



Communiqué de presse Filta, le 1<sup>er</sup> juillet 2021

## **Le nouveau séparateur de graisses « FiltaFOG Cyclone » du spécialiste des friteuses, des huiles et des graisses Filta dépasse toutes les valeurs actuelles de séparation des graisses et d'efficacité énergétique**

Délaissant son statut de simple fournisseur de services de gestion mobile des friteuses pour adopter celui de fournisseur de solutions complètes pour les friteuses, les huiles et les graisses, l'entreprise de franchise « Filta » franchit encore une nouvelle étape dans son histoire avec le nouveau séparateur de graisses « FiltaFOG Cyclone ».

Déjà utilisé depuis plusieurs mois avec succès par McDonald's, Burger King et KFC en Grande-Bretagne, le premier séparateur de graisses au monde avec ses huit hydrocyclones est désormais commercialisé par Filta dans d'autres pays européens après avoir réussi les premiers tests pratiques.

### **« Pas d'odeurs, entretien extrêmement simple, agrément sans difficultés »**

L'entreprise de restauration « LuckyLunch » à Kempton a été l'une des premières cuisines commerciales à faire installer le séparateur de graisses de Filta. Emanuel Oyeleye, directeur général, cherchait un séparateur de graisses lorsqu'il a découvert le « FiltaFOG Cyclone », pour lequel il a obtenu l'agrément des autorités compétentes sans difficultés.

« Pas d'odeurs désagréables dans la cuisine ou à proximité immédiate, c'étaient les exigences les plus importantes que notre futur séparateur de graisses devait satisfaire », explique M. Oyeleye. « Nous voulions également un équipement que nous puissions entretenir nous-mêmes facilement et rapidement au quotidien afin de ne pas être obligés de stocker longtemps l'huile et la graisse et de ne pas confier le pompage à un prestataire de services externe. »

« La collaboration avec l'équipe d'installation de Filta s'est très bien déroulée. Quelques ajustements techniques ont été nécessaires durant la phase initiale, mais nous disposons maintenant d'un système de séparation qui consomme très peu d'énergie et offre un

excellent résultat en matière de récupération des graisses », explique M. Oyeleye.  
« L'huile collectée conformément à la réglementation applicable en matière de déchets peut être recyclée et transformée en diesel. Nous en tirons une rémunération tout en apportant une contribution à l'environnement et au développement durable. L'installation fait l'objet d'un entretien de qualité professionnelle réalisé par un collaborateur de Filta qui passe à intervalle de quelques semaines. »

### **Jusqu'à 4 ppm de graisse seulement dans les eaux usées**

« Le FiltaFOG Cyclone combine 15 ans d'expérience dans le développement de séparateurs de graisses », ajoute Jos van Aalst, directeur général de Filta Allemagne. « Il a été développé par des ingénieurs sur la base d'une expérience pratique. En raison de sa conception spéciale, il offre actuellement le plus haut niveau de récupération d'huile et de graisse avec une consommation d'énergie bien inférieure à celle des installations conventionnelles. »

Concrètement, il faut savoir que la norme pour les séparateurs de graisse est jusqu'à présent de 25 ppm de graisse dans les eaux usées. Or, le « FiltaFOG Cyclone » permet de descendre à 4 ppm.. Grâce à la plaque chauffante en silicone à économie d'énergie, le « FiltaFOG » consomme jusqu'à 50 fois moins d'énergie que les modèles conventionnels.

Le séparateur de graisses est disponible en différentes tailles, peut être positionné de différentes manières et convient pour une utilisation dans les lave-vaisselles, les systèmes de lavage, les grills avec évacuation, les systèmes de drainage et bien plus encore.

### **Photos de presse :**



Emanuel Oyeleye, LuckyLunch Kempten  
après l'installation du FiltaFOG Cyclone



Séparateur de graisses FiltaFOG Cyclone



Contrôle régulier de l'équipement par un technicien de service



Séparateur de graisses FiltaFOG Cyclone combiné avec un autre équipement

**Lien direct vers le « FiltaFOG Cyclone » sur le site Web de Filta :**

<https://www.filtafry.fr/services-et-produits/separation-de-graisses-avec-le-filtafog-cyclone/>

### **À propos de Filta**

Le Full Service mobile de Filta pour les friteuses a été créé en Grande-Bretagne en 1996 et fonctionne sur le principe de la franchise. Depuis, il est implanté dans de nombreux pays à travers le monde, y compris en France depuis 2021 avec FiltaFry France. Le concept comprend la filtration et le nettoyage de l'huile alimentaire ainsi que le nettoyage des friteuses sur place, y compris la collecte et l'élimination de l'huile usagée dans les règles de l'art. Filta peut livrer de l'huile neuve sur demande et remplir les friteuses. Filta propose aussi d'autres services, dont la réalisation directement sur site de joints de réfrigérateur, le nettoyage des canalisations sans produits chimiques, ainsi que des solutions de pointe dans le domaine de la séparation des graisses et du nettoyage permanent des systèmes d'extraction. Ses clients sont des restaurants et des snack-bars, des hôtels, des traiteurs, des complexes sportifs, des parcs de loisirs, des cafétérias, des cantines et bien d'autres encore. [www.filtafry.fr](http://www.filtafry.fr)

### **Contact presse**

FiltaFry Deutschland GmbH  
Maja Schneider  
Pliniusstraße 8  
D-48488 Emsbüren  
Tél. : +49 30 79708771  
[m.schneider@filtafry.de](mailto:m.schneider@filtafry.de)  
[www.filtafry.de](http://www.filtafry.de)