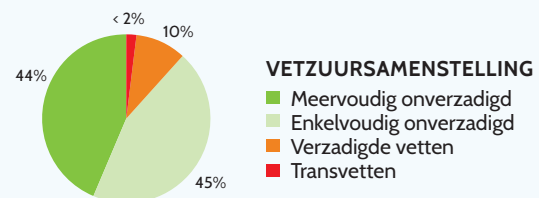


## FRITUUROLIE SPECIAL 15L CAN-IN-BOX

Voor ondernemers die de kosten laag willen houden, maar niet in willen leveren op kwaliteit. Een frituurolie om vis, friet en snacks in te frituren. Met een krokant bakresultaat en een lange levensduur.



TOP  
BASIS

Minimale aanslag  
in bakoven

Krokant  
eindproduct



Lange  
levensduur



## U STAAT VOOR TOPKWALITEIT. WIJ OOK!

Filta biedt u een tweetal frituuroliën die tot ons topsegment behoren. Beide producten maken het verschil in prijs-kwaliteit ten opzichte van uw huidige frituurolie. Daarnaast voldoen al onze frituuroliën aan de normen van verantwoord frituren in de horeca. Hiermee houdt u de kosten laag, maar onderneemt u ook verantwoord.

## SUMMUM VISBAKOLIE 20L CAN

Spettert niet

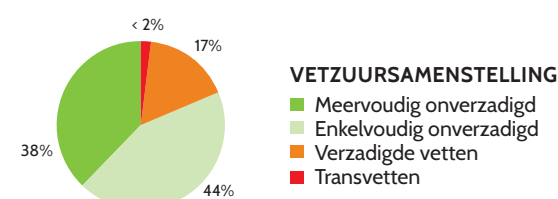
Zeer  
hittebestendig

Neutrale  
geur



### VISBAKOLIE: NEUTRAAL EN KRACHTIG!

Onze visbakolie is een zorgvuldig mengsel van oliën. Door de nauwkeurige samenstelling geniet de olie van uniek goede eigenschappen. Onze visbakolie is zeer hittebestendig en dus zeer krachtig. De voordelen van visbakolie zijn merkbaar! Een heerlijke krokante en niet vet aanvoelende vis is het resultaat. Niet alleen de vis wordt beter bij het gebruiken van dit product, maar ook uw omgeving. Door het weinige spetteren en de minimale geurproductie blijft uw werkruimte schoon en fris.



75% enkelvoudig  
onverzadigd vet

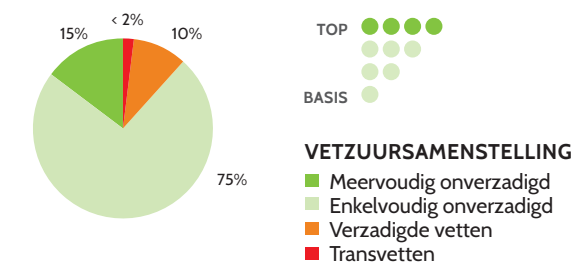
Extreem hittebestendig,  
zeer lange levensduur

Minimale vetopname  
in bakproducten

Neutrale geur

### FRITUUROLIE EXTRA 10L BAG-IN-BOX

Gaat u voor het allerbeste? Dan zoekt u deze frituurolie. De primeur in hittebestendigheid, met een minimale smaakoverdracht en een optimaal bakresultaat.



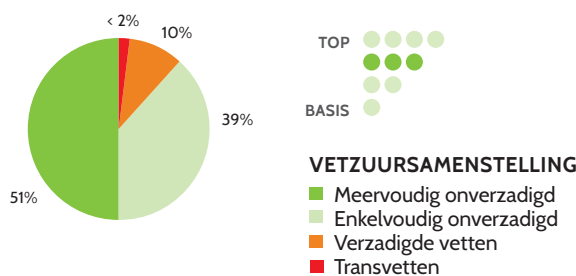
Lange  
levensduur

Geeft een  
prettige smaak  
aan bakproducten

Neutrale geur

### FRITUUROLIE PREMIUM 10L BAG-IN-BOX

Voor ondernemers die een goede frituurolie zoeken tegen een scherpe prijs. Voor een krokant bakresultaat, een neutrale geur en een lange levensduur.



## COMPLEET FRITUURMANAGEMENT

filteren van frituurolie • reiniging frituuses  
levering nieuwe frituurolie • afvoeren oude frituurolie



### FILTA Fry PLUS IS EEN SERVICE VOOR:

Cafetaria's, restaurants, hotels, cateraars,  
Attractieparken, sportaccommodaties,  
zorginstellingen, visspecialzaken,  
vergadercentra en bedrijfskantines.



**KOSTEN BESPAREN.  
DUURZAAM ONDERNEMEN.**



## DUURZAAM ONDERNEMEN MET FILTA

### VERANTWOORDELIJKHEID VOOR HET MILIEU

Bij Filta geloven wij dat een schoner milieu bij onszelf begint. Wij zoeken zowel binnen onze organisatie als daarbuiten voortdurend naar mogelijkheden om duurzaam te ondernemen. Hiermee dragen we elke dag een steentje bij aan de bescherming van het milieu. Elk product en elke dienst die we aanbieden wordt aan een grondige test onderworpen. Dit verhoogt de duurzaamheid maar levert onze klanten ook geldbesparing op.

Daarnaast vinden wij het onze verantwoordelijkheid om onze klanten bewust te maken om ook bij te dragen aan een schoner en beter milieu.

### ONZE MISSIE

Onze missie is om bewustwording te bewerkstelligen voor duurzaam en verantwoord ondernemen. Zodat consumenten en ondernemers een duurzaam huishouden of bedrijf kunnen runnen.

## DUURZAAM EN EFFICIËNT

Sinds 1996 is FiltaFry Plus 's werelds beste concept voor frituurmanagement en service voor het filteren van frituurolie.

Het is een mobiele, milieuvriendelijke service voor het op microbasis filteren van frituurolie en het professioneel schoonmaken van de frituses waarmee de klant tijd en geld bespaart. Wereldwijd genieten wekelijks 10.000 klanten in meer dan 20 landen van de voordelen van onze service.

## WIST U DAT...

...onze diensten en producten (nieuwe frituurolie leveren, olie filteren, reinigen en uitkoken frituses, afvoeren oude frituurolie) ook afzonderlijk zijn af te nemen? Vraag naar de mogelijkheden bij uw Filta contactpersoon.

...de frituuroliën die wij leveren geen schadelijke sojaolie en palmolie bevat, waardoor wij niet bijdragen aan schade aan het regenwoud en kinderarbeid.



...wij Green Key gecertificeerd zijn. Wij doen er alles aan om het milieu te sparen zonder dat u inlevert op comfort en kwaliteit. Als Green Key houder scoort u extra punten wanneer u gebruik maakt van onze diensten.

...wij in 2016 de NfV Franchise innovatieprijs gewonnen hebben voor onze innovatieve service voor het filteren van frituurolie. Dit door het enthousiasme van onze klanten over onze dienstverlening.



1

2

3

### AANKOMST

De service-operator komt op afspraak bij u op locatie. Door gebruik te maken van een compacte bedrijfsauto, zijn ook locaties in smalle straatjes van een binnenstad, zonder problemen te bereiken.

### METEN TPM WAARDE

Het meten van de TPM waarde (Total Polar Material) geeft informatie over de kwaliteit van de olie. De waarden worden in een administratie bijgehouden. U voldoet daarmee aan de wettelijke eisen en u heeft inzicht in de effecten van ons filterproces.

### ADVIES

De service-operator geeft advies op het gebied van efficiënt frituren, kwaliteit van de olie en energiebesparing.



4

5

6

### OPPOMPEN OLIE EN FILTEREN

De olie wordt bij baktemperaturen opgepompt. De machine filtert de olie continu.

### REINIGEN FRITUURBAKKEN

Tijdens het filteren van de olie wordt de frituurbak gereinigd. Hierbij worden olieresten en bakrestanten met een speciaal vacuüm schoonmaakstelsysteem verwijderd. Daarna wordt de bak met een speciaal middel gereinigd.

### TERUGPOMPEN EN BIJVULLEN OLIE

Na het reinigen van de frituurbakken wordt de gefilterde olie teruggepompt. De olie is nu weer helder van kleur en bevat minder dan 1% aan koolstofresten.

## PROCESSTAPPEN FILTAFRY PLUS

Het FiltaFry concept is zeer flexibel inzetbaar. Er wordt bij baktemperatuur gewerkt, zodat de service een minimale invloed heeft op uw dagelijkse bedrijfsvoering. Tevens wordt de olie uit de frituurbakken gepompt en op microbasis gefilterd. Dit gebeurt dus - in tegenstelling tot andere filtersystemen - niet in de frituurbak zelf!



BEL NU VOOR EEN GRATIS DEMO! 0800 - 10 11



ROY SCHUTTE, EIGENAAR

"Door gebruik te maken van de service van Filta Groningen profiteren we van een besparing op onze olie en worden onze frituren iedere week schoongemaakt. De ovens blijven als nieuw en de oven voor glutenvrije producten wordt op deze manier nog beter gewaarborgd. Filta staat voor ons voor ontzorgen en advies op het gebied van frituren."

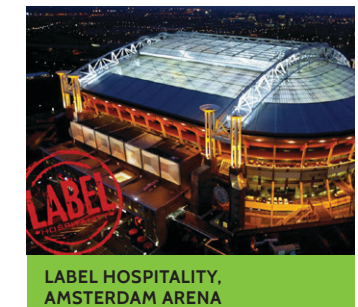


KWALITARIA MENISTENPLEIN TE STADSKANAAL



BART MULDER, HORECAMANAGER

"Filta is binnen de Amsterdam Arena al ruim een jaar verantwoordelijk voor al onze frituses en deze zien er altijd keurig schoon en verzorgd uit. Filta levert hoge kwaliteit olie, filtert op microbasis onze gebruikte olie, reinigt tegelijk alle frituses en indien nodig nemen ze ook direct de oude olie mee. Dit bespaart ons heel veel tijd, olie en dus geld en op deze manier dragen wij ook nog bij aan een schoner en beter milieu. Filta biedt ons echt totale ontzorging!"



LABEL HOSPITALITY, AMSTERDAM ARENA



TJIBBE PIERSMA, EIGENAAR

"Ik ben met Filta in zee gegaan na de gratis demonstratie die ik erg overtuigend vond. Behalve het gemak van het schoonmaken dat ik geniet, realiseer ik met Filta ook een mooie besparing op het frituuroliegebruik die ruimschoots opweegt tegen de kosten van de service. De door Filta geleverde frituurolie SUMMUM Extra is een olie met een bijzonder goede prijs-kwaliteit verhouding, die zeer lang meegaat en uitstekend bakt. Filta komt bij mij elke vrijdagavond waarna de frituur weer mooi schoon het weekend ingaat."



BIG SNACK 'LANDZICHT' TE SURHUIZUM



## VOORDELEN FILTAFRY PLUS



### Besparing op frituurkosten

Door regelmatig bezoek van onze service-operator gaat uw olie tot twee keer langer mee. Dit resulteert in een besparing tot maar liefst 50% op de totale frituurkosten. Deze kosten omvatten onder andere: de aanschaf van olie, inzet van personeel en energieverbruik.



### Verbeterd de voedselkwaliteit

Gezonde voeding is erg belangrijk. Door ons speciale microfilterproces wordt schadelijke koolstof uit de olie verwijderd. Schone olie van goede kwaliteit levert een gezonder eindproduct op! Uw klanten zullen dit merken.



### Verlengt de levensduur van frituurolie

Doordat wij regelmatig komen filteren, kunt u uw olie tot 2x zo lang blijven gebruiken zonder het te hoeven vervangen. De verlenging van de levensduur van de olie betekent dat u minder olie hoeft aan te schaffen. U bespaart dus geld!



### Spaart het milieu

U wilt ook maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen? Wij zorgen voor minder transportbewegingen en reduceren de afvalstroom. Een besparing van 5.000 liter olie vermindert de uitstoot van schadelijk CO2 met 8.423 kg! U vermindert dus uw 'Carbon footprint'.



### Schone en hygiënische frituses

Onderdeel van onze dienstverlening is het reinigen van de frituses. U bent verlost van een vervelend en vies karwei en uw bakwand ziet er altijd netjes uit. Er hoeft ook niet meer met heet vet gesjouwd te worden. Dit voorkomt ongelukken en verhoogt de veiligheid voor u en uw personeel.



### Verwijderd 99% van de koolstofresten

Koolstof is slecht voor de gezondheid. Ons microfilterproces verwijderd 99% van de koolstofresten uit de frituurolie. Naast koolstofresten worden ook andere onzuiverheden uit de olie gefilterd. Dit levert gezondere producten en een beter bakrendement. Uw klanten zullen dit proeven. U bespaart op de energiekosten!

## IMPACT OP HET MILIEU

Hieronder hebben we berekend wat de totale impact op het milieu is bij een besparing van 5.000 liter frituurolie. Dit zijn 500 verpakkingen van 10 liter. Het is verbazingwekkend wat de impact op het milieu is, als we de totale keten bekijken, van het verbouwen van de gewassen, het verwerken van de oogst tot en met het verpakken en transport van de olie totdat deze gebruiksklaar in de frituurbakken zit.

BESPARING OP LANDBOUW EN VERWERKING	
landbouwgrond	4,2 hectare
water	27.825.782 liter
bestrijdingsmiddelen	5,72 kg
(kunst)mest	198 kg
kalk	1.689 kg

ENERGIEBESPARING	
diesel	156 liter
benzine	51 liter
stroom	68,8 kWh
propaan	27,6 kg
gas	17,2 m <sup>2</sup>

BESPARING OP VERPAKKING EN TRANSPORT	
plastic	135 kg
karton	90 kg
diesel	863,3 liter

**VERMINDERING UITSTOOT CO<sub>2</sub>**  
Bovenstaande besparingen in brandstoffen zorgen voor een vermindering van de uitstoot van schadelijk CO<sub>2</sub> met maar liefst 8.423 kg. Dit is gelijk aan het planten van 936 bomen!



### UW FILTA CONTACT:

Filta Benelux  
Stavangerweg 21-4  
NL-9723 JC Groningen  
Telefoon 0800 - 10 11  
E-mail info@filta.nl  
Internet www.filta.nl