



Unser Herz schlägt für effiziente, nachhaltige
Systeme & Prozesse in der Ölindustrie und
für alle die frittieren



Tätigkeitsfelder



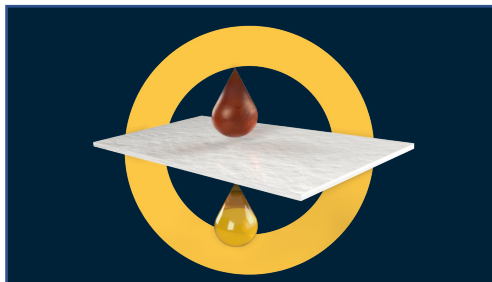
Schweiz
Österreich
Deutschland



Lebensmittel
Produktion



Spitäler Grossküchen
Systemgastronomie



Bäckereien
Metzgereien

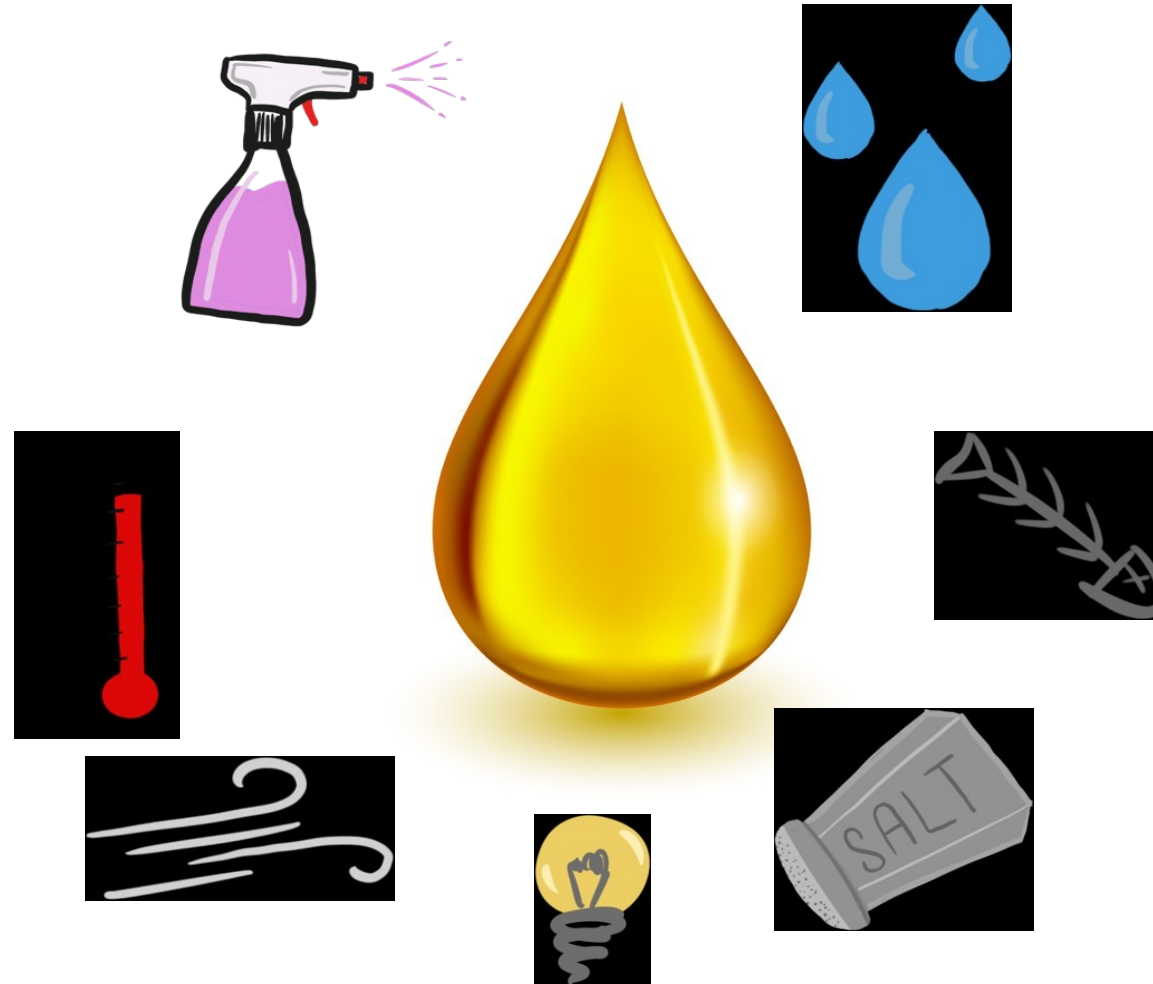


Gastronomie
Hotellerie

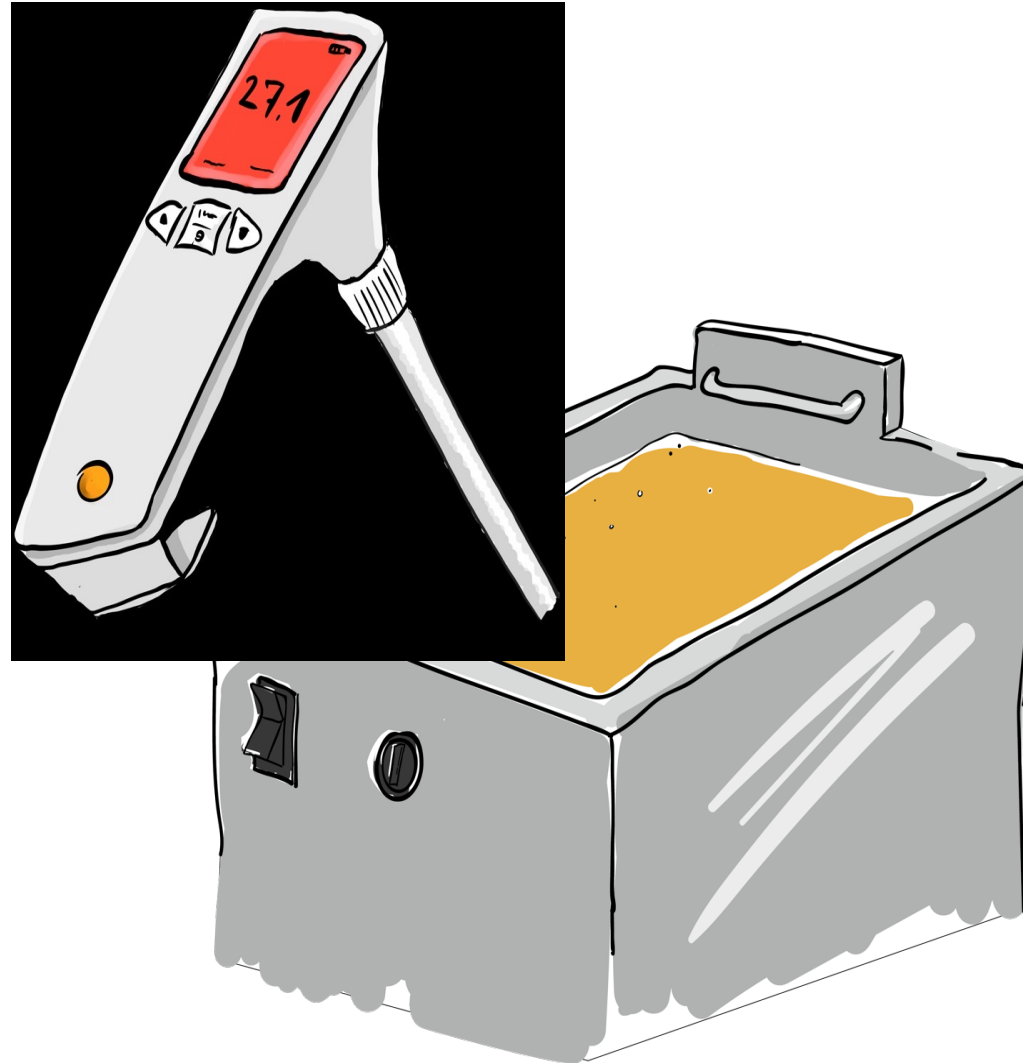


Ölherzeugung
Treibstoffe und Wachse

7 Feinde des Öles



Maximumwerte in der Schweiz



Fritteuse



Wichtig ist eine saubere und gut erhaltene Fritteuse

Ist Altöl Foodwaste?

Altöl muss transportiert werden

Braucht viel Energie um ein neues Produkt zu produzieren

Das Produkt muss wieder transportiert werden

Das heisst es wird wenigstens wieder etwas gemacht damit

Sollten wir nicht schauen, dass es gar nicht dazu kommt?

Varianten um weniger Öl zu entsorgen – **Ölzusatz**

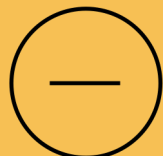


System Maxfry oder Mamito

- Dem Frittieröl wird ein Zusatz beigegeben damit das Öl länger in der Norm ist.



- Das Öl hält ca. 50% länger (Heisshaltestunden sind 36 Stunden).
- Geringer Aufwand.



- Feine Verschmutzungen bleiben im Öl drin.
- Was genau gebe ich da ins Öl rein?

Varianten um weniger Öl zu entsorgen – **Filterieren**

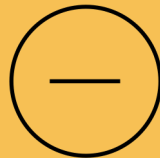


System Vito Filter

- Täglich mit einem Filter das Öl filterieren.

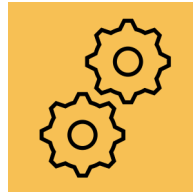
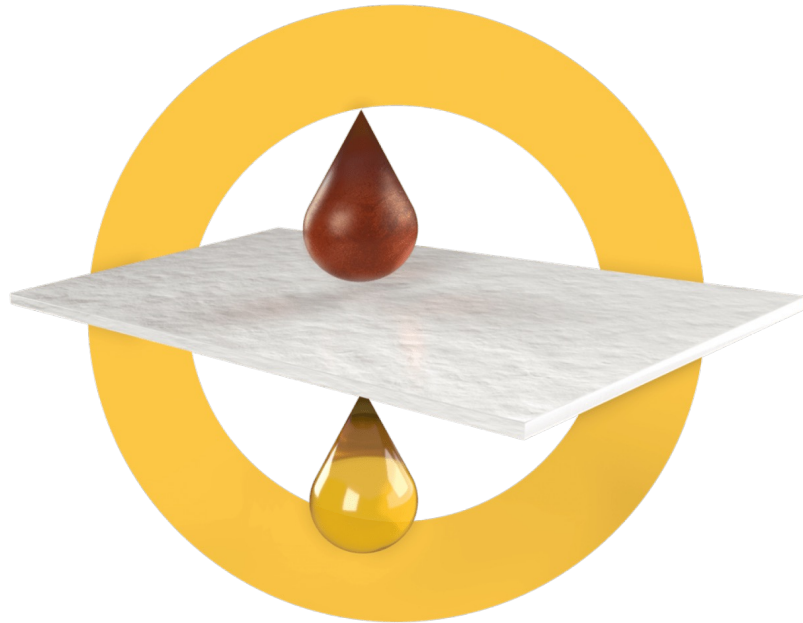


- Das Öl hält ca. 50% länger (Heisshaltestunden sind 36 Stunden).
- Immer sauberes Öl.



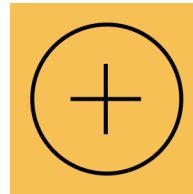
- Wieviel holt der Filter bei der zweiten Fritteuse noch raus, wenn der Filter schon fast voll ist?
- Hohe Anschaffungskosten.

Varianten um weniger Öl zu entsorgen – **Magnesium**

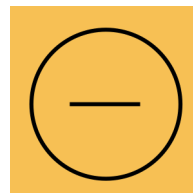


System Solfina

- Tägliches regenerieren mit einem Filter. Die Filter sind aus Papier, Magnesium und Kieselerde – ganz natürlich!



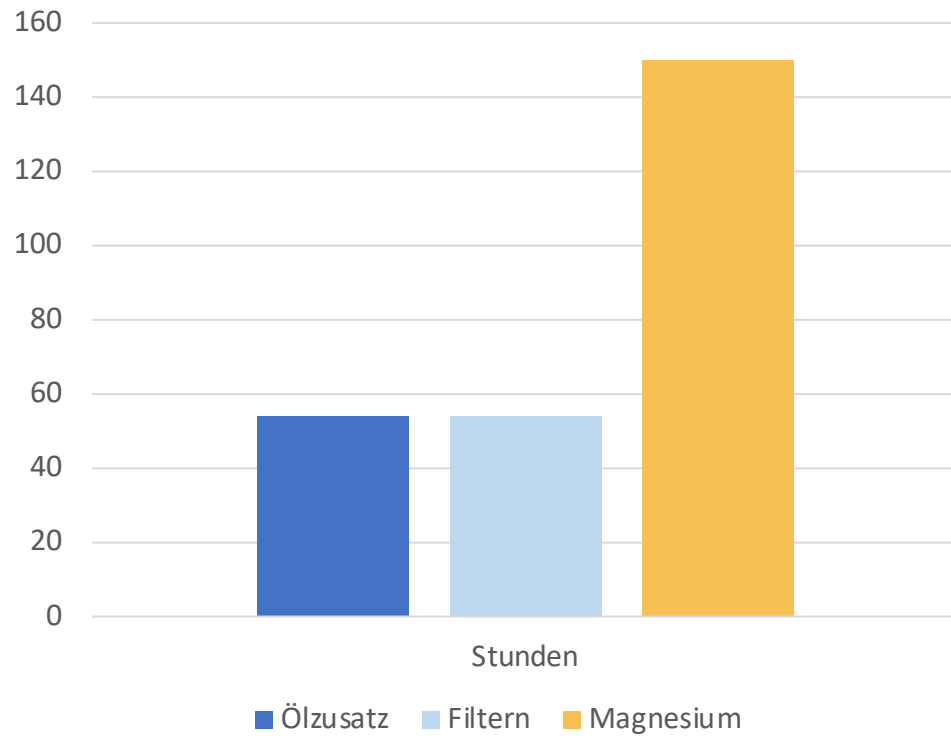
- Das Öl kann immer weiter gebraucht werden.
- Kein Altöl mehr oder viel weniger.
- Weniger Frittiergeruch in der Küche.



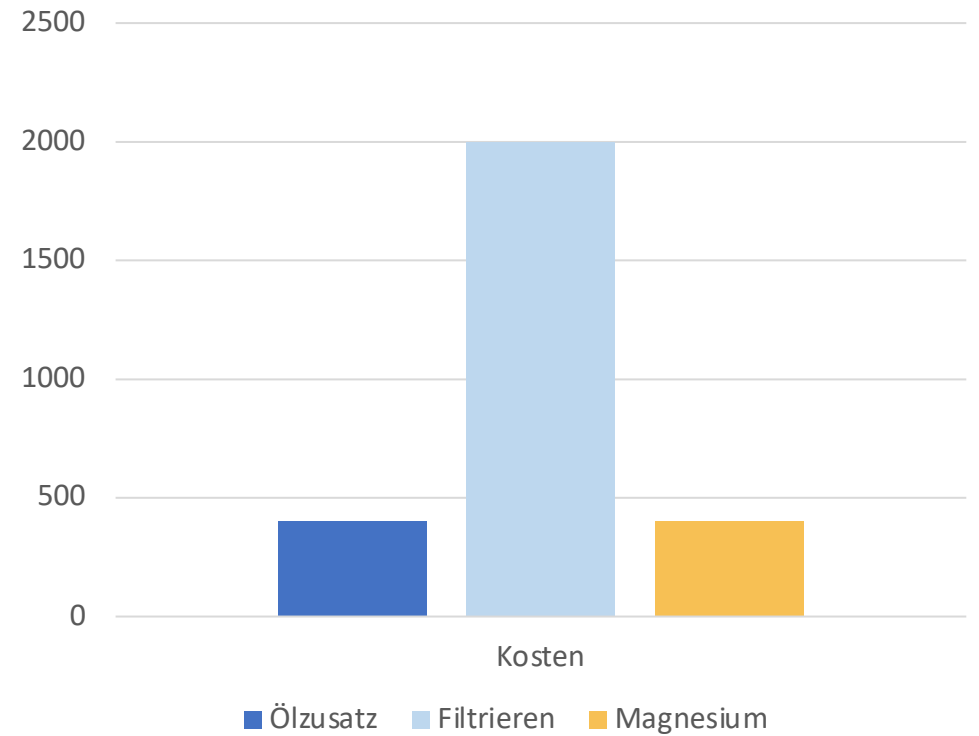
- Es braucht den Menschen dazu.

Zusammenfassung

Heisshalttestunden



Anschaffungskosten



Was stimmt für mich?

