

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 23 juni 2020

Eatgood – ny UL-certifiering av Lightfry för USA

Eatgood har certifierat ytterligare en variant av Lightfry för USA marknaden med godkänt resultat. Denna certifiering, som har gjorts av Intertek, är ett viktigt komplement vilket innebär att Lightfry nu kan installeras även i äldre byggnader som normalt sätt bygger på 4-ledad el istället för den nya standarden som bygger på 5-ledad el kompletterad med neutral. Denna förändring innebär att Lightfry nu är anpassad till den stora och breddare marknaden vilket innebär äldre fastigheter som står för c:a 85% av alla byggnader. Detta kommer underlätta och möjliggöra mer försäljning till fler kunder och passar perfekt för lansering på uppkommande mässan NACS-show i Las Vegas den 12-14 oktober.

Electrical code(elstandard) som gäller idag för USA innebär en 5-ledad elkabel med 3 faser + Jord + Neutral(3Ph+PE+N). Den nya certifierade versionen, med 4-ledad elkabel 3 faser + Jord(3Ph + PE) är den överlägset vanligaste typen av elinstallation som man finner i något äldre byggnader. Detta tillskott till Lightfry's produktportfölj är ett stort lyft vilket förenklar införsäljningen i väldigt hög grad då det bara är till att använda befintligt elinstallation utan några förändringar eller kompletteringar över huvud taget. Denna variant är även ett bra komplement till Kanada och Sydamerika. Nu kan vi ge möjligheten med Lightfry, inte bara med att fritera, utan även att ångkoka, grilla samt rosta olika produkter som därigenom skapar oanade möjligheter för restaurangkökens kockar med att servera mat med optimerad kvalitet och smak. Trenden med vegetariska och veganska inslag i menyerna ökar, då efterfrågan framför allt bland den yngre publiken väljer dessa, vilket passar Lightfry och AirFry Technology mycket väl. Vi ser fram emot att den nya Lightfry-enheten öppnar upp marknaden i USA och att de Amerikanska kundernas intresse och nyfikenhet av nyare teknik på fokus mot hälsosammare och bättre mat likväl som säkerhet i sina restaurangkök kan tillgodoses."Lightfry ligger allt mer rätt i tiden med värden som hälsa, matkvalitet, miljö, säkerhet, bättre ekonomi etc – säger Henrik Önnermark, VD på Eatgood Sweden AB"

Denna information är sådan information som EatGood Sweden AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 23 juni 2020.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB
Telefon: 0736-87 21 26
E-post: henrik@eatgood.se

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry-ugnen för att tillaga mat så som pommes frites utan fritryolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad till ett antal större kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra matställen så som skolor, sjukhus, och personalmatsalar

