



filtafry

FULL SERVICE
FRITTEUSEN MANAGEMENT

FILTAFRY REDUZIERT IHRE KOSTEN
RUND UM DIE FRITTEUSE
UNSER 2-WEGE-FILTERUNGSSYSTEM VERLÄNGERT DIE
LEBENSDAUER DES ÖLS UM 100%
WIR REINIGEN IHRE FRITTEUSE - PERSÖNLICH
WIR FILTERN IHR ÖL AUF MIKROBASIS - PERSÖNLICH
WIR UNTERSTÜTZEN SIE VOR ORT

UNVERBINDLICHE UND KOSTENLOSE
DEMOVORFÜHRUNG BEI IHNEN VOR ORT
UNTER: 0800 040099



KOSTEN SPAREN.
UMWELT SCHONEN.

www.filtafry.de



Ankunft
 Unser Service-Dienstleister kommt nach Vereinbarung zu Ihnen vor Ort. Durch die Verwendung eines kompakten Nutzfahrzeugs ist die Arbeit auch in engen Straßen einer Innenstadt problemlos möglich.



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



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



Abpumpen, Filtern des Fettes
 Das Öl wird bei Backtemperatur abgepumpt. Die Maschine filtert das Öl kontinuierlich.



Reinigung Fritteusenanlage
 Während des Filterungsprozesses wird die Fritteuse gereinigt. Ölrückstände und Lebensmittelreste werden mit einem speziellen Vakuumreinigungssystem entfernt. Danach wird der Behälter mit einem speziellen Reinigungsmittel gesäubert.



Zurückpumpen und Nachfüllen
 Das gefilterte Öl wird nach dem Reinigungsprozess der Fritteusen zurückgepumpt. Das Öl ist nun wieder klar und enthält weniger als 1% der Kohlenstoffreste.



Kostensparnis bis 50%

Durch regelmäßige Besuche unseres Service-Dienstleisters können Sie das Frittierfett doppelt so lange nutzen. Dies führt zu einer Kostensparnis von bis zu 50% auf die Gesamtkosten. Diese Einsparungen umfassen den Ankauf von Öl, den Einsatz von Arbeitskräften und den Energieverbrauch.



Verbesserung der Nahrungsqualität

Gesundes Essen ist ein heißes Thema. Das Öl ist durch unseren speziellen Mikrofiltrationsprozess frei von schädlichem Kohlenstoff. Reines Öl von guter Qualität sorgt für ein gesünderes und schmackhafteres Endprodukt! Ihre Kunden werden es schätzen.



Verlängerung der Lebensdauer des Fettes um 100%

Durch regelmäßige Besuche unseres Service-Dienstleisters können Sie das Frittierfett doppelt so lange nutzen, ohne es auszuwechseln. Die Verlängerung der Lebensdauer des Öls bedeutet, dass Sie weniger Öl einkaufen müssen und somit regelmäßig Geld sparen!



Beitrag zum Umweltschutz

Sie möchten gerne sozial verantwortlich und nachhaltig wirtschaften? Unser System sorgt für einen geringeren Transportaufwand und senkt den Energieverbrauch. Die Einsparung von 5.000 Litern Öl verringert die klimaschädliche CO₂-Emission um 8.423 Kilo! Sie reduzieren damit in punkto Kohlenstoff Ihren ökologischen "Fußabdruck".



Saubere und hygienische Fritteusen

Wichtiger Bestandteil unseres Services ist das Reinigen der Fritteusen. Sie sind von einer langwierigen, schmutzigen Arbeit erlöst und Ihre Fritteuse sieht immer sauber und ordentlich aus. Außerdem müssen Sie nicht mehr mit heißem Fett hantieren. Sie beugen damit Unfällen vor und erhöhen die Sicherheit für sich und Ihre Mitarbeiter.



Reduzierung der Kohlenstoffreste bis 99%

Kohlenstoff ist gesundheitsschädlich. Unser Filterungsprozess entfernt 99% der Kohlenstoffreste aus dem Frittieröl. Außerdem werden auch andere Verunreinigungen und Nahrungsmittelreste aus dem Öl gefiltert. Das Resultat sind gesündere Produkte und ein besseres Backergebnis. Ihre Kunden werden es schätzen und Sie sparen nebenbei noch Energiekosten!

FULL SERVICE FRITTEUSEN MANAGEMENT

