



# filtafry

## MOBILES FULL SERVICE FRITTEUSEN MANAGEMENT

Macht Ihre Küche effizienter,  
grüner, sicherer & sauberer

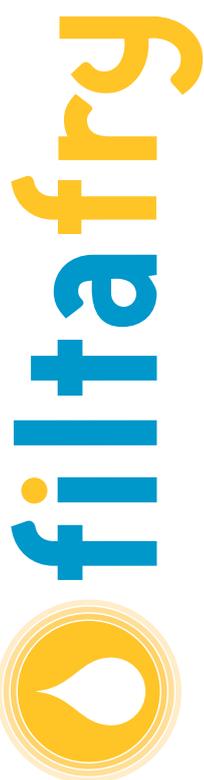


Profitieren auch Sie wie über **7.000** Kunden wöchentlich  
von den einzigartigen Filtafry Services aus einer Hand!



# NIE WIEDER SELBST FRITTEUSEN REINIGEN

Nutzen Sie das Ölmanagement von FiltaFry!



## Mobiles Fritteusen Management

Wir bieten Ihnen einen Komplett-Service vor Ort rund um Öl und Fritteuse. Regelmäßig messen wir die Ölqualität und überprüfen die Temperatur. Wir reinigen professionell Ihre Fritteusen, filtern das Öl auf Mikrobasis und dokumentieren alles lückenlos.

### **MEHR SICHERHEIT FÜR IHRE MITARBEITER**

Wir sind Profis im Umgang mit Fritteusen und heißem Öl. Für Reinigung und Handling haben wir spezielle Sicherheitstechniken entwickelt. Damit reduzieren wir erheblich das Unfallrisiko Ihrer Mitarbeiter.

### **WENIGER ÖL SCHONT KOSTEN UND UMWELT**

FiltaFry filtert auf Mikrobasis selbst kleinste Schmutzpartikel aus dem Öl. Damit lässt sich die Nutzungsdauer um bis zu 100% verlängern, weniger Öl muss entsorgt werden und Sie sparen Kosten.

### **GERINGERE ARBEITSKOSTEN**

Lassen Sie uns den Job machen, den Ihre Mitarbeiter am wenigsten mögen. Sie werden froh sein und mehr Zeit haben, sich um die Gäste zu kümmern.



# SPAREN SIE BARES GELD!

## Schonen Sie dabei die Umwelt.



### Nachhaltig frittieren – Umwelt und Ressourcen schonen

Die Kombination aus regelmäßiger Fritteusenreinigung und Ölfilterung verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 100 %. Sie benötigen und entsorgen also nur noch ca. die Hälfte der bisherigen Menge und leisten damit einen wichtigen Beitrag in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit mit dem Ergebnis: **gesündere Produkte und besserer Geschmack.**

### Projekt Nachhaltigkeit Filtafry erhält Qualitätssiegel

PROJEKT NACHHALTIGKEIT **N** 2017

Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

Die Einsparung von Öl reduziert den Ressourcenverbrauch vom Anbau des Getreides, über die Ernte, die Verpackung und den Transport bis hin zum Gebrauch in der Fritteuse. 5.000 Liter an eingespartem Öl führen zu einer Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen bis zu 8.423 kg, was einer Neupflanzung von 936 Bäumen entspricht!\*

*\*(Beispiel berechnet anhand statistischer Werte und unter Vorbehalt)*

Lernen Sie die umweltfreundlichen Filtafry Services unverbindlich vor Ort bei einer **kostenlosen Live-Demo** kennen und kontaktieren Sie uns jetzt unter **info@filtafry.de** oder **0800 040099!**



## UNSERE KUNDEN



Restaurants



Imbisse



Hotels



Kliniken



Kantinen & Mensen



Caterer



Sportarenen & Freizeitparks

**UND ALLE,  
DIE FRITTIEREN.**

## VERGLEICHEN SIE!

	filtafry	Andere Unternehmen
Fritteusenservice vor Ort - individuell angepasst	✓	
Keine Investitionen erforderlich	✓	
Keine Kosten für Wartung, Reparaturen und Betriebsmittel	✓	
Kein Aufwand für Fritteusenreinigung	✓	
Effizientere Arbeit - weniger Personalkosten	✓	
Verlängerte Nutzungsdauer des Öls	✓	X
Mikro-Filtration beseitigt kleinste Schmutzpartikel	✓	
Keine Langzeit-Verträge	✓	
Strafkosten bei vorzeitiger Beendigung		X
Keine Lagerung von Öl notwendig	✓	
Lieferung von frischem Öl	✓	X
Hochwertiges Öl von zertifizierten Anbietern	✓	X
Gleichbleibend hohe Lebensmittelqualität	✓	
Auskochen der Fritteusen seltener erforderlich	✓	
Reduziertes Unfall- und Verletzungsrisiko	✓	
Immer saubere Fritteusen und einwandfreies Öl	✓	
Gebrauchtes Öl wird zu Biodiesel recycelt	✓	X
Messbarer Beitrag zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz	✓	
Qualitätsmessung, Temperaturkalibrierung und Dokumentation	✓	