

DER FILTA-ARBEITSPROZESS

Der Serviceeinsatz lässt sich sehr flexibel durchführen. Gearbeitet wird bei Backtemperatur, sodass sich der Service nur minimal auf den täglichen Geschäftsbetrieb auswirkt. Das Öl wird aus den Fritteusen gepumpt und auf Mikrobasis filtriert. Dies erfolgt in der speziellen, patentierten mobilen Filtermaschine und nicht wie bei anderen Systemen in der Fritteuse selbst.



1

ANKUNFT

Der Service-Mitarbeiter kommt nach Vereinbarung zu Ihnen und bringt die mobile Filtermaschine mit. Durch den Einsatz eines Spezial-Vans ist die Arbeit auch in engeren Straßen einer Innenstadt problemlos möglich.



2

MESSUNG DER TPM-WERTE

Die Messung des TPM-Wertes (Total Polar Materials) informiert über die Qualität des genutzten bzw. des gereinigten Öls. Die ermittelten Werte werden in Datensätzen gespeichert. Entsprechend der gesetzlichen Richtwerte kann so eine gleichbleibende Qualität der frittierten Speisen gewährleistet werden.



3

BERATUNG

Der Service-Mitarbeiter berät Sie auf dem Gebiet des effizienten Frittierens, der Öl-Qualität und über die Möglichkeiten der Energieeinsparung.



4

ABPUMPEN UND FILTRIEREN

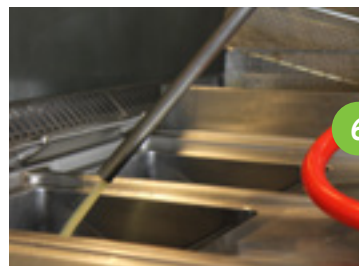
Das Öl wird bei Backtemperatur abgepumpt. Die Maschine filtriert das Öl innerhalb eines bestimmten Zeitraums (10 Liter in 10 Minuten).



5

REINIGEN DER FRITTEUSEN

Während der Filtrierungsprozess stattfindet, wird die Fritteuse gereinigt. Ölrückstände und Lebensmittelreste werden durch Vakuumreinigung entfernt. Danach wird der Behälter mit einem speziellen Reinigungsmittel gesäubert.



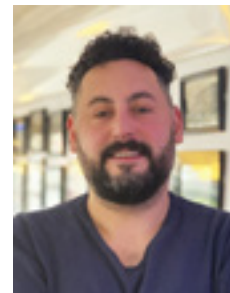
6

ZURÜCKPUMPEN UND NACHFÜLLEN

Das filtrierte Öl wird nach dem Reinigen der Fritteusen wieder in diese zurückgepumpt. Das Öl ist nun wieder klar und einwandfrei – bis zu 99 % der Nahrungsmittel- und Kohlenstoffreste wurden herausgefiltert.



MEHR INFOS?
KOSTENLOSE DEMO?
RUFEN SIE UNS AN:
0800 - 562322



“Die Gratis-Demo überzeugte uns sofort. Seitdem nutzen wir den mobilen Fritteusenservice von Filta. Die Fritteusenreinigung entlastet uns enorm, und durch die Filtrierung des Öls sparen wir so viel Geld, dass wir davon den Service bezahlen können und immer noch etwas übrig haben. Das von Filta gelieferte SUMMUM Extra bietet ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis: Es ist lange nutzbar und das Frittierergebnis ist hervorragend.”

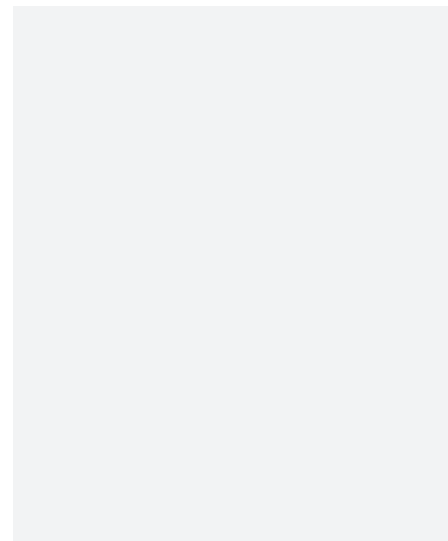
GÖKHAN GÜRHAN
INHABER MEL'S DINER, LAATZEN



“Filta ist seit einem Jahr für unsere Fritteusen zuständig und diese sind immer sauber und hygienisch einwandfrei. Filta liefert darüber hinaus hochwertiges Öl, filtriert das gebrauchte Öl auf Mikrobasis, reinigt parallel dazu alle Fritteusen und nimmt bei Bedarf auch das Altöl gleich mit. Das spart uns viel Zeit, Öl und damit Geld! Und indem wir weniger Öl verbrauchen, wirtschaften wir nachhaltiger und tragen zur Ressourcenschonung bei.”

ANTE LEDIĆ
INHABER SONNENHOF, SEESHAUPT

IHR FILTA-KONTAKT:



Filta ist Mitglied bei:



FILTAFRY DEUTSCHLAND GMBH
Pliniusstraße 8
48488 Emsbüren
Telefon: 0800 562322
E-Mail: info@filtafry.at
Internet: www.filtafry.at



MOBILES FRITTEUSENMANAGEMENT

Filtrieren von Frittieröl auf Mikrobasis • Reinigen von Fritteusen • Lieferung von neuem Frittieröl • Abholen von gebrauchtem Frittieröl



MOBILER FRITTEUSEN- UND ÖLSERVICE FÜR:

Restaurants, Hotels, Caterer, Mensen, Schulen, Freizeitparks, Sportarenen, Firmenkantinen, Imbisse, Feriencentren, Schwimmbäder, Kliniken, Seniorenheime, Fischgastronomie



KOSTEN SPAREN.
UMWELT SCHONEN.

DIE VORTEILE FÜR GASTRONOMEN



Nutzungsdauer und Kosten

Durch die regelmäßige Fritteusenreinigung und das Filtrieren des Öls lässt sich die Lebensdauer des Frittieröls ohne Qualitätsverlust um bis zu 100 % erhöhen. Dies führt zu einer Einsparung von bis zu 50 % der Kosten rund ums Frittieren.



Umwelt und Ressourcen

Wenn Sie nur noch die Hälfte des Öls benötigen, sparen Sie nicht nur Ölkosten, sondern reduzieren auch den Abfall um die Hälfte. Damit schonen Sie wertvolle Ressourcen. Durch einen geringeren Transportaufwand entlasten Sie zusätzlich die Umwelt. Eine Einsparung von 5.000 Litern Öl reduziert die Emission von schädlichem CO₂ um ca. 8 Tonnen!



Qualität und Gesundheit

Unsere spezielle Mikrofiltrierung entfernt bis zu 99 % der schädlichen Kohlenstoffreste aus dem Öl. Durch Filtrierung gereinigtes Öl sorgt für eine bessere Nahrungsqualität und gesündere Frittierprodukte.



Hygiene und Sicherheit

Wir übernehmen das Säubern der Fritteusen und befreien Sie von dieser wenig beliebten, schmutzigen und auch gefährlichen Reinigungsarbeit. Damit entlasten Sie Ihre Mitarbeiter und reduzieren deren Unfallrisiko.

FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT IN GEWERBLICHEN KÜCHEN

VERANTWORTUNG FÜR DIE UMWELT

Wir von Filta leben die Überzeugung, dass Umweltschutz im eigenen Unternehmen beginnt. Deshalb arbeiten wir daran, unsere Produkt- und Dienstleistungspakete in diesem Sinne nachhaltig zu verbessern. Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir natürliche Ressourcen schonen und die Umwelt entlasten. Dazu werden die von uns angebotenen Produkte und Dienstleistungen im Hinblick auf Effizienz und Kostenersparnis für unsere Franchisepartner und deren Kunden regelmäßig geprüft.

EFFIZIENT UND KOSTENSPAREND

Seit 1996 bietet Filta das weltweit beste Fritteusen- Managementsystem incl. Vor-Ort-Service zur Mikrofiltrierung von Frittieröl.

Das Filta-Konzept umfasst mobile Services rund um die Fritteuse, die für mehr Nachhaltigkeit in kommerziellen Küchen sorgen. Dank Filta sparen Gastronomen jede Menge Zeit, Geld und Personalressourcen ein. Weltweit profitieren wöchentlich bereits mehr als 7.000 Kunden von den Filta-Services.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

... unsere Dienstleistungen und Produkte (Reinigen und Auskochen von Fritteusen, Filtrieren des Öls, Lieferung von neuem Frittieröl, Mitnahme und Entsorgung von gebrauchtem Frittieröl) auch einzeln bestellt werden können? Fragen Sie Ihren Filta-Ansprechpartner nach diesen Möglichkeiten.

... die von uns gelieferten Frittieröle kein minderwertiges Soja- und Palmöl enthalten und wir damit nicht zur Abholzung des Regenwaldes beitragen?

... Filta seit 2019 als einer der ersten Lieferanten vom Eco-Label GreenKey empfohlen wird und im selben Jahr vom Deutschen

Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet wurde?

... 2017 Filta das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung erhielt und 2018 als Start-up mit dem Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität ausgezeichnet wurde?

... Filta zu den für den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020“ nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU gehörte?



SIE SETZEN BEIM FRITTIEREN AUF HÖCHSTE QUALITÄT. WIR AUCH.

Die Lieferung von Frittieröl gehört mit zu unseren Services. Auf Wunsch liefern Ihnen unsere Servicepartner Frittieröle der Marke Summum.

- ✓ Sie erfüllen höchste Qualitätsansprüche und Nachhaltigkeitskriterien.
- ✓ Sie eignen sich optimal zum Frittieren verschiedenster Produkte.
- ✓ Sie bieten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.
- ✓ Sie liefern geschmacklich beste Frittierergebnisse.

EINFLUSS AUF UNSERE UMWELT

Die Einsparung von 5.000 Litern Frittieröl (500 Packungen von jeweils 10 Litern) hat einen erheblichen Einfluss auf die gesamte Produktions- und Lieferkette: vom Anbau der Pflanzen über die Ernte, die Verpackung und den Transport bis hin zum Gebrauch in der Fritteuse:

LANDWIRTSCHAFTLICHE EINSPARUNG	
Ackerland:	ca. 4 Hektar
Wasser:	ca. 28 Mill. Liter
Pestizide:	ca. 5,7 kg
Dünger/Organische Dünger:	ca. 200 kg
Kalk:	ca. 1.700 kg

ENERGIEEINSPARUNG	
Diesel:	ca. 150 Liter
Benzin:	ca. 50 Liter
Strom:	ca. 70 kWh
Propan:	ca. 27 kg
Erdgas:	ca. 17 m³

EINSPARUNG BEI VERPACKUNG & TRANSPORT	
Plastik:	ca. 135 kg
Karton:	ca. 90 kg
Diesel:	ca. 850 Liter

REDUZIERUNG VON CO₂
Die oben genannten Einsparungen bei den Brennstoffen führen zu einer Verringerung der schädlichen CO₂-Emissionen bis zu ca. 8 Tonnen. Das ist mit der Pflanzung von ca. 900 Bäumen gleichzusetzen!

(Beispiel berechnet anhand statistischer Werte und unter Vorbehalt)



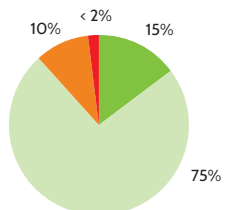
75% einfach ungesättigte Fettsäuren

Extrem hitzestabil, sehr lange Lebensdauer
Minimale Fettaufnahme in Backwaren

Neutraler Geruch

FRITTIERÖL SUMMUM EXTRA 10 LITER BAG-IN-BOX

Sie wollen nur das Beste? Dann ist dieses Öl das richtige. Führend in Sachen Hitzebeständigkeit und Geschmacksneutralität liefert es optimale Backergebnisse.



ZUSAMMENSETZUNG NACH FETTSÄUREN
■ Mehrfach ungesättigt
■ Einfach ungesättigt
■ Gesättigte Fettsäuren
■ Transfette



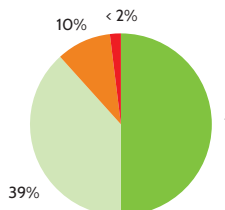
Lange Lebensdauer

Sorgt bei Backprodukten für einen ausgezeichneten Geschmack

Neutraler Geruch

FRITTIERÖL SUMMUM LONGLIFE 10 LITER BAG-IN-BOX

Für Unternehmer, die ein gutes Frittieröl zu einem wettbewerbsfähigen Preis suchen. Für ein ausgezeichnetes Backergebnis mit neutralem Geruch und langer Lebensdauer.

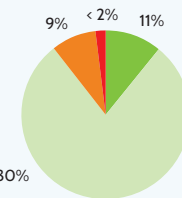


ZUSAMMENSETZUNG NACH FETTSÄUREN
■ Mehrfach ungesättigt
■ Einfach ungesättigt
■ Gesättigte Fettsäuren
■ Transfette

FRITTIERÖL SUMMUM BIO 10 LITER BAG-IN-BOX

Unser beliebtes Top Bio-Frittieröl ohne Zusätze:

Der hohe Prozentsatz an einfach ungesättigtem Fett beträgt stolze 82 Prozent! Dadurch ist das Öl völlig geschmacksneutral und beim Frittieren extrem kräftig. Die Farbe des Öls bleibt bei Erhitzung lange hell und wird nicht schnell trüb.



ZUSAMMENSETZUNG NACH FETTSÄUREN
■ Mehrfach ungesättigt
■ Einfach ungesättigt
■ Gesättigte Fettsäuren
■ Transfette



Keine Zusatzstoffe

Kein Entschäumer (E900)

100% natürlich

Knuspriges Frittierergebnis

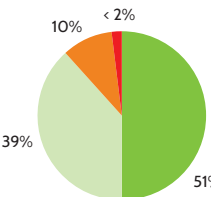
HOCH
STANDARD

Die Ölbehälter sind FSC-zertifiziert.

FRITTIERÖL SUMMUM GREEN 10 LITER BAG-IN-BOX

Das Spitzenfrittieröl aus raffinierten Pflanzenölen:

Der Mischung aus Sonnenblumen- und Rapsöl wurde ein natürliches Antioxidans hinzugefügt. Dies verlangsamt die Oxidation und verlängert die Lebensdauer.



ZUSAMMENSETZUNG NACH FETTSÄUREN
■ Mehrfach ungesättigt
■ Einfach ungesättigt
■ Gesättigte Fettsäuren
■ Transfette



Geschmacks- und geruchsneutral

Beim Frittieren extrem kräftig

Farbe bleibt lange hell

HOCH
STANDARD

