

使用FILTA进行可持续性的营运

对环境负责

Filta相信要让环境更洁净，就要从自己做起。我们在公司内外不断寻找具可持续性的可能性。凭着这个信念，我们每天在环保方面作出点滴的贡献。我们供应的每个产品或每样服务都经过通过彻底的测试。一方面这是为了提高可持续性，另一方面又能为客户省钱。我们同时相信，让客户有意识地对更洁净更美好的环境作出贡献也是我们的责任之一。

我们的使命

我们的使命是提高别人的意识力，让消费者、餐馆和小型企业能够以可持续的方式来打理家务、营运他们的餐馆或企业。

您知道这些吗？

- 与从石油里提炼出来的柴油相反，燃烧回收的植物油不会排出有害的二氧化硫 (SO₂)，而这种气体是造成酸雨的元凶。
- 比起使用来自石油提炼的柴油，回收利用植物油排放的二氧化碳 (CO₂) 要少80%，这对减少全球气候变暖有重大的贡献。
- 使用回收的植物油提炼成的有机柴油的车辆，它们的一氧化碳 (CO₁) 排放量比使用由石油提炼的柴油大约要低50%。
- 而且比起有石油提炼的柴油，由回收的油炸油所提炼成的有机柴油也含较少的致癌物和多环芳烃 (PAH)。

要免费示范，
请免费致电！
0800 - 10 11



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



对环境的影响

在下面，我们计算出在节省5,000升油炸油时对环境的影响。数量是以10升为包装单位的500个单位。

如果从整个供应链来分析：从作物的种植、收成后的加工、产品包装、产品运输、到油炸油上架成为最终产品。这方面的节省对环境的影响是出乎我们意料之外的。

种植和加工的节省

农业用地	4.2 公顷
灌溉用水	27.825.782 升
农药	5.72 公斤
(化肥)肥料	198 公斤
石灰	1.689 公斤

能源的节省

柴油	156 升
汽油	51 升
电能	68.8 千瓦小时
丙烷	27.6 公斤
煤气	17.2 立方米

包装和运输的节省

朔料	135 公斤
纸箱	90 公斤
柴油	863.3 升

二氧化碳排放的减少

以上燃料的节省让有害的二氧化碳排放量减少了8,423公斤。这等于种植了936颗树！



全套的油炸油管理

FILTAFRY PLUS 的服务对象包括：
咖啡厅、餐馆、酒店、饮食服务公司、
游乐园、体育中心、医护机构、
鱼店和公司饭堂。



FiltaFryPlus

节省成本。
可持续性的营运。

FiltaFryPlus

要免费示范，
请免费致电！
0800 - 10 11

可持续性和高效率

自1996年起，FiltaFry Plus就已成为全球油炸油过滤的最佳管理和服务概念。在使用微系统过滤油炸油和在专业清洁油炸系统方面提供环保和灵活的服务，让客户节省时间和成本。全球20多个国家超过1万名客户从我们的服务中直接受益。

FILTA Fry PLUS 的优点



节省高达50%的油炸成本

由于我们的服务操作员会定期给您提供服务，让油炸油的使用时间增加至一倍。油炸油的总成本节省率甚至高达50%。这些成本包括：油的采购成本、雇用员工的成本、能源的使用。

提高食品质量

健康食品是时下的热门话题。我们的特别的微过滤程序清除油炸油中有害的碳纤维。清洁优质的用油让最终产品变得更健康！您的客户一定会体现到这点。

使油的使用时间延长一倍

由于我们定期给您的油过滤，让您的油炸油的使用时间延长一倍而无需更换。延长油的使用时间意味着您也可以减少油的采购。这给您直接节省成本！

环保

您也希望以对社会负责任和以环保的方式来营运您的企业吗？我们的服务减少了运输次数和废油量。在节省每5,000升的用油时，有害的二氧化碳排放量则减少8,432公斤！因此您减少了您的“碳排放”。

清洁和卫生的油炸机

我们的服务包括清洁油炸机。您可省略这一既麻烦又肮脏的工作，而且油炸机周围的墙面也保持干净。也不需要托着滚烫的油来回走动。这样可减少您和您员工的意外风险和提高安全。

清除99%的碳纤维剩余物

碳纤维剩余物对身体有害。我们的微过滤程序能将油炸油中99%的碳纤维剩余物过滤。除了碳纤维剩余物外，还会将其他杂物滤去。这能增加油炸效率和让产品变得更健康。您的客户一定会体现到这点。您也节省能源成本！

FILTA Fry PLUS 的程序步骤

FiltaFry Plus 的概念尤其灵活。我们在烘烤的温度下工作，以便我们的服务对您公司的日常运作带来最小的影响。同时油从油炸机里泵出来和经过微过滤器进行过滤。这一步与其他的过滤系统刚好相反，并不在油炸机里面进行！



1

抵达地点

我们的服务操作员会按时抵达约定的地点。由于我们的公司用车体积小，所以非常方便到达市中心内的一些小的街巷，不会造成延误。



2

测量TPM值

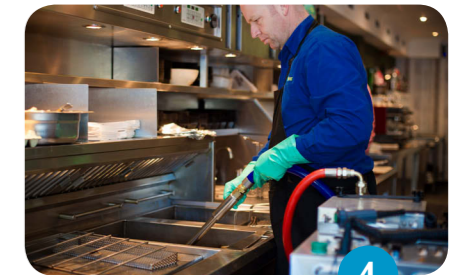
测量TPM值（总极性物质），立即知道油的质量。测量值会被保存在管理档案里。这样您就符合了法定要求，并对我们的过滤程序有清楚的认识。



3

建议

服务操作员在油炸效率、油的质量和节能方面提供建议。



4

将油泵出和过滤

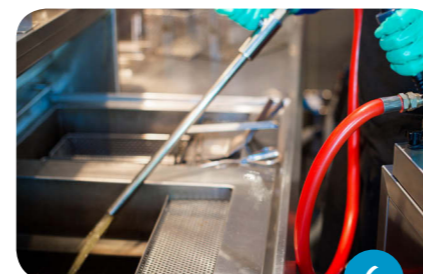
油在烘烤的温度下被泵出来。机器不停过滤这些油。



5

油炸机的清洁

在过滤的过程中油炸机会被清洁。在这一步，油里的残余物和油炸时产生的残余物会经过一个特别的真空清洁系统被清出。之后用特别的清洁剂清洁油炸机。



6

将油泵回和补充油量

在油炸机被清洁干净后，被过滤过的油会被泵回油炸机里。现在箱里的油变得清晰，所含碳纤维剩余物少于1%。

全套的油炸油管理

