



filtafry

TÄISTEENUSEGA FRITÜÜRIDE HALDUS JA ÕLIDE TAASKASUTUS

Köögid puhtamaks, ohutumaks,
säästlikumaks!



FiltaFry-ga on liitunud üle **7.000** kliendi, kes säästavad
igal nädalal tänu FiltaFry teenustele!



Enne FiltaFry puhastust



Pärast FiltaFry puhastust

Hoolitseme ise Teie fritüüride ja fritüürõlide puhtuse eest!



Professionaalne fritüüride hooldamine

Kliendid saavad iga külastuse ajal põhjalikku fritüüride hooldusteenust, mis hõlmab temperatuuri kalibreerimist, õli mikrofiltreerimist ja iga fritüüri vaakumil põhinevat põhjalikku detailipuhastust.

TÖÖTAJATE OHUTUSE PARANEMINE

Vähendame põletusriske, piirates töötajate kokkupuudet kuuma õliga ning vähendades töötajate libisemist ja kukkumisi, hoides piirkonna õlireostusest puhtana.

TOIDUÕLI TARBIMISE VÄHENDAMINE

FiltaFry aitab kokku hoida kliendi kulusid, filtreerides õlist välja väikseimad lisandid, mis pikendab selle kasutusiga mitmekordselt.

TÖÖTAJATE AJAKULU VÄHENDAMINE

Teostame töid, mis on teie töötajatele koormavad ja rasked. See võimaldab neil keskenduda muudele olulistele ülesannetele köögis ning ei pea muretsema fritüüride pärast.



ÜLEMAAILMNE LIIDER

terviklikus fritüüride halduses



filtabio | Vanaõli kogumine

Kui toiduõli on oma kasutusaja lõpuni jõudnud, kogume kasutatud toiduõli kokku ja eemaldame selle ohutult otse teie fritüüridest kaubikute spetsiaalselt selleks ette nähtud paakidesse. **ÜTLE „EI“ JÄÄTMELE JA KAHJULIKELE AINETELE.**



filtagold | Värske õli tarnimine

FiltaFry katab teie toiduõlivajadused, kui kasutate meie FiltaFry teenust. Teostame regulaarselt inventuuri. **FILTAFRY TEGELEB SELLEGA TEIE EEST!**

Kasutage võimalust hinnata FiltaFry teenuseid meie kodulehel **www.filtafry.ee**. Lisateavet leiate samuti kodulehelt või helistades **telefonil +372 58363636**



MEIE KLIENDID



Restoranid



Supermarketid



Hotellid



Haiglad



Ülikoolid



Catering ettevõtted



Staadionid ja lõbustuspargid

**KÕIKJAL, KUS
ON FRITÜÜRID**

FILTAFRY EELISED



Fritüüri hooldusteenus kohapeal, individuaalne lähenemine sõltuvalt ettevõttest	✓
Vähendab tervise - ja ohutusriske	✓
Vähendab tootmise katkestamist	✓
Vähendab fritüürimiskulusid	✓
Vähendab tööjõukuluseid	✓
Pikendab teie õli kasutusiga	✓
Parandab toidu kvaliteeti	✓
Parandab klientide rahulolu	✓
Parandab fritüüride puhtust	✓
Lojaalsemad ja püsivamad töötajad	✓
Puudub õli ladustamise vajadus, iganädalane hooldus	✓
Värske õli kohaletoimetamine	✓
Professionaalsed nõuanded fritüüride hoolduse kõigis aspektides	✓
Kvaliteetne õli sertifitseeritud tarnijatelt	✓
Ei ole siduvaid lepinguid	✓
Järgpidev toidu kõrge kvaliteet	✓
Vana õli kogumine	✓
Fritüüride sügavkeetmist nõutakse harvemini	✓
Värske õli lisamine	✓
Väiksem õnnetuste ja vigastuste oht	✓
Ei ole vajadust õlijäätmeid ladustada	✓
Puhastame alati fritüürid ja lisame täiusliku õli	✓
Kulude kokkuhoiu hindamine	✓
Kasutatud õli töödeldakse 100% biodiisliks ümber	✓
Möödetav panus jätkusuutlikkusse ja keskkonnakaitsesse	✓
Õli kvaliteedi mõõtmine, fritüüri temperatuuri kalibreerimine ja dokumenteerimine	✓