filta

FULL SERVICE MOBILE
GESTION DES FRITEUSES

**Pour une cuisine plus efficace,
plus écologique, plus sûre et plus propre**

COMME PLUS DE 7000 CLIENTS CHAQUE SEMAINE,
BÉNÉFICIEZ VOUS AUSSI DES SERVICES EXCEPTIONNELS OFFERTS PAR FILTA !

NE PLUS JAMAIS
NETTOYER LES FRITEUSES SOI-MÊME
Optez pour la gestion de l'huile de Filta !

ÉCONOMISEZ DE L'ARGENT !
Tout en préservant l'environnement.

Gestion mobile des friteuses

Nous vous proposons un service complet sur place pour l'huile et les friteuses. Nous mesurons régulièrement la qualité de l'huile et contrôlons la température. Nous effectuons un nettoyage professionnel de vos friteuses, procédons à une microfiltration de l'huile et réalisons un document détaillé et de traçabilité, vous garantissant le respect des normes d'hygiène en vigueur.

PLUS DE SÉCURITÉ POUR VOS EMPLOYÉS

Nous réduisons les risques de brûlures en limitant l'exposition des employés à l'huile chaude et en limitant les accidents causés par les sols glissants.

MOINS D'HUILE : MOINS DE COÛTS ET UN ENVIRONNEMENT MIEUX PRÉSERVÉ

Filta filtre les plus petites particules de saleté de l'huile sur la base d'un microprocédé. La durée de vie est prolongée jusqu'à 100 %, la quantité d'huile à éliminer est réduite et les coûts diminuent.

COÛTS DU TRAVAIL RÉDUITS

Laissez-nous faire le travail que vos employés apprécient le moins. Ils seront heureux et auront plus de temps pour s'occuper de leurs missions.

Friture durable - pour préserver l'environnement et les ressources

Un nettoyage régulier de la friteuse et la filtration de l'huile permettent ensemble de prolonger la durée de vie de l'huile jusqu'à 100 %. Vous réduisez donc de moitié la quantité nécessaire et la quantité à éliminer. Vous contribuez aussi de manière déterminante à la protection de l'environnement et au développement durable, avec pour résultat des **produits plus sains et un meilleur goût.**

Élimination de l'huile usagée - sans conteneur de déchets

Dès que l'huile de friture n'est plus utilisable, nous l'emportons avec nous... directement de vos friteuses dans des conteneurs spéciaux dans nos camionnettes de service. Vous n'aurez plus à vous soucier de rien en ce qui concerne l'huile de friture. *DITES « NON » AUX CONTENEURS DE DÉCHETS ET AUX PARASITES QUI PEUVENT ÊTRE ATTIRÉS PAR LE STOCKAGE DES DÉCHETS.*

Fourniture d'huile neuve

Filta vous fournit également de l'huile neuve sur demande lorsque vous utilisez son service Filta. Et seulement quand vous en avez besoin. Cela vous permet de gagner de l'espace et de réduire vos coûts de stockage.

Découvrez les services respectueux de l'environnement FiltaFry sur place lors d'une **démonstration gratuite** sans engagement et contactez-nous dès maintenant à **contact@filtafry.fr** ou au **09 70 10 8000* service et appels gratuits!**

NOS CLIENTS

Restaurants

Snack-bars

Hôtels

Cliniques

Cantines & réfectoires

Traiteurs

Stades et parcs de loisirs

ET TOUS CEUX, QUI FONT DE LA FRITURE.

VOS AVANTAGES

	filta
Service de gestion des friteuses sur place – personnalisé	✓
Aucun investissement nécessaire	✓
Pas de coûts d'entretien, de réparation et de consommables	✓
Nettoyage des friteuses pris en charge	✓
Travail plus efficace – coûts du personnel réduits	✓
Allongement de la durée de vie de l'huile	✓
La microfiltration élimine les plus petites particules de saleté	✓
Pas de stockage d'huile nécessaire	✓
Fourniture d'huile neuve	✓
Conseils professionnels pour tous les aspects de la gestion des friteuses	✓
Huile de qualité supérieure provenant de fournisseurs certifies	✓
Qualité alimentaire élevée et constante	✓
Collecte et recyclage de l'huile usagée	✓
Réduction de la fréquence d'ébullition des friteuses	✓
Remplissage des friteuses avec de l'huile neuve	✓
Réduction des risques d'accidents et de blessures	✓
Pas de conteneurs de déchets pour l'huile	✓
Des friteuses et une huile toujours propres	✓
L'huile usagée est recyclée en biodiesel	✓
Contribution déterminante au développement durable et à la protection de l'environnement	✓
Mesure de la qualité, étalonnage de la température et documentation	✓

Démonstration gratuite | www.filtafry.fr | contact@filtafry.fr | Hotline: 09 70 10 8000*