



Presseinformation Filta Deutschland, 01. Juli 2021

Deutschland-Start: Der neue Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“ des Fritteusen-, Öl- und Fettspezialisten Filta toppt alle derzeitigen Fettabscheide- und Energieeffizienzwerte

Auf dem Weg vom Anbieter mobiler Fritteusenservices zum Komplettanbieter von Dienstleistungen rund um Fritteusen, Öl und Fett setzt das Franchiseunternehmen „Filta“ mit dem neuen Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“ einen weiteren Meilenstein seiner Unternehmensgeschichte.

Bei McDonald`s, Burger King und KFC in Großbritannien bereits seit Monaten erfolgreich im Einsatz, bringt Filta den weltweit ersten Fettabscheider mit acht Hydrozyklonen nun auch in Deutschland auf den Markt, nachdem dieser hier die ersten Praxistests bestanden hat.

„Keine Gerüche, einfachste Wartung, problemlose Genehmigung“

Zu den ersten gewerblichen Küchen, die sich von Filta den Fettabscheider einbauen ließen, gehört das Catering-Unternehmen „LuckyLunch“ in Kempten. Geschäftsführer Emanuel Oyeleye war bei der Suche nach einem geeigneten Fettabscheider auf den „FiltaFOG Cyclone“ gestoßen, für den er von den zuständigen Behörden auch problemlos die Zulassung bekam.

„Keine unangenehmen Gerüche in der eigenen Küche und der näheren Umgebung, das waren die wichtigsten Vorgaben, die ein künftiger Fettabscheider erfüllen sollte“, sagt Oyeleye. „Auch wollten wir ein Gerät, das wir einfach und schnell täglich selbst warten können, damit das abgeschiedene Öl und Fett nicht so lange lagern und von einem externen Dienstleister abgepumpt werden muss.“

„Die Zusammenarbeit mit dem Filta-Installationsteam verlief reibungslos. Einige technische Anpassungen mussten in der Anfangsphase noch erfolgen, aber jetzt haben wir ein Abscheidesystem, das kaum Energie verbraucht und ein hervorragendes Ergebnis bei der Fett-Rückgewinnung liefert“, so Oyeleye. „Das gemäß der geltenden Abfallordnung angesammelte Öl können wir zu Dieselöl recyceln lassen. Dafür

bekommen wir Geld zurück und leisten gleichzeitig einen Beitrag für Umwelt und Nachhaltigkeit. Lediglich alle ein paar Wochen kommt jemand von Filta vorbei und wartet die Anlage professionell.“

Nur noch bis zu 4 ppm Fett im Abwasser

„Der FiltaFOG Cyclone vereint 15 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Fettabscheidern“, ergänzt Jos van Aalst, Geschäftsführer von Filta Deutschland. „Er wurde von Ingenieuren aus der Praxis heraus entwickelt. Aufgrund seiner speziellen Konstruktion bietet er derzeit das Höchstmaß an Öl- und Fett-Rückgewinnung bei einem weitaus geringerem Energieverbrauch als herkömmliche Anlagen.“

Konkret heißt das: Sind bisher 25 ppm Fettanteile im Abwasser Standard bei Fettabscheidern, schafft es der „FiltaFOG Cyclone“ auf bis zu 4 ppm. Dank der energiesparenden Heizplatte aus Silikon verbraucht der „FiltaFOG“ bis zu 50 Mal weniger Energie als herkömmliche Modelle.

Der Fettabscheider ist in verschiedenen Größen erhältlich, lässt sich sehr variabel positionieren und eignet sich für den Einsatz bei Geschirrspülern, Waschanlagen, Grills mit Drainage, Entwässerungssystemen und vielem mehr.

Pressebilder:



Emanuel Oyeeye, LuckyLunch Kempten
nach der Installation des FiltaFOG
Cyclone



Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“



Regelmäßiger Gerätecheck durch
einen Service-Techniker



Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“
mit einem weiteren Gerät kombiniert

Direkter Link zum „FiltaFOG Cyclone“ auf der Filta-Webseite:

<https://www.filtafry.de/services-und-produkte/fettabscheider-filtafog-cyclone/>

Youtube-Video: <https://www.youtube.com/watch?v=E2BsZjUFnKg>

Über Filta

Filta - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist es in vielen Ländern der Welt etabliert und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland und Österreich (seit 2018) aktiv, die seit 2018 zur Filta Group gehört. Das Konzept umfasst das Filtrieren und Reinigen des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive Abnahme und fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filta liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filta weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschranksdichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permanentreinigung von Abzugsanlagen.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 2017 bekam Filta das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung und 2018 als Start-up den Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität. Seit 2019 wird Filta als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und wurde im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. Filta gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. Filta ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V. und in den Vereinen „Greentable“ und „United against Waste“.

Pressekontakt

FiltaFry Deutschland GmbH
Maja Schneider
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 30 79708771
m.schneider@filtafry.de
www.filtafry.de