Los profesionales de servicio para las cocinas comerciales



















Desde hace más de 20 años, Filta Group se ha especializado en servicios ecológicos que ayudan a los gastrónomos a reducir los costos, disminuir el tiempo de inactividad y garantizar el cumplimiento de las normas.

Desde la gestión profesional de las freidoras y el aceite, hasta la sustitución rápida de las juntas de los frigoríficos en el lugar, así como los servicios de desagüe y desinfección sin productos químicos, Filta cuenta con la experiencia necesaria para que su negocio funcione sin problemas y de forma sostenible.



Actualmente la empresa Filta atiende a más de 7.000 clientes por semana en todo el mundo.

Como empresa en crecimiento, el Grupo Filta se cotiza en la Bolsa de Londres. Esto da a nuestros clientes la seguridad adicional de que seguiremos estando a su lado en el futuro con pasión, corazón y compromiso.

Con Filta, la seguridad está garantizada

A medida que la legislación en materia de gastronomía y hostelería se hace más compleja y aumenta el esfuerzo para su cumplimiento, usted debe estar seguro de que sus socios colaboradores la cumplen. Tenemos siempre en cuenta los requisitos legales y así usted evita sanciones innecesarias.

Actuamos con rapidez cuando surgen problemas y nos aseguramos de proteger el medio ambiente y alcanzar una solución adecuada. Mantenemos informadas a las autoridades competentes cuando es necesario y cumplimos con fiabilidad todos los resultados acordados.

Aquí somos miembros:









ÍNDICE

Gestión de freidoras	1-2
Gestión de aceites y grasas	3-5
Limpieza de desagües sin productos químicos	6
Limpieza automática para los sistemas de extracción	7-8
Repuesto de juntas para los frigoríficos	9-10
Uso de aceite de calidad	11
Comentarios de los clientes	12

Servicio de gestión de freidoras

"Filta se ha encargado del mantenimiento completo de todas las freidoras del estadio, incluyendo la limpieza, el filtrado y el desecho del aceite usado. Nostros como empresa de catering apostamos por la excelencia en la hospitalidad y Filta ha apoyado este compromiso desde el primer día".

~ Delaware North, Emirates Stadium, Londres

El exclusivo servicio móvil de Filta incluye la microfiltración del aceite y la gestión de las freidoras, incluida la limpieza profesional de ellas en el lugar. Esto le permite ahorrar tiempo y dinero, liberar a sus empleados de trabajo y mejorar la calidad de sus productos fritos. Con el servicio regular de Filta, usted prolonga la vida de su aceite de freír, opera de manera más sostenible y su cocina es más segura y limpia.

Más seguridad para sus empleados

- » Los empleados manipulan menos aceite caliente, por lo que el riesgo de quemaduras es mucho menor.
- » Se minimiza el riesgo de accidentes, ya que la zona se mantiene limpia de derrames de aceite.

Calidad de los alimentos mejorada

- » Un aceite de mayor calidad mejora el sabor de los alimentos.
- » La reducción de los olores de fritura ayuda a que los clientes vuelvan otra vez.

Uso más eficiente de la freidora

- » Las freidoras se limpian profesionalmente a temperatura de funcionamiento.
- » Las freidoras están listas para su uso en menos de 20 minutos, y las operaciones de la cocina se ven mínimamente afectadas.

Consumo de aceite reducido

- » Incluso las impurezas más pequeñas se filtran del aceite, por lo que se puede reutilizar.
- » El consumo de aceite se reduce considerablemente.



Al dejarnos la gestión de la freidora y del aceite, ...

- ... ya no tendrá que manipular el aceite caliente y cuidar de sus freidoras usted mismo.
- ... hacemos el trabajo que menos le gusta a sus empleados.
- ... nos encargamos de todos los trabajos en torno a la freidora, desde la filtración del aceite hasta la recogida del aceite usado y el suministro de aceite
- ... reduzca al mínimo su tiempo de inactividad, ya que realizamos el trabajo a temperatura de funcionamiento.
- ... puede prescindir de los contenedores de aceite usado, que suelen atraer a los parásitos.

Gestión de freidoras

Protegemos el medio ambiente y los recursos alargando la vida del aceite de freír. El aceite usado se transforma en biodiésel. Así se reduce el consumo de energía y el desperdicio de alimentos.

Servicio en el lugar



- » Con cita previa, nuestro personal de servicio irá a su cocina y llevará tanto la máquina de filtración como el resto del equipo.
- » Antes de la limpieza y la filtración, siempre se mide el valor TPM, es decir, la calidad del aceite.

Limpieza de la freidora



- » Las freidoras están siempre limpias e higienizadas.
- » Se limpian profesionalmente y están listas para su uso en menos de 20 minutos.
- » El personal de cocina necesita mucho más tiempo para hacerlo y puede aprovechar el tiempo de forma más eficaz.

Microfiltracióna



- » Con un sistema de microfiltración móvil especialmente desarrollado, el aceite se bombea fuera de la freidora a la temperatura de funcionamiento y se filtra para eliminar las partículas de alimentos y las impurezas, como los residuos de carbón.
- » Con el proceso de microfiltración se puede reducir hasta un 50% la cantidad original de aceite que hay que eliminar.

Recogida de aceites usados



- » La recogida o el retiro se realiza regularmente a intervalos acordados.
- » Los contenedores de aceite usado ya no son necesarios.
- » El aceite usado se recicla completamente para convertirlo en biodiésel.

Suministro de aceite



- » Usted ahorra dinero al reducir los costos de entrega.
- » Usted minimiza sus reservas, ahorra espacio y costos de almacenamiento.
- » Puede elegir entre diferentes tipos de aceite de fritura de calidad a precios más bajos.

de aceite que hay que eliminar.

Gestión del aceite y la grasa

"Puedo recomendar a Filta a cualquier persona que tenga problemas con la grasa, el aceite o los atascos en sus desagües y que desee limpiarlos en su lugar de trabajo en un plazo muy breve y cumpliendo todos los requisitos de higiene".

~ The Master Mariner, Brighton (GB), Trust Inns

El Grupo Filta ha estado a la vanguardia de las soluciones de gestión de aceites y grasas durante más de 20 años y ha evolucionado constantemente con las demandas del mercado. Como especialistas y socios en el ámbito del aceite y grasa, somos únicos en este ámbito de servicio y estaremos encantados de ofrecerle una solución completa a petición.

Información y formación

- » Formación del personal de cocina
- » Revisión de las prácticas actuales de gestión de la grasa
- » Enseñar los procedimientos adecuados
- » Listas de control para el personal

Soporte y mantenimiento

- » Crear y gestionar un plan de mantenimiento
- » Garantizar que el personal de cocina reciba una guía de cuidados

Seguimiento

- » Visitas de seguimiento para asegurarse de que el sistema funciona eficazmente
- » Programa de servicio y mantenimiento
- » Revisión de los protocolos y las conversaciones con el personal de cocina

Conformidad y documentación

- » Recoger, almacenar y eliminar el aceite usado/residuos de acuerdo con los requisitos legales.
- » Suministro de la documentación requerida



Ofrecemos una solución completa para la gestión de grasas y aceites, incluyendo ...

- Asesoramiento y

 asistencia técnica de
 expertos con más de 20
 años de experiencia en
 soluciones de grasa
- Equipo de instalación cualificado y con conocimientos
- Paquetes de servicio y mantenimiento
- Cobertura nacional
- Sistemas a la medida y listos para usar

La solución completa

Sabemos por años de experiencia que no hay dos sitios iguales. Por esta razón, no hemos optado por una "solución única para todos" en la gestión de grasas y aceites

Nuestras soluciones incluyen:

FiltaFOG Cyclone (separador de grasas)



- » Construcción robusta de acero inoxidable 304 de 2,5 mm
- » Sistema único de separación y recuperación de grasas en dos etapas
- » Sin piezas de plástico, pocas piezas individuales
- » Diferentes tamaños para diferentes caudales
- » Fácil de manejar, fácil y rápido de mantener

Servicio y mantenimiento programado



- » Técnicos de servicio capacitados y confiables
- » Las fotos de antes y después demuestran los resultados y la calidad
- » Se maximiza la eficiencia y la vida útil del sistema

Profesionalmente instalado



- » Instalación estándar, reequipamiento, instalación a la medida
- » Equipo de instalación flexible disponible
- » Verificación antes y después de la instalación
- » La cocina se deja limpia y ordenada

 \mathbf{a}

FiltaFOG Cyclone – Separador de grasas de nueva generación



Los profesionales de servicio para las cocinas comerciales

El FiltaFOG Cyclone combina 15 años de experiencia en el desarrollo de separadores de grasas. Fue desarrollado por ingenieros a partir de la experiencia práctica y resuelve todas las críticas que se asociaban con los separadores de grasa en el pasado.

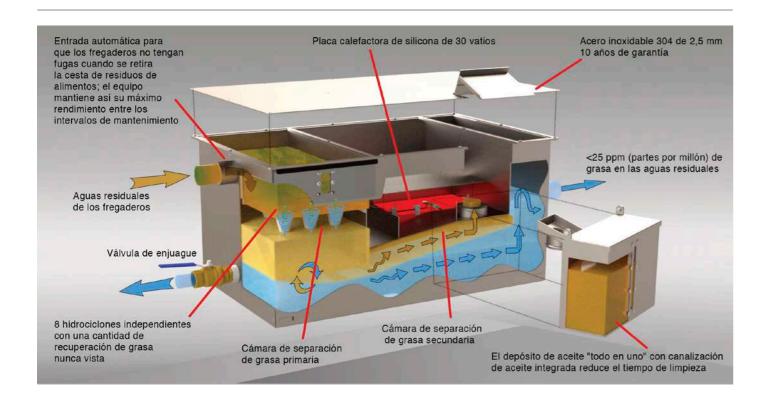
El diseño del FiltaFOG Cyclone es sin compromiso. La instalación ofrece un nivel de recuperación de aceite y grasa mucho mayor con un consumo de energía inferior al de las unidades convencionales.

Ventajas

- » Fácil de usar
- » El principio de todo en uno reduce los trabajos de mantenimiento diarios
- » Sin piezas de plástico, pocas piezas individuales
- » Alta estabilidad y fiabilidad
- » El excelente sellado evita la formación de olores
- » Consumo mínimo de energía
- » Menos de 25 ppm (partes por millón) de grasa en las aguas residuales
- » Máxima recuperación de grasa
- » Ya se usa con éxito

Aplicaciones

- » Sistemas de drenaje
- » Lavavajillas
- » Lavaplatos
- » Rejas con drenaje conectado





Limpieza sostenible de desagües sin productos químicos de forma natural

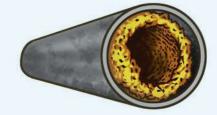
Limpiamos los desagües de las cocinas, los mostradores y los aseos con una espuma probiótica para desagües desarrollada especialmente para Filta. Los cultivos bacterianos eliminan el aceite, la grasa y otros residuos orgánicos de forma natural y biológica. El tratamiento regular por parte de nuestros técnicos de servicio también sirve para la prevención a largo plazo.

Ventajas

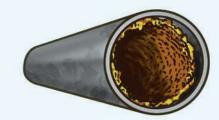
- » Evita problemas de desagüe
- » Elimina todos los depósitos
- » Previene atascos
- » Detiene creación de olores
- » Extermina los sitios de reproducción de las moscas de desagües
- » Reduce las situaciones de emergencia
- » Nunca más desagües tapados



Los microorganismos probióticos de la espuma de drenaje se multiplican inmediatamente y comienzan a descomponer la suciedad y los residuos.



En pocas semanas, la espuma de drenaje comienza a "limpiar" y despejar la tubería.



Después de un mes del "tratamiento con espuma" los desagües están limpios, perfumados y libres de mantenimiento.

5.

Limpieza automática permanente para sistemas de extracción y ventilación de cocinas

"Desde que introdujimos el sistema de limpieza con Filta, hemos comprobado que hemos podido reducir significativamente la cantidad de grasa, aceite y otros residuos que se acumulan en nuestro sistema de extracción. A nuestros empleados les encanta".

Norbert Strump, mantenimiento en el Allwetterzoo Münster (Alemania)

Gracias a la sinergia entre el sistema de limpieza y el líquido limpiador, los contaminantes como el aceite y la grasa se desprenden de los conductos de escape y son desechados. De este modo, el riesgo de incendio se reduce al mínimo y el lugar de trabajo está limpio y higiénico. Gracias a la limpieza permanente de los conductos, no se interrumpe el funcionamiento de la cocina y se reducen los costes de mantenimiento e inversión.

Instalación rápida y sencilla

- » Desde el principio creamos un plan de servicio a la medida
- » El sistema de extracción de la cocina queda permanentemente limpio
- » Un técnico capacitado de Filta instala el sistema en pocas horas

Cumple con las pautas pertinentes

- » para sistemas de ventilación en cocinas, panaderías, etc.
- » en punto protección contra incendios
- » para la seguridad e higiene en el lugar de trabajo



Apueste por un sistema de extracción de cocina de limpieza continua

- Unas boquillas especialmente instaladas pulverizan las enzimas directamente en los canales del sistema de extracción
- De este modo, la higiene, la limpieza y la funcionalidad cumplen con los requisitos legales de forma diaria y automática.
- Instalado profesionalmente por un técnico capacitado de Filta
- Servicio de mantenimiento continuo
- Planificación de verificaciones

Enzimas biológicas

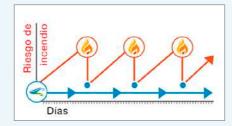
Las enzimas se distribuyen por todo el sistema de extracción y también llegan a zonas inaccesibles a las que es difícil llegar manualmente y que a menudo se evitan o se pasan por alto.

Casi no hay tiempo de inactividad



- » El sistema funciona las 24 horas del día
- » Dosificación flexible y preprogramable
- » Los empleados pasan mucho menos tiempo limpiando el sistema de extracción

Menos riesgo de incendio



- » Sin el sistema Filta, el riesgo de incendio aumenta día a día hasta el siguiente ciclo de limpieza
- » El sistema Filta mantiene continuamente el riesgo de incendio a un nivel minimo

Importante ahorro de costos



- » Importante reducción de los costos de limpieza y mantenimiento del sistema
- » Ningunos costos de reparación
- » No hay nuevos costos de ajuste

Calidad de aire mejorada



- » Se disuelven las partículas de grasa/ aceite en el aire
- » Mejora la calidad del aire hasta en un 80%
- » Los sistemas de extracción de cocina pueden desarrollar todo su potencial
- » Menos malos olores mejoran la satisfacción de los clientes

Características importantes



- » Desarrollado en los Países Bajos
- » La carcasa es impermeable
- » Gestión completa del sistema
- » Mantenimiento y cuidado regular

7. Satisfaccion de los clientes

Sustitución de las juntas de los frigoríficos rápida, directa y en el mismo lugar

Filta ofrece un servicio único de entrega e instalación en el lugar para todas las juntas de repuesto disponibles en el mercado para puertas de frigoríficos y congeladores a un precio justo. Una sola llamada telefónica es suficiente para que sustituyamos sus juntas en un plazo máximo de 10 días laborables y de forma cien por ciento correcta.

Sustitución rápida en 3 pasos

- » Paso 1: Verificar la junta Medimos y especificamos su junta una vez en el lugar.
- » Paso 2: Fabricar la junta Producido en el lugar con tecnología patentada en la camioneta especial de Filta. En la primera reparación con costos reducidos.
- » Paso 3: Instalar la junta
 100% ajustada correctamente, tanto la primera vez como las siguientes.

Instalamos juntas en:

- » Frigoríficos y congeladores
- » Enfriadores bajo mostrador
- » Cajones frigoríficos
- » Cámaras frigoríficas
- » Mostrador frigorífico para ensaladas



"Hace tiempo que utilizamos el servicio de sellado de Filta. Las juntas se sustituyen rápidamente y sin problemas. Los largos tiempos de espera, que solían ser la norma, son por fin cosa del pasado. También estamos en el lado seguro en términos de controles y no tenemos que preocuparnos por nada. Muy recomendable".

~ Jürgen Wirtz, Wirtz Gastronomía y equipamiento de cocinas industriales

¿Sabía Usted...

- » ...que una junta de la puerta del frigorífico defectuosa o dañada hace que sus aparatos consuman 3 veces más energía?
- » ...que las juntas dañadas permiten que el aire frío salga de la unidad, lo que repercute negativamente tanto en la eficiencia de su unidad de refrigeración como en el importe de su factura eléctrica?

Riesgos en una junta dañada



- » Violación de las normas de salud y seguridad
- » Aumento del desperdicio de alimentos y de los riesgos de seguridad
- » Mayor costos de energías

¿Busca una junta específica?



- » Con nuestra gama de perfiles de juntas generales sustituimos el 95% de las juntas de frigoríficos y congeladores
- » Para el 5 % restante utilizamos el sistema adicional "Seal-Track", con el que podemos reparar cualquier junta de frigorífico

Minimizar los tiempos de espera



- » Suministro y montaje inmediato
- » Una visita es suficiente y no es necesaria una segunda visita
- » Red de servicio a nivel nacional

Reducir costos



- » No hace falta llamar ni trabajar
- » Reduce los costos de corriente
- » 40% más barato que las alternativas

Mejorar la salud y seguridad



- » Sus requisitos medioambientales y sanitarios se cumplen siempre
- » Usted está seguro durante los controles
- » Las juntas de las puertas dañadas son un caldo de cultivo para bacterias peligrosas

9.

Elegir el aceite apropiado significa ahorrar costos, conservar los recursos y freír de forma más saludable.



Cuando se trata de aceite para freír, confiamos en Summum y, por tanto, en la máxima calidad para una fritura responsable. Filta ofrece varios aceites para los restauradores que quieren freír de forma económica y sostenible y no quieren renunciar a la calidad.

Summum Extra

- » 75 % de ácidos grasos monoinsaturados
- » Extremadamente estable al calor
- » Muy larga vida útil
- » Muy poca absorción de grasa

Summum Longlife

- » Larga vida útil
- » Proporciona un excelente sabor a los productos horneados
- » Olor neutro

Summum Green

- » Libre de aceite de palma
- » Libre de soja con organismos modificados genéticamente
- » Libre de aceite de cacahuete
- » Libre de E900

Summum Bio

- » Aceite de fritura superior sin aditivos
- » Extremadamente potente
- » Permanece clara durante mucho tiempo
- » Los mejores resultados de fritura

Los contenedores de aceite tienen la certificación FSC.

" Filta nos suministra aceite de alta calidad, filtra el aceite usado sobre una micro base, limpia todas las freidoras en paralelo y también se lleva el aceite usado si es necesario. Esto nos ahorra mucho tiempo, aceite y, por lo tanto, dinero. Y al utilizar menos aceite, operamos de forma más sostenible y contribuimos a la conservación de los recursos".

~ Ante Ledic, propietario del Sonnenhof, Seeshaupt (Baviera)





Nuestros clientes – sus experencias







"Llevo más de ocho años utilizando los servicios de Filta y sólo puedo confirmar que todo lo que hacen es absolutamente profesional. Sus conocimientos son muy valiosos para nosotros. Además, siempre están dispuestos a asumir la responsabilidad personal de cualquier cosa que se les pida. Sus conocimientos y habilidades son, en mi experiencia y opinión insuperables. Sin dudarlo, puedo recomendar Filta a otras empresas".

~ Director regional de la propiedad, Mitchells & Butlers plc



Burger King

"Filta lleva unos 10 años gestionando nuestras freidoras. Los resultados de este año han vuelto a ser muy positivos. En ese tiempo la vida de nuestro aceite ha aumentado un 15%. Definitivamente recomendaría Filta a cualquier persona del sector de la gastronomía".

~ Burger King



STUDIERENDENWERK BONN



Studierendenwerk Bonn

"Aparte de los beneficios en cuanto a la descarga de trabajo de los empleados y la minimización de los riesgos, nos encanta el hecho de que el servicio de filtración adicional, que extrae incluso las partículas de suciedad más pequeñas, significa que utilizamos mucho menos aceite que antes y, en consecuencia, tenemos que desechar menos. Así, no sólo ahorramos costos, sino que también contribuimos de manera medible a la conservación de los recursos y a la sostenibilidad."

~ Felix Jacques, gerente de departamento de la gastronomía de la universidad de Bonn (Alemania)

Allwetterzoo Münster

ALLWETTERZOO

"Hace unos meses, el empleado del servicio de Filta instaló el sistema FiltaVent en nuestros sistemas de extracción de la cocina. Nos parece estupendo disponer ahora de un sistema de limpieza automático que garantiza de forma permanente y sobre todo automática la limpieza de los sistemas de extracción, evita los depósitos de aceite y grasa y reduce así considerablemente el riesgo de incendio. Y además, también reducimos nuestros costos de servicio y mantenimiento".

~ **Norbert Strump**, mantenimiento en el Allwetterzoo Münster (Alemania)

11

Filta España

FOG FELLOW Spain S.L. C/ Isla de Cabrera, 7-2 Polígono los moras San Fulgencio - Alicante

Teléfono: +34 600 63 24 35 Correo: info@filtafry.es Internet: www.filtafry.es

