



TRATAMIENTO DE ACEITES DE FRITURA USADOS

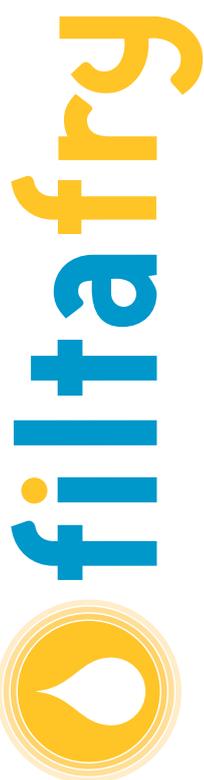
Para unas cocinas comerciales más rápidas,
ecológicas, seguras y limpias



Únete a los más de **7.000** clientes que se
benefician de nuestros servicios cada semana



DÉJANOS EL TRATAMIENTO de tu aceite y freidoras



Tratamiento de aceites de fritura usados

Los clientes reciben un servicio completo de tratamiento de aceite usado en su misma cocina, que incluye la calibración de la temperatura, la microfiltración del aceite, y una minuciosa limpieza por aspiración de todas las freidoras en cada visita.

MAYOR SEGURIDAD PARA EL TRABAJADOR

Los programas de formación de personal de cocina de Filta desarrollan unas mejores técnicas y hábitos en el cuidado del aceite. Reducimos las quemaduras al limitar la exposición del trabajador al aceite caliente, y disminuimos los resbalones y caídas al mantener el área limpia de salpicaduras.

MENOR CONSUMO DE ACEITE DE COCINA

FiltaFry hace que el cliente ahorre, al microfiltrar hasta las más pequeñas impurezas del aceite, lo que aumenta su vida útil.

MENOR COSTO LABORAL

Nos encargamos del trabajo que menos gusta a su personal, así que los empleados estarán mucho más contentos, y dispondrán de más tiempo para centrarse en la satisfacción de los clientes.



LÍDER MUNDIAL EN TRATAMIENTO de aceites de fritura usados



FiltaBio | Recogida de aceite usado sin contenedor

Una vez el aceite ya no se puede utilizar, lo recogemos y sacamos de su local de forma segura... directamente de sus freidoras a unos depósitos especialmente diseñados que hay en nuestras furgonetas. **DIGA "NO" A LOS CONTENEDORES DE RESIDUOS Y A LAS PLAGAS.**

FiltaGold | Suministro de aceite nuevo*

Filta satisface sus necesidades de suministro de aceite cuando use nuestro servicio FiltaFry. Inventario instantáneo. Ahorre espacio en las estanterías. FILTA se encarga de ello.

**(Disponible en mercados seleccionados.)*

Aprovéchese de **nuestra evaluación gratuita y sin obligaciones** de los servicios de Filta, totalmente ecológicos. Informese en **www.filtafry.es**, o llame gratis al **653 900 130**



— OFRECEMOS —
SERVICIO A:



**CUALQUIERA
QUE TENGA UNA
FREIDORA**

COMPARE FILTA

	filitafry	Los demás
Todo el proceso y gestión serán realizados por un profesional asignado	✓	
No requiere ningún tipo de instalación previa	✓	
Sin averías	✓	
Ya no tiene que limpiar las freidoras	✓	
Menos trabajo	✓	
Alarga la vida de su aceite	✓	X
Microfiltración para eliminar las más pequeñas impurezas	✓	
Sin contratos a largo plazo	✓	
Sin problemas de sanciones por cancelación anticipada	✓	X
Sin contenedores. Su aceite usado lo almacenamos nosotros.	✓	X
Aceite nuevo disponible	✓	X
Suministro local	✓	
Mejora la calidad de la comida	✓	
No más boil-out	✓	
Menos quemaduras y heridas	✓	
Freidoras más limpias	✓	X
El aceite usado se recicla en biodiésel 100%.	✓	
Informes de impacto medioambiental disponibles	✓	
Calibración de la temperatura de la freidora	✓	

Prueba Gratis | www.filitafry.es | Hotline: **653 900 130**