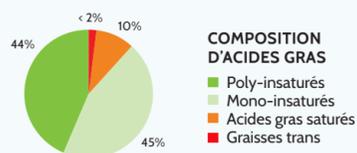
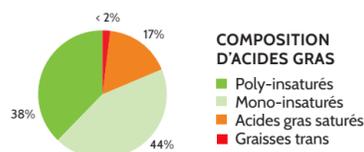


HUILE DE FRITURE "SUMMUM SPECIAL" BIDON DE 15 LITRES

Pour les restaurateurs qui souhaitent réaliser des fritures de manière économique sans faire de compromis sur la qualité. L'huile convient pour la friture de poisson, les frites et les snacks. Elle produit d'excellents résultats de cuisson et présente une longue durée de vie.



HUILE DE FRITURE DE POISSON SUMMUM EN BIDON DE 20 LITRES



HUILE DE FRITURE DE POISSON : NEUTRE ET PUISSANTE !

Notre huile de friture de poisson est un mélange d'huiles composé avec le plus grand soin. De ce fait, l'huile possède d'excellentes propriétés : elle résiste très bien à la chaleur et est donc très efficace. Les avantages de cette huile spéciale sont clairs : le poisson frit est délicieux, croustillant et n'est pas gras. L'huile n'éclabousse presque pas et dégage une odeur neutre – le poste de travail reste propre plus longtemps.

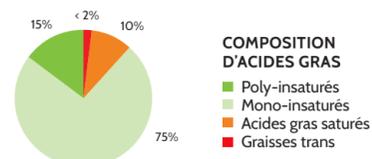
ELLES SONT SYNONYMES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. NOUS AUSSI.

Filta propose deux huiles de friture Summum qui font partie de nos meilleurs choix. Ces deux produits offrent un excellent rapport qualité-prix par rapport aux autres huiles de friture. Elles répondent également à toutes les normes requises pour une friture responsable. Cela vous permet de minimiser vos coûts, tout en encourageant le développement durable.



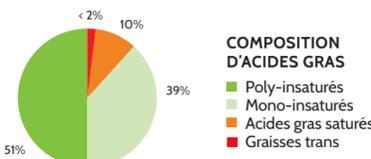
HUILE DE FRITURE SUMMUM EXTRA CAISSE-OUTRE DE 10 LITRES

Vous ne voulez que le meilleur ? Alors cette huile est celle qu'il vous faut. Première en matière de résistance à la chaleur et de neutralité d'odeur, elle donne des résultats de cuisson optimaux.



HUILE DE FRITURE SUMMUM PREMIUM CAISSE-OUTRE DE 10 LITRES

Pour les entreprises qui recherchent une bonne huile de friture à un prix compétitif. Pour d'excellents résultats de cuisson avec une odeur neutre et une longue durée de vie.



GESTION MOBILE DES FRITEUSES

Micro-filtration de l'huile de friture • Nettoyage des friteuses • Livraison d'huile de friture neuve • Collecte d'huile de friture usagée.



FILTA EST UN SERVICE QUI S'ADRESSE :

aux restaurants, hôtels, traiteurs, cantines, écoles, parcs de loisirs, stades, réfectoires d'entreprises, snack-bars, centres de vacances, piscines, cliniques, maisons de retraite, espaces de restauration spécialisés dans le poisson.



REDUIRE LES COÛTS.
PROTEGER L'ENVIRONNEMENT.

POUR PLUS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES CUISINES COMMERCIALES

UNE ACTION ÉCOLOGIQUEMENT RESPONSABLE

Chez Filta, nous sommes convaincus que la protection de l'environnement commence au sein de notre propre entreprise. C'est la raison pour laquelle nous nous efforçons d'améliorer durablement nos produits et services dans cette optique. Conjointement avec nos clients, nous voulons préserver les ressources naturelles et réduire la charge qui pèse sur l'environnement. Pour ce faire, les produits et services que nous proposons sont régulièrement contrôlés afin d'en vérifier l'efficacité, ainsi que les économies de coûts pour nos partenaires franchisés et leurs clients.

EFFICACE ET ÉCONOMIQUE

Depuis 1996, Filta propose le meilleur système de gestion des friteuses au monde, qui inclut un service sur place pour la micro-filtration de l'huile de friture.

Le concept Filta comprend des services mobiles pour les friteuses pour plus de développement durable dans les cuisines commerciales. Grâce à Filta, les restaurateurs réalisent d'importantes économies de temps, d'argent et de ressources en personnel. Plus de 7 000 clients dans le monde bénéficient déjà des services de Filta chaque semaine.

SAVIEZ-VOUS QUE...

... nos services et produits (nettoyage des friteuses, filtration de l'huile, fourniture d'huile de friture neuve, collecte et élimination de l'huile de friture usagée) peuvent également être commandés individuellement ? Contactez votre interlocuteur Filta pour connaître toutes les possibilités.

... les huiles de friture que nous fournissons

ne contiennent pas d'huile de soja, ni d'huile de palme de qualité inférieure et que nous ne contribuons donc pas à la déforestation des forêts tropicales ?

... Filta est l'un des premiers fournisseurs à être recommandé par le label écologique GreenKey depuis 2019 ?



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHIFFRES AVEC 5000 LITRES D'HUILE ÉCONOMISÉES

La chaîne de production et de livraison dans son ensemble offre des avantages à maints égards sur le plan environnemental : de la culture des céréales jusqu'à l'utilisation dans les friteuses en passant par la récolte, l'emballage et le transport.

ÉCONOMIES DANS L'AGRICULTURE

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Terres agricoles : | env. 4 hectares |
| Eau : | env. 28 millions de litres |
| Pesticides : | env. 5,7 kg |
| Engrais : | env. 200 kg |
| Chaux : | env. 1700 kg |

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

| | |
|---------------|--------------------------|
| Diesel : | env. 150 litres |
| Essence : | env. 50 litres |
| Électricité : | env. 70 kWh |
| Propane : | env. 27 kg |
| Gaz naturel : | env. 17,2 m ³ |

ÉCONOMIES DANS L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT

| | |
|-------------|-----------------|
| Plastique : | env. 135 kg |
| Carton : | env. 90 kg |
| Diesel : | env. 850 litres |

RÉDUCTION DU CO₂

Les économies de carburant indiquées ci-dessus se traduisent par une réduction des émissions nocives de CO₂ d'environ 8 tonnes. Cela correspond à la replantation d'environ 930 arbres.

(Exemple calculé sur la base de valeurs statistiques et sujet à modification.)

LE PROCESSUS DE TRAVAIL FILTA

Les interventions de service sont très flexibles. Les opérations étant effectuées à la température de cuisson, l'intervention impacte très peu le fonctionnement au quotidien. L'huile est pompée hors des friteuses et micro-filtrée. Cette opération est réalisée dans la machine filtrante mobile spéciale brevetée, et non dans la friteuse elle-même comme dans le cas d'autres systèmes.



1 RENDEZ-VOUS
Le technicien intervient sur place sur rendez-vous et apporte avec lui la machine filtrante mobile. L'utilisation d'une camionnette spéciale permet d'effectuer le travail sans problème, même dans les rues étroites du centre-ville.



2 MESURE DE LA QUALITÉ DE L'HUILE
La mesure de la valeur TPM (Total Polar Materials) donne des indications sur la qualité de l'huile usagée ou nettoyée. Les valeurs déterminées sont enregistrées. La qualité constante des aliments frits est garantie conforme aux valeurs de référence légales.



3 CONSEIL
Le technicien de service vous conseillera sur l'efficacité de la friture, la qualité de l'huile et les possibilités d'économie d'énergie.



4 POMPAGE ET FILTRATION
L'huile est pompée à la température de cuisson. La machine filtre l'huile dans un certain laps de temps (10 litres en 10 minutes).



5 NETTOYAGE DES FRITEUSES
Les friteuses sont nettoyées durant le processus de filtration. Les résidus d'huile et les résidus alimentaires sont éliminés par aspiration. Ensuite, le récipient est nettoyé avec un nettoyant spécial.



6 POMPAGE ET REMPLISSAGE
L'huile filtrée est pompée à nouveau dans les friteuses après le nettoyage. L'huile redevient claire et impeccable - jusqu'à 99 % des résidus alimentaires et de carbone ont été filtrés.



PLUS D'INFOS ?
DÉMONSTRATION GRATUITE ?
APPELEZ-NOUS :
+33 6 60 31 96 42



« La démonstration gratuite nous a immédiatement convaincus. Depuis, nous utilisons le service de gestion mobile des friteuses proposé par Filta. La prise en charge du nettoyage des friteuses nous soulage considérablement et la filtration de l'huile nous permet de réaliser des économies qui couvrent le prix du service et même plus. L'huile SUMMUM Extra fournie par Filta présente un très bon rapport qualité-prix : elle peut être utilisée longtemps et le résultat de la friture est excellent. »

GÖKHAN GÜRHAN
PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT
MEL'S DINER, LAATZEN (ALLEMAGNE)



« Filta est responsable de nos friteuses depuis trois ans et elles sont toujours propres et hygiéniquement impeccables. Filta nous fournit également une huile de haute qualité, assure la micro-filtration 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 LEDIC
PROPRIÉTAIRE DE SONNENHOF,
SEESHAUPT (BAVIÈRE, ALLEMAGNE)

LES AVANTAGES POUR LES RESTAURATEURS



Durée de vie et coûts
Le nettoyage régulier des friteuses et la filtration de l'huile allongent la durée de vie de l'huile de friture jusqu'à 100 % sans perte de qualité. Cela permet de réduire jusqu'à 50 % les coûts liés à la friture.



Qualité et santé
Notre micro-filtration spéciale élimine jusqu'à 99 % des résidus de carbone nocifs de l'huile. L'huile purifiée par filtration offre une meilleure qualité alimentaire et des produits frits plus sains.

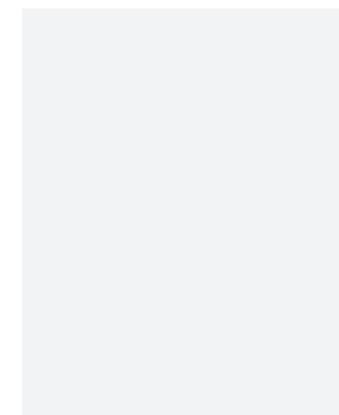


Environnement et ressources
En n'utilisant plus que la moitié d'huile, non seulement vous réalisez des économies sur les coûts de l'huile, mais vous réduisez aussi les déchets de moitié. Vous préservez ainsi de précieuses ressources. En réduisant le transport, vous réduisez également la charge qui pèse sur l'environnement. Une économie de 5 000 litres d'huile réduit d'environ 8 tonnes les émissions nocives de CO₂ !



Hygiène et sécurité
Nous nous chargeons de nettoyer les friteuses et vous libérons de ce travail de nettoyage ingrat, sale et dangereux. De cette manière, vous soulagez vos collaborateurs et réduisez les risques d'accidents.

VOTRE CONTACT FILTA :



Filta est membre de :



Filta France
SAS Origin'oil
2 Chemin du Canal
42110 Chambeon
Téléphone: +33 6 60 31 96 42
Adresse e-mail: contact@filtafry.fr
Internet: www.filtafry.fr

