido de grasa absorbida por el alimento, obteniendo una fritura más sana y de mayor calidad. Además, se certifican ahorros de un 24% en el coste eléctrico de operación con respecto a los equipos tradicionales de fritura. Dichas características encajan a la perfección en el momento en el que nos encontramos, donde se aboga cada vez más por una alimentación sana pero a la vez de preparación rápida. Eso, unido al desarrollo de una tecnología propia protegida mediante patente y al Sello de Excelencia Horizonte 2020 concedido por la Comisión Europea, le están permitiendo triunfar mundialmente.

Las propiedades de la freidora Fast Chef Elite, se ajustan a un mercado cada vez más competitivo y exigente en la búsqueda de nuevas fórmulas para hacer negocios, demostrando que es posible freír de forma sostenible y con alta rentabilidad pudiéndose integrar en diferentes tipos de negocios como son los locales de comida rápida, puntos de venta de calle, estaciones y aeropuertos, catering, foodtrucks, quioscos...