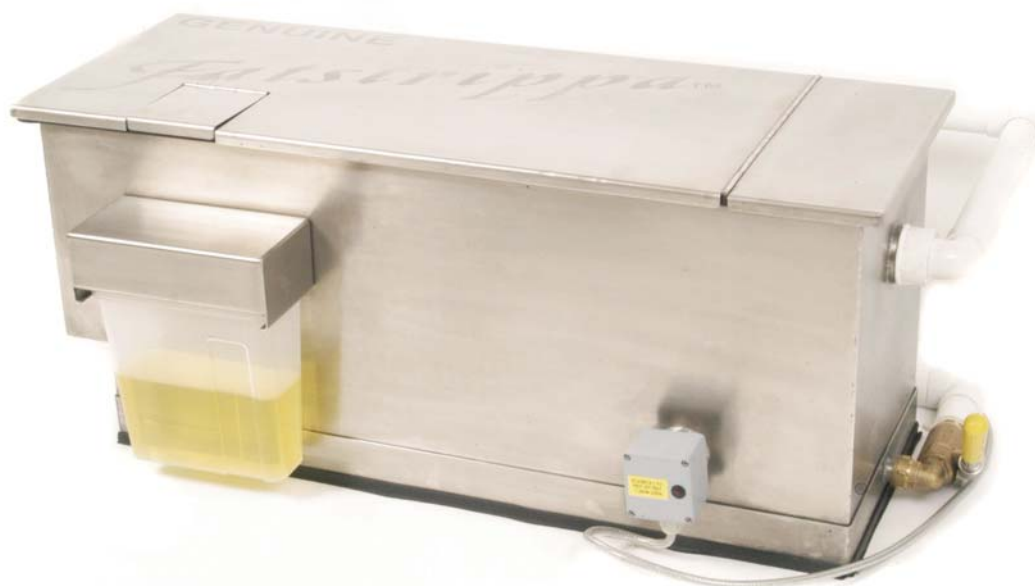

POUR UN MONDE PLUS PROPRE

Fatstrippa



FONCTIONNE
SANS PRODUITS CHIMIQUES
OU ENZYMES!

Élimine toutes les graisses, huiles et corps gras des eaux usées

ADMerchandising
Tel : +33 (0) 476 25 25 35
www.admerchandising.com

Le *Fatstrippa* est sans doute le système d'élimination d'huile et de graisses le plus performant. Simple d'utilisation et demandant peu d'entretien, le *Fatstrippa* est un appareil économique, très rentable.

Ce séparateur huile eau est **non mécanique**, opérant sans l'aide de produits chimiques coûteux ou d'enzymes. Il élimine de manière continue jusqu'à 99% des huiles et graisses. De Plus, il filtre même les particules d'aliments (l'autre cause principale d'obstructions).

Se connecte directement aux éviers, lave-vaisselle, fours & plans de travail.



Le *Fatstrippa* est une façon simple et propre de faire des profits

IMPORTANT:

Pour les établissements qui détiennent leur propre système de traitement d'égouts, l'élimination en continu de l'huile, des graisses et des corps gras est essentielle à son bon fonctionnement.

Le *Fatstrippa* piège virtuellement tous les corps gras pour les retirer. Ainsi il garantit le fonctionnement optimal des centrales.

Le *Fatstrippa* permet de retirer en continu les huiles, graisses et corps gras qui s'accumuleraient autrement dans les drains d'évacuation.

Le système repose sur le principe de la poussée d'Archimède. Les liquides plus légers que l'eau se retrouvent à la surface et s'échappent au travers d'une valve brevetée.

En chiffres, le *Fatstrippa* retire en continu des quantités conséquentes d'huiles, de graisses ou de corps gras et en rejette moins de 100 milligrammes par litre dans le réseau d'évacuation.

CANALISATIONS BLOQUÉES APPARTIENNENT AU PASSÉ

Les canalisations obstruées par les graisses et les huiles coûtent aux restaurants plusieurs milliers d'euros en frais d'assainissement, sans parler des dégâts causés par la perte de l'image et de clientèle. Une simple maintenance de routine quotidienne de deux minutes et hebdomadaire de cinq minutes suffit à garantir une efficacité optimale du *Fatstrippa* à tout moment.

Résultats du *Fatstrippa* en laboratoire

Etablissement	Avec le <i>Fatstrippa</i>	% Baisse
Restaurants	62 ppm	99.66%
Fast Foods	34 ppm	98.44%
Hôpitaux	60 ppm	99.31%
Prisons	22 ppm	98.57%
Cafétarias	22 ppm	97.33%
Débit de boissons, cafés	41 ppm	96.69%

(ppm=parts per million per litre=milligrammes par litre)

NOS CLIENTS TÉMOIGNENT

« Tous nos managers ont exprimé des témoignages positifs quant à la simplicité d'utilisation et d'entretien du système. Ils confirment qu'ils n'ont jamais été victimes de frais d'assainissement des canalisations depuis l'installation du *Fatstrippa* ». Paul Stephens, Responsable achats de matériel, **KFC R-Uni**.

« L'installation de 5 *Fatstrippa*'s dans nos restaurants a réduit nos frais d'assainissement de 25,000€ et nos achats de produits chimiques de plus de 32,000€. Ces économies ont plusieurs fois remboursé la valeur de notre investissement et en même temps nous ont permis de remplir plusieurs de nos objectifs écologiques ». Cliff Logan, Responsable Projets, **Selfridges**.



SYSTÈMES ALTERNATIFS DE TRAITEMENT DES EAUX:

Produits Chimiques

→Les produits chimiques de curage sont coûteux et demandent un suivi constant de dosage. L'efficacité présumée des produits chimiques à "dévorer" les matières grasses animales est en doute. De grandes quantités de corps gras et cambouis d'aliments pénètrent le système de canalisation.

Bacs à Graisses

→Les bacs à graisses sont inadaptés car eux aussi demandent un suivi continu au niveau de l'encombrement des matières récupérées. Leur vidange, effectuée par des professionnels, est coûteuse car les polluants doivent être disposés d'une manière écologiquement sûre.



Systèmes Mécaniques

→Les systèmes mécaniques demandent un entretien interne très élevé et contraignant qui est souvent délaissé. En effet, il implique le lavage des racloirs à la main et de retirer encore une fois à la main les vases et cambouis accumulés au fond de l'appareil.

Pour des soucis d'usures, les systèmes mécaniques fonctionnent uniquement lorsque leurs minuteriers sont activés. Le reste du temps, de grandes quantités d'eaux non traitées, donc d'huile et de corps gras, s'échappent dans le système de canalisations.

Le *Fatstrippa*, installé dans un restaurant ou bar de taille moyenne, peut extraire de ses eaux usées jusqu'à 2 litres d'huile et de graisses par jour. Un restaurant rapide de type fast food peut produire plus de 5 litres par jour et les hôtels plus de 7 litres d'huile et de graisses, dont une grande partie proviennent du lavage de la vaisselle.

L'environnement et même les centrales d'assainissement n'arrivent pas à gérer le flux actuel de pollutions provenant de nos canalisations. Le *Fatstrippa* propose une technologie à portée de tous et un moyen de participer à un recyclage d'investissement tout en préservant notre environnement et nos canalisations des huiles et graisses.

L'ENTRETIEN QUOTIDIEN EN 3 ÉTAPES FACILES

Retirer Le Panier



Vider le bac à huile



Ouvrir la valve des boues



Le *Fatstrippa* existe dans de nombreuses tailles et formes pour s'adapter à tous types d'interfaces. Nous apprécions que dans la plupart des cas, il peut être installé sans problèmes dans une cuisine déjà existante.

Dès la gamme standard, le *Fatstrippa* est de taille à supporter des débits compris entre 3,600 et 23000 litres par heure. Bien entendu, des modèles sur mesure peuvent être réalisés pour gérer toutes tailles de débit.

Notre équipe de designers est là pour se lier à votre ingénieur des canalisations ou architecte de cuisine pour incorporer le *Fatstrippa* à vos plans et projets. Le *Fatstrippa* a brillamment été mis en service dans un grand nombre de chaînes de restaurants à travers le monde ainsi que dans autant d'indépendants et dans certains services du gouvernement Anglais.

Les propriétaires et gérants d'hôtels, restaurants, fast foods et cafés doivent être sensibles au fait que les réglementations concernant la préservation de l'environnement sont de plus en plus strictes. Naturellement, il ne sera bientôt plus possible car pas éthique de rejeter des eaux usées non traitées dans vos canalisations.

L'utilisation du *Fatstrippa* est de la plus simple qui soit. Il suffit de s'adonner à trois minutes d'entretien par jour et à une visite annuelle d'un de nos ingénieurs pour détartrer votre *Fatstrippa* et cela suffit à garantir son efficacité.

NOS REFERENCES



Accor Hotel Group
Air Lingus
Age Concern
Aroma Restaurants
Ask Restaurants
British Armed Forces
Buckingham Palace
Burger King
Café Rouge
City Centre Restaurants
Conran restaurants
Dunnes Stores
Farnham Road Hospital
Frankies and Bennies
Great Eastern Hotel
Green King plc
Harrods Ltd
Healthspan Hotel Group
JD Wetherspoon plc
John Lewis Partnership
Laurel Pub Co.
Marks & Spencer
McDonald's
Mitchell's & Butlers
Morgan Stanley
Nando's
Noble House Leisure
Northumbrian Water
Portland Hospital
Selfridges
SFI Group plc
Starbucks

DIAGRAMME DE FONCTIONNEMENT D'UN GREASE-KILLER

