

Les professionnels des services pour les cuisines commerciales





Depuis plus de 20 ans, le groupe Filta s'est spécialisé dans la fourniture de services respectueux de l'environnement qui permettent aux restaurateurs de réduire leurs coûts, de diminuer les temps d'arrêt et de s'assurer du respect des exigences légales.

De la gestion professionnelle des friteuses et de l'huile au service de désinfection et de nettoyage des canalisations sans produits chimiques en passant par le remplacement rapide et sur place des joints d'étanchéité des réfrigérateurs, Filta possède le savoir-faire nécessaire pour vous aider à assurer le bon fonctionnement de votre entreprise tout en encourageant le développement durable. Actuellement, Filta travaille au service de plus de 7 000 clients par semaine dans le monde entier.

Le groupe Filta est une société en pleine croissance, cotée à la Bourse de Londres. Cela donne à nos clients l'assurance supplémentaire que nous continuerons à être là pour eux avec passion, enthousiasme et engagement.

En toute sécurité avec Filta

La législation applicable au secteur de la restauration et de l'hôtellerie est de plus en plus complexe, ce qui impose un surcroît de travail pour s'assurer du respect de ces exigences. Vous devez être certain que vos partenaires de coopération s'y conforment également. Nous gardons toujours un œil sur les exigences légales et nous évitons ainsi des amendes et sanctions inutiles.

Nous intervenons rapidement lorsque des problèmes surviennent, en veillant à la fois à protéger l'environnement et à trouver une solution judicieuse. Nous tenons les autorités compétentes informées lorsque cela est nécessaire et produisons avec efficacité tous les résultats convenus.

Nous sommes membres des associations suivantes:



**NOUS TRAVAILLONS
AU SERVICE DE
PLUS de 7000
CUISINES
CHAQUE SEMAINE**



TABLE DES MATIÈRES

Gestion des friteuses	1-2
Gestion des huiles et des graisses	3-5
Nettoyage des canalisations	6
Nettoyage automatique des hottes	7-8
Remplacement des joints de réfrigérateur	9-10
Utilisation d'une huile de qualité	11
Témoignages de clients	12

Service de gestion des friteuses

Le service de gestion mobile unique de Filta comprend la micro-filtration de l'huile de friture et la gestion des friteuses, y compris le nettoyage professionnel des friteuses sur place. Cela représente pour vous un gain de temps et d'argent, soulage vos collaborateurs et améliore de surcroît la qualité de vos produits frits. Un service Filta régulier vous permettra de prolonger la durée de vie de votre huile de friture, d'introduire davantage de développement durable dans votre activité et d'améliorer la sécurité et la propreté de votre cuisine.

Amélioration de la sécurité pour les collaborateurs

- » Les collaborateurs manipulent moins d'huile chaude, le risque de brûlure est donc considérablement réduit.
- » Le risque d'accident est réduit au minimum car la zone est maintenue propre, sans déversement d'huile.

Amélioration de la qualité des aliments

- » Une huile de meilleure qualité améliore la saveur des aliments.
- » La réduction des odeurs de friture contribue à la fidélisation des clients.

Une utilisation plus efficace des friteuses

- » Les friteuses font l'objet d'un nettoyage professionnel à la température de fonctionnement.
- » Les friteuses sont prêtes à fonctionner de nouveau en moins de 20 minutes, ce qui minimise donc l'impact sur le travail en cuisine.

Réduction de la consommation d'huile

- » Même les plus petites impuretés sont filtrées, ce qui permet de réutiliser l'huile.
- » La consommation d'huile est considérablement réduite.



" Filta s'occupe de toutes les friteuses de notre stade, et se charge notamment du nettoyage, de la filtration de l'huile et de l'élimination de l'huile usagée. En tant que traiteur, nous misons sur un excellent accueil et Filta nous soutient dans cet engagement depuis le premier jour. "

~ Delaware North, Emirates Stadium, Londres

Lorsque vous nous confiez la gestion de vos friteuses et de votre huile, ...

- ... vous n'avez plus à manipuler l'huile chaude et à prendre soin de vos friteuses vous-même.
- ... nous effectuons le travail le plus ingrat pour vos collaborateurs.
- ... nous nous chargeons de toutes les activités concernant vos friteuses, de la filtration de l'huile à la fourniture d'huile neuve en passant par la collecte de l'huile usagée.
- ... vous minimisez vos temps d'arrêt car nous effectuons le travail à la température de fonctionnement.
- ... vous pouvez vous passer des conteneurs d'huile usagée, qui attirent souvent des nuisibles.

Gestion des friteuses

Nous protégeons l'environnement et les ressources en prolongeant la durée de vie de l'huile de friture. L'huile usagée est transformée en biodiesel. La consommation d'énergie et les déchets alimentaires sont ainsi réduits.

Service sur place



- » Notre technicien se rendra dans votre cuisine sur rendez-vous et apportera la machine filtrante et d'autres équipements.
- » Avant le nettoyage et la filtration, la qualité de l'huile est toujours mesurée (valeur TPM).

Nettoyage des friteuses



- » Les friteuses sont toujours propres et hygiéniques.
- » Elles font l'objet d'un nettoyage professionnel et sont prêtes à fonctionner de nouveau en moins de 20 minutes.
- » Le personnel en cuisine mettrait bien plus de temps pour effectuer le même travail et peut donc mieux exploiter son temps si le travail est confié à un spécialiste.

Micro-filtration



- » Grâce à un système de micro-filtration mobile spécialement conçu, l'huile est pompée hors de la friteuse à la température de fonctionnement et est filtrée pour éliminer les particules alimentaires et les impuretés telles que les résidus de carbone.
- » Le procédé de micro-filtration permet de réduire jusqu'à 50 % la quantité initiale d'huile à éliminer.

Collecte des huiles usagées



- » L'huile est collectée ou enlevée régulièrement à des intervalles convenus.
- » Les récipients d'huile usagée ne sont plus nécessaires
- » L'huile usagée est entièrement recyclée en biodiesel.

Fourniture d'huile



- » Vous économisez de l'argent en réduisant les coûts de livraison.
- » Vous minimisez vos stocks, économisez de l'espace et des coûts de stockage.
- » Vous pouvez choisir parmi différentes variétés d'huile de friture de qualité à des prix plus avantageux.

Gestion des huiles et des graisses

Depuis plus de 20 ans, Filta Group est à l'avant-garde des solutions de gestion des huiles et des graisses et n'a cessé d'évoluer en fonction des exigences du marché. En tant que spécialistes et partenaires dans le domaine des huiles et des graisses, nous sommes uniques dans cette gamme de services et serons heureux de vous proposer une solution complète sur demande.

Information et formation

- » Formation du personnel en cuisine
- » Analyse des pratiques actuelles en matière de gestion des graisses
- » Enseignement des procédures adéquates
- » Listes de contrôle pour le personnel

Assistance et entretien

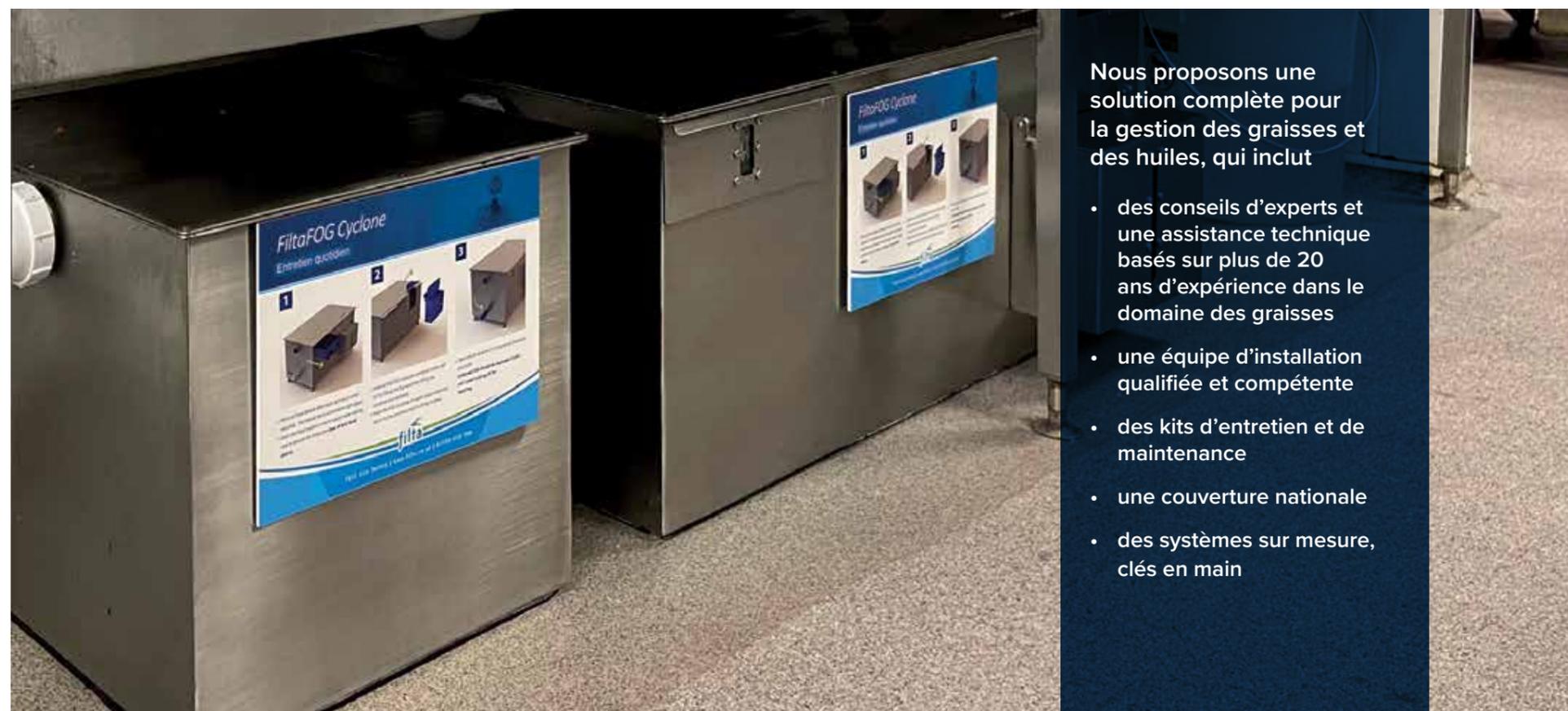
- » Établissement et gestion d'un plan d'entretien
- » Remise d'un guide d'entretien au personnel

Suivi

- » Visites de suivi pour s'assurer que le système fonctionne efficacement
- » Programme d'entretien et de maintenance
- » Vérification des procès-verbaux et entretien avec le personnel en cuisine

Conformité et documentation

- » Collecte, stockage et élimination des huiles usagées / des déchets conformément aux exigences légales
- » Fourniture de la documentation requise



“ Je recommande Filta à toute personne ayant des problèmes de graisse, d'huile ou de bouchons dans ses canalisations et qui souhaiterait y remédier sur place dans un délai très court et en tenant compte de toutes les exigences d'hygiène. ”

~ The Master Mariner, Brighton (GB), Trust Inns

Nous proposons une solution complète pour la gestion des graisses et des huiles, qui inclut

- des conseils d'experts et une assistance technique basés sur plus de 20 ans d'expérience dans le domaine des graisses
- une équipe d'installation qualifiée et compétente
- des kits d'entretien et de maintenance
- une couverture nationale
- des systèmes sur mesure, clés en main

Une solution complète

Nos nombreuses années d'expérience nous ont appris qu'il n'existe pas deux cuisines identiques. C'est pourquoi nous avons décidé de ne pas proposer une solution unique pour la gestion des graisses et des huiles.

Nos solutions incluent :

FiltaFOG Cyclone (séparateur de graisse)



- » Construction robuste en acier inoxydable 304 de 2,5 mm
- » Système unique de séparation et de récupération des graisses en deux étapes
- » Absence de pièces en plastique, peu de composants
- » Différentes tailles pour différents débits
- » Simple à utiliser, facile et rapide à entretenir

Entretien et maintenance programmés



- » Techniciens de service formés et fiables
- » Les photos avant/après témoignent des résultats et de la qualité.
- » L'efficacité et la durée de vie du système sont maximisées.

Installation professionnelle



- » Installation standard, modernisation, installation sur mesure
- » Équipe d'installation flexible disponible
- » Vérification avant et après l'installation
- » La cuisine sera laissée propre et rangée.

FiltaFOG Cyclone – Séparateur de graisse de nouvelle génération

Les professionnels des services pour les cuisines commerciales

Le FiltaFOG Cyclone combine 15 ans de connaissances dans le développement de séparateurs de graisse. Il a été conçu par des ingénieurs sur la base de l'expérience pratique et règle toutes les critiques formulées par le passé au sujet des séparateurs de graisse. La conception du FiltaFOG Cyclone ne fait aucun compromis. Le système assure un niveau de récupération des huiles et des graisses nettement supérieur tout en consommant moins d'énergie que les systèmes conventionnels.

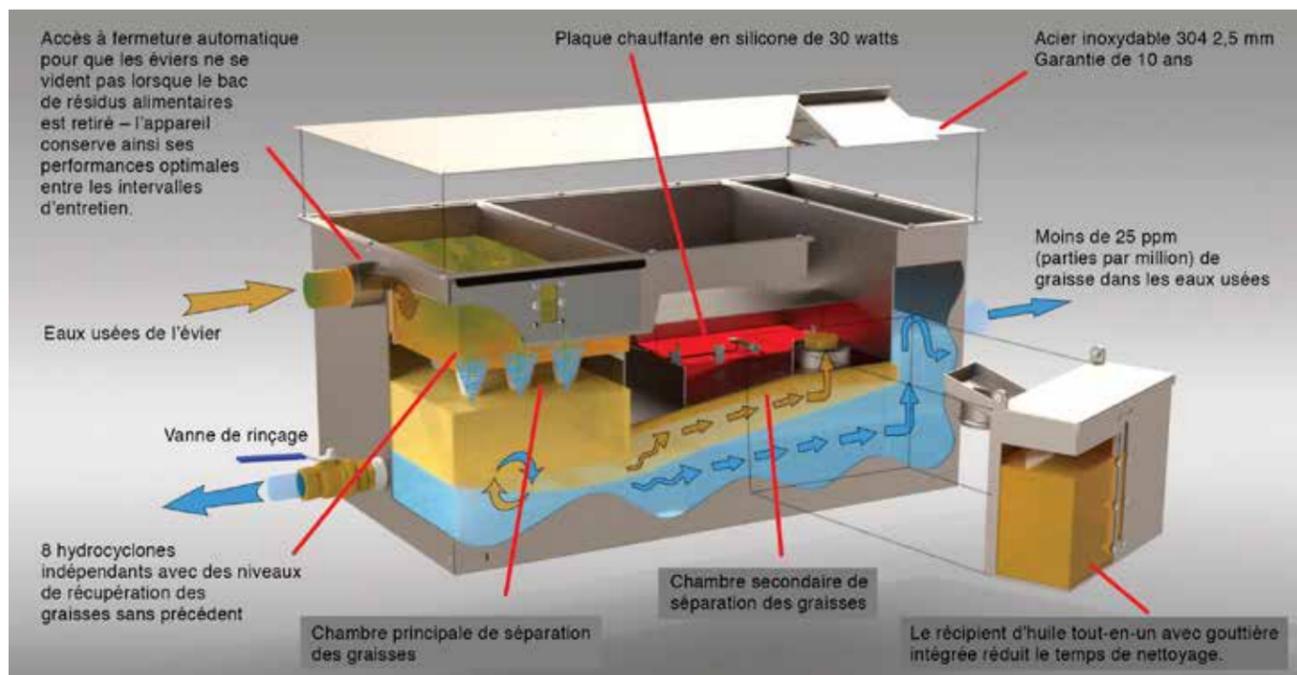


Avantages

- » Facile à utiliser et à nettoyer tous les jours
- » Le principe du tout-en-un réduit les travaux d'entretien quotidiens.
- » Aucune pièce en plastique, peu de composants.
- » Stabilité et fiabilité élevées.
- » Une excellente étanchéité empêche le développement d'odeurs.
- » Consommation d'énergie minime grâce à la plaque chauffante en silicone.
- » Moins de 25 ppm (parties par million) de matières grasses dans les eaux usées.
- » Récupération maximale des graisses pour un traitement sous le signe du développement durable.
- » Déjà utilisé avec succès

Applications

- » Systèmes d'évacuation
- » Lave-vaisselle
- » Systèmes de lavage de pots
- » Grills avec évacuation

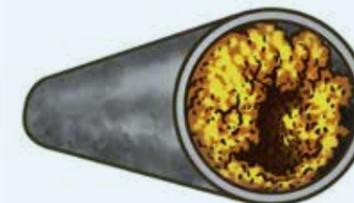


Nettoyage durable et naturel des canalisations sans produits chimiques

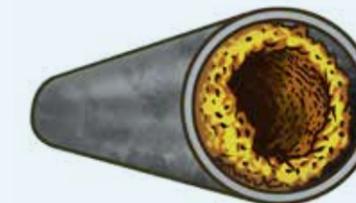
Nous nettoyons les canalisations des cuisines, des bars et des toilettes avec une mousse nettoyante probiotique spécialement développée pour Filta, dans laquelle des cultures bactériennes éliminent naturellement et sans produits chimiques l'huile, la graisse, les sucres, l'amidon, ainsi que d'autres débris organiques. Un traitement régulier par nos techniciens de service assure aussi une prévention à long terme.

Avantages

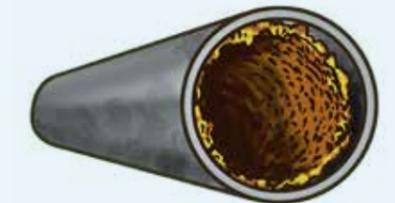
- » Empêche les problèmes dans les canalisations.
- » Élimine tous les dépôts.
- » Empêche le colmatage et les bouchons.
- » Stoppe les odeurs.
- » Élimine les foyers de mouches à drains.
- » Réduit les situations d'urgence.
- » Canalisations plus jamais obstruées.



Les micro-organismes probiotiques dans la mousse nettoyante se multiplient immédiatement et commencent à décomposer la saleté et les dépôts.



En quelques semaines, la mousse nettoyante commence „ à nettoyer “ le tuyau et à le dégager.



Après un mois de „ traitement moussant “ les canalisations sont propres, parfumées et sans entretien.

Nettoyage automatique permanent des systèmes d'extraction et de ventilation des cuisines

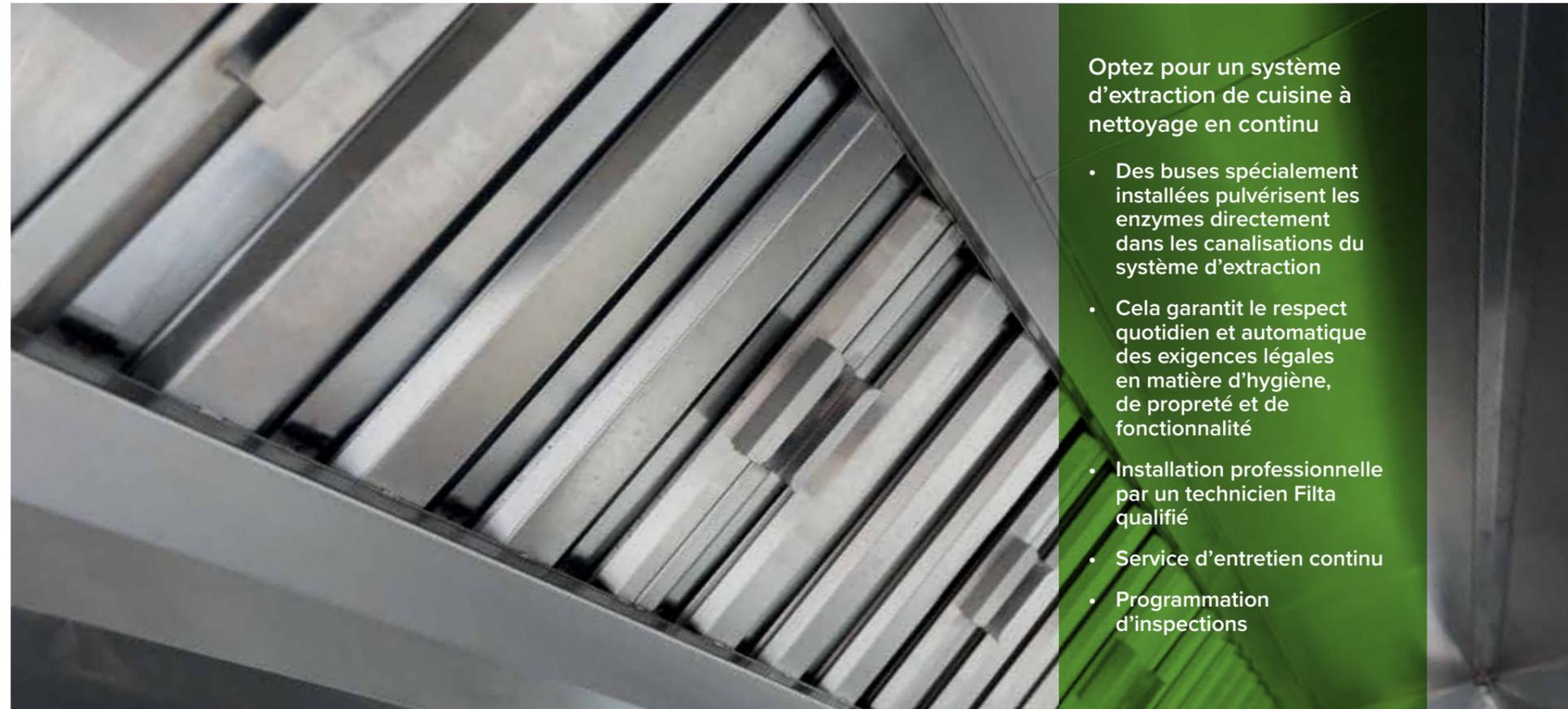
La synergie entre le système de nettoyage et le liquide de nettoyage permet de détacher et d'évacuer les saletés telles que l'huile et la graisse des gaines d'extraction. Le risque d'incendie est minimisé et les exigences légales sont toujours respectées. Grâce au nettoyage permanent des gaines, il n'est pas nécessaire d'interrompre le travail en cuisine et les coûts d'entretien et d'investissement sont réduits.

Installation rapide et simple

- » Nous établissons dès le début un plan de service sur mesure
- » Le système d'extraction de la cuisine reste continuellement propre
- » Un technicien Filta formé installe le système en quelques heures

Conforme aux directives en vigueur

- » pour les systèmes de conditionnement d'air dans les cuisines, les boulangeries, etc.
- » en matière de protection contre l'incendie
- » pour la sécurité et l'hygiène sur le lieu de travail



Optez pour un système d'extraction de cuisine à nettoyage en continu

- Des buses spécialement installées pulvérisent les enzymes directement dans les canalisations du système d'extraction
- Cela garantit le respect quotidien et automatique des exigences légales en matière d'hygiène, de propreté et de fonctionnalité
- Installation professionnelle par un technicien Filta qualifié
- Service d'entretien continu
- Programmation d'inspections

“ Depuis l'installation du système de nettoyage automatique réalisée conjointement avec Filta, nous avons constaté une réduction significative de la quantité de graisse, d'huile et d'autres dépôts dans notre système d'extraction. Nos collaborateurs l'adorent. ”

~ Norbert Strump, Maintenance, Allwetterzoo Münster

Enzymes biologiques

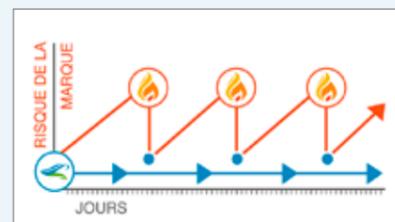
Les enzymes sont propagées dans tout le système de gaines d'extraction, jusque dans les zones inaccessibles, difficiles à atteindre manuellement et souvent évitées ou négligées.

Pratiquement aucun temps d'arrêt



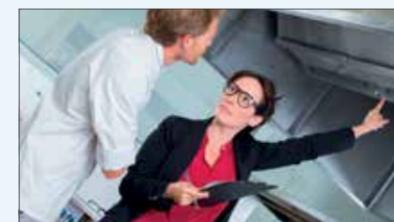
- » Le système fonctionne 24h/24
- » Dosage automatique flexible et préprogrammable
- » Les collaborateurs passent beaucoup moins de temps à nettoyer le système d'extraction

Réduction des risques d'incendie



- » Sans FiltaVent, le risque d'incendie augmente de jour en jour jusqu'au prochain cycle de nettoyage
- » Le système FiltaVent maintient toujours le risque d'incendie à un minimum absolu

D'importantes économies de coûts



- » Réduction significative des coûts de nettoyage et d'entretien de l'installation
- » Absence de frais de réparation
- » Absence de coûts d'adaptation supplémentaires

Amélioration de la qualité de l'air



- » Les particules de graisse et d'huile présentes dans l'air sont dissoutes
- » Améliore la qualité de l'air jusqu'à 80 %
- » Les systèmes d'extraction de la cuisine peuvent fonctionner à plein régime
- » La réduction des mauvaises odeurs améliore la satisfaction des clients

Caractéristiques importantes



- » Made in Germany
- » Boîtier en acier inoxydable
- » Gestion complète du système
- » Maintenance et entretien réguliers

Remplacement rapide, direct et sur place des joints de réfrigérateur

Filta propose un service unique de livraison et d'installation sur site, dans tout le pays, de tous les joints de rechange standard pour portes de réfrigérateurs et de congélateurs, au juste prix. Il vous suffit d'appeler, nous remplacerons vos joints dans un délai maximum de 10 jours ouvrables et vous bénéficierez de joints parfaitement réalisés.

Remplacement de joint rapide en 3 étapes

» Étape 1 : contrôler le joint

Nous mesurons et vérifions les spécificités de votre joint une fois sur place.

» Étape 2 : réaliser le joint

Réalisé sur place avec une technologie brevetée dans une camionnette spéciale Filta. Coût réduit pour la première réparation.

» Étape 3 : monter le joint

100% adapté correctement, la première fois et les fois suivantes.

Nous installons des joints pour :

- » Réfrigérateurs et congélateurs-armoires
- » Réfrigérateurs et congélateurs-coffres
- » Refroidisseurs sous-comptoir
- » Tiroirs réfrigérés
- » Chambres froides
- » Saladettes



Service direct sur site pour le remplacement des joints de porte de réfrigérateur

- Joints sur mesure fabriqués sur place dans un véhicule spécial et installés quelques minutes plus tard
- Nous sommes en mesure de remplacer 99 % des joints de porte de réfrigérateur
- Nous remplaçons tous les joints, quel que soit le fabricant
- Un seul déplacement de service nécessaire
- Jusqu'à 40 % moins cher que les autres solutions
- Partenaires de service intervenant dans tout le pays
- Service d'entretien et de conseil

Saviez-vous ...

» ... qu'un joint de porte de réfrigérateur défectueux ou endommagé signifie que vos appareils consomment 3 fois plus d'énergie ?

» ... que des joints endommagés laissent échapper de l'air frais de l'appareil, ce qui impacte à la fois l'efficacité de votre réfrigérateur et le montant de votre facture d'électricité ?

Risques liés à un joint endommagé



- » Non-respect des règles de santé et de sécurité
- » Augmentation des déchets alimentaires et des risques pour la sécurité
- » Augmentation des coûts énergétiques

Vous recherchez un joint spécifique ?



- » Avec notre gamme de profils de joints génériques, nous remplaçons 95 % de tous les joints de réfrigérateurs et de congélateurs
- » Pour les 5 % restants, nous utilisons le système complémentaire « Seal-Track », qui nous permet de réparer n'importe quel joint de réfrigérateur

Réduire les temps d'attente



- » Livraison et installation immédiates
- » Un seul rendez-vous suffit, pas de deuxième visite nécessaire
- » Réseau de services à travers tout le pays

Réduire les coûts



- » Pas de frais d'appels et de main d'œuvre
- » Réduit les coûts d'électricité
- » 40 % moins cher que les alternatives

Améliorer la santé et la sécurité



- » Vos exigences en matière d'environnement et de santé sont toujours respectées
- » Vous êtes tranquille en cas de contrôle
- » Les joints de porte endommagés sont des lieux de prolifération de bactéries dangereuses

Choisir la bonne huile signifie économiser des coûts, préserver les ressources et frire plus sainement.



Lorsqu'il s'agit d'huile de friture, nous faisons confiance à Summum et donc à une qualité supérieure pour une friture responsable. Filta propose différentes huiles pour les restaurateurs qui souhaitent réaliser des fritures de manière économique et durable sans compromis sur la qualité.

Summum Extra

- » 75 % d'acides gras mono-insaturés
- » Extrêmement stable à la chaleur
- » Très longue durée de vie
- » Absorption minimale des graisses
- » Odeur neutre

Summum Premium

- » Longue durée de vie
- » Donne un goût excellent aux produits de boulangerie
- » Odeur neutre

Summum Green

- » Sans huile de palme
- » Sans soja génétiquement modifié
- » Sans huile d'arachide
- » Sans E900

Huile de friture de poisson Summum

- » N'éclabousse pas
- » Très stable à la chaleur
- » Odeur neutre



" Filta est responsable de nos friteuses depuis deux ans et elles sont toujours propres et hygiéniquement impeccables. Filta nous fournit également une huile de haute qualité, assure la microfiltration de l'huile usagée tout en nettoyant en parallèle l'ensemble des friteuses et récupère aussi l'huile usagée si nécessaire. Cela représente pour nous un grand gain de temps, d'huile et donc d'argent ! Et en utilisant moins d'huile, nous introduisons plus de développement durable dans notre activité et contribuons à préserver les ressources. "

~ Ante Ledić, propriétaire de Sonnenhof, Seeshaupt (Bavière)

Nos clients – leurs expériences



Mitchells & Butler

« J'utilise les services de Filta depuis plus de huit ans et je peux confirmer qu'ils font preuve d'un très grand professionnalisme dans tout ce qu'ils font. Leur savoir-faire nous est très précieux. En outre, ils sont toujours prêts à répondre à toutes nos demandes. Leurs connaissances et leurs compétences sont sans pareil, selon mon expérience et mon opinion. Sans hésiter, je recommande Filta à d'autres entreprises. »

~ Regional Property Manager,
Mitchells & Butlers plc



Burger King

« Filta gère nos friteuses depuis une dizaine d'années maintenant. Cette année encore, les résultats ont été très positifs. Sur cette période, la durée de vie de notre huile a augmenté de 15 %. Je recommande vivement Filta à toute personne travaillant dans le secteur de la restauration. »

~ Burger King



Studierendewerk Bonn

« Outre le fait de soulager nos collaborateurs et de minimiser les risques, nous apprécions la très nette réduction de la consommation d'huile grâce au service de filtration complémentaire, qui permet d'extraire même les plus petites particules de saleté. De ce fait, nous en éliminons aussi beaucoup moins. Ainsi, non seulement nous économisons des coûts, mais nous apportons également une contribution incontestable à la préservation des ressources et au développement durable. »

~ Felix Jacques, chef de
département Restaurant
universitaire de Bonn



Allwetterzoo Münster

« Il y a quelques mois, le technicien de Filta a installé le système FiltaVent dans nos systèmes d'extraction de cuisine. Nous trouvons formidable de disposer désormais d'un système de nettoyage automatique qui garantit en permanence et surtout automatiquement la propreté des gaines d'extraction, empêche les dépôts d'huile et de graisse et réduit ainsi considérablement le risque d'incendie. En outre, nous réduisons aussi nos coûts d'entretien et de maintenance. »

~ Norbert Strump, Maintenance
Allwetterzoo Münster

Filta France

SAS Origin'oil
2 Chemin du Canal
42110 Chambeon

Tel: +33 6 60 31 96 42

Adresse Email: contact@filtafry.fr

Internet: www.filtafry.fr

