

**Sparen Sie bis zu
50% Ihres Frittieröls**



MADE IN GERMANY



VITO® VL
excellence in
oil filtration

European Patent No. 1320892
US Patent No. US7,952,905 B2

**Frittierölfilter und
Öltester von VITO**

Ihre Lösung – Die VITO Produktlinie

Entdecken Sie das weltweit führende Frittieröl-Filtrationssystem

Reinigen Sie Ihr Öl, verbessern Sie die Lebensmittelqualität und reduzieren Sie Ihre Kosten um bis zu 50%.



Bis zu 50% sparen

Senken Sie Ihre Öl- und Entsorgungskosten und sparen Sie Arbeitszeit und Lagerfläche.



Weniger Aufwand

Weniger Ölwechsel, weniger Reinigung – VITO erleichtert den Küchenalltag und schenkt Ihnen wertvolle Zeit.



Nachhaltig

Filtern Sie für die Zukunft: Weniger Ölverbrauch, weniger Abfall, mehr Verantwortung. Heute frittieren - für morgen filtern! #VITOGreen



Optimale Qualität

Immer sauberes Öl, immer köstliche Ergebnisse: Mit VITO servieren Sie höchste Frittierqualität bei jedem Gericht.



Einfache Handhabung

VITO einfach in das heiße Öl einsetzen, Knopf drücken und fertig!



Digital

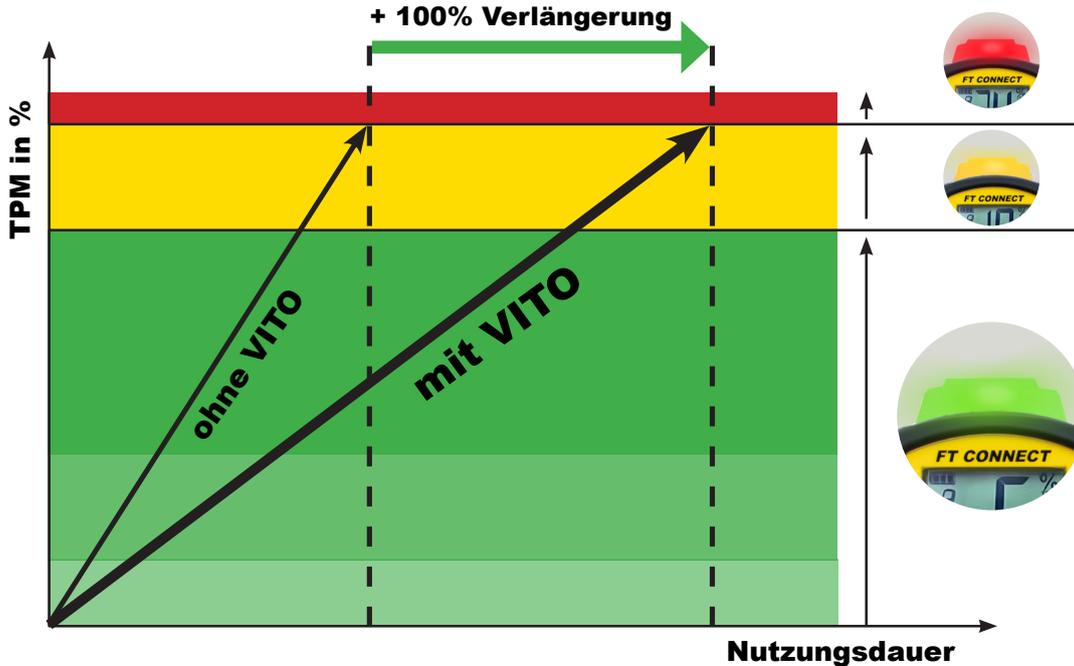
Treiben Sie die Digitalisierung in Ihrer Küche voran. Entscheiden Sie sich für das smarte Öl-Management! #VITOconnect

Der VITO-Effekt

Verdoppeln Sie die Lebensdauer Ihres Öls – bei nur halb so viel Aufwand

Bei täglicher Anwendung entfernt VITO Speisereste und Partikel aus dem Frittieröl.

Das Ergebnis: Sauberes Öl, frischer Geschmack und ansprechend aussehende Speisen.



i ROI garantiert

Aktueller Verbrauch:
 $2 \times 20l =$
40l pro Wechsel

2 Wechsel pro Woche
= 80l pro Woche

Ölpreis: 2 €/l
→ 160€ pro Woche

Jährliche Kosten:
8.320€

Mit 50% Ersparnis:

**4.160 €
Ersparnis pro Jahr**

Beispielrechnung

VITO portabel

**Maximale Ölstandzeit. Minimaler Arbeitsaufwand.
Das weltweit führende Druck-Filtersystem – direkt in der Fritteuse!**



Die angegebenen Maße des VITO verstehen sich ohne Auffangwanne.



VITO VS

1–3 Fritteusen bis 12l
Für leichte Verunreinigung



VITO VM

1–4 Fritteusen bis 20l
Für leichte bis mittlere Verunreinigung



VITO VL

Alle Fritteusen ab 20l
Für mittlere bis starke Verunreinigung

VITO	Filtrationsleistung	Partikelaufnahme	Sogtiefe	Gewicht	Temperatur (alle Modelle)	Material VITO (alle Modelle)	Particle filter (alle Modelle)	Filtration: (alle Modelle)	Zykluszeit (alle Modelle)
VS	bis zu 40l/min	0,8kg	~ 20cm	6,7kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21	bis zu 5µm	4,5 min
VM	bis zu 60l/min	1,3kg	~ 35cm	7,7kg					
VL	bis zu 100l/min	2,5kg	~ 45cm	8,8kg					



made in Germany



VITOconnect

Wirksam filtern, smart prüfen

Mit VITOconnect wird jeder Filtrationszyklus automatisch erfasst und gespeichert - für volle Transparenz. Durch die Analyse dieser Daten optimieren Sie Arbeitsabläufe und halten Ihre Küche stets effizient.



SOP Einhaltung

Gewährleisten Sie die Einhaltung Ihrer Standardarbeitsanweisungen.



Berichte

Überwachen Sie VITO aus der Ferne und erhalten Sie individuelle Berichte per E-Mail.



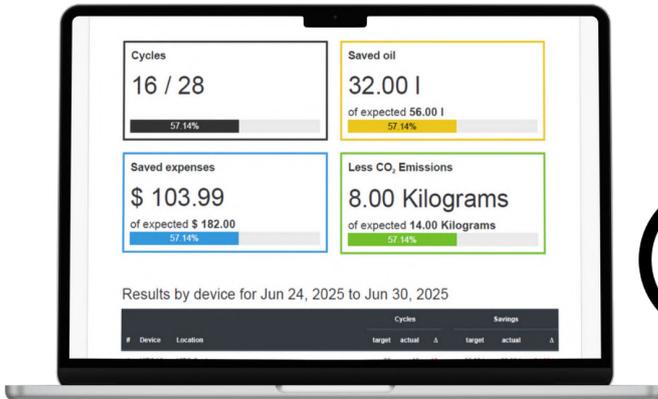
Investitionsschutz

Dokumentieren Sie die VITO Nutzung, um Kosten im Blick zu behalten und einen schnellen ROI sicherzustellen.



Konfiguration

Stellen Sie die Filtrationszyklen bequem über Smartphone, Tablet oder PC ein.



VITO mobil

Entdecken Sie die VITO X-Serie

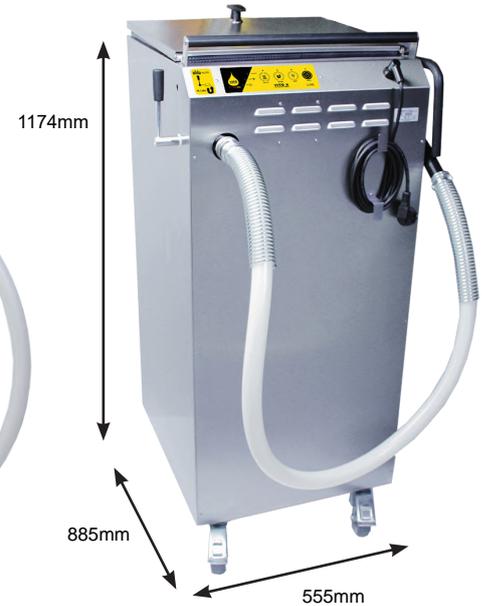
Die VITO X-Serie bietet robuste Vakuumfiltration für Großküchen, Bäckereien und Lebensmittelproduzenten.

- Hygienischer und sicherer Transport
- Praktische Öllagerung
- Einfache und sichere Handhabung



VITO XS

Ideal für Großküchen, die Mobilität und Effizienz benötigen



VITO XL

Ideal für Großküchen, die Mobilität und Effizienz benötigen

VITO	Tank	Gewicht	Filtrationsleistung (alle Modelle)	Partikelaufnahme (alle Modelle)	Filtration (alle Modelle)	Pumpleistung (alle Modelle)	Temperatur (alle Modelle)	Material VITO (alle Modelle)	Partikelfilter (alle Modelle)
XS	40l	45kg	bis zu 30l/min	10,7kg	bis zu 5µm	35l/min	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
XL	120l	64kg							

VITO XM

Die nächste Stufe der mobilen Ölfiltration



VITO XM

Der VITO XM vereint große Kapazität, anwenderorientiertes Design und einfachste Handhabung und setzt so neue Maßstäbe in der mobilen Ölfiltration.



VITO	Tank	Gewicht	Filtrationsleistung	Partikel-aufnahme	Filtration	Pump-leistung	Temperatur	Material VITO	Partikelfilter
XM	100l	65kg	bis zu 30l/min	10,7kg	bis zu 5µm	35l/min	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21



made in Germany

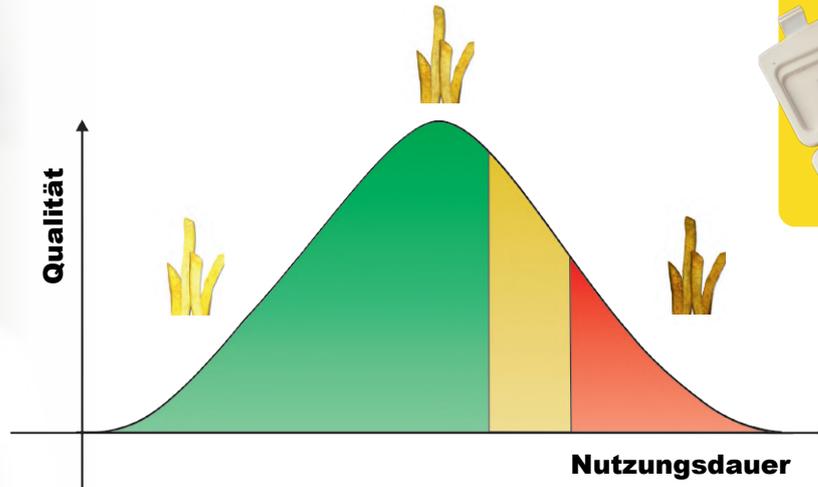


VITO FT 440 - Frittieröltester

Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit

Mit dem FT 440 messen Sie die Ölqualität sekundenschnell und wechseln nur dann, wenn es wirklich nötig ist. Das garantiert gleichbleibend hohe Speisenqualität und maximale Wirtschaftlichkeit.

Optimaler Frittierbereich



	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
FT 440	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Lithium (CR 2477)	IP 67	3-farbige Ampelfunktion

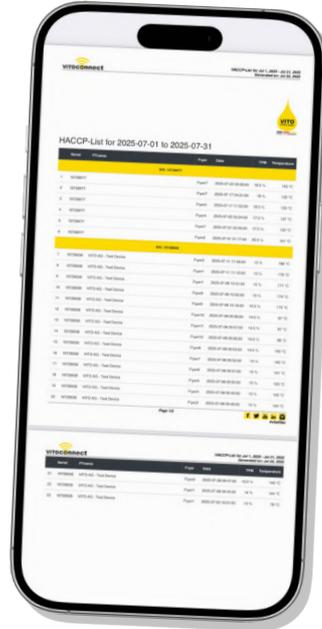


made
in
Germany

VITO FT CONNECT - Frittieröltester

Exakte Tests. Smarte Reports.

Der FT CONNECT misst Ihre Ölqualität sekundenschnell und speichert die Ergebnisse direkt via VIToconnect Bridge. Ihre Daten werden automatisch dokumentiert und in Berichten zur Verfügung gestellt - HACCP-konform, digital und jederzeit abrufbar.



	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Li-Po (aufladbar)	IP 67	3-farbige Ampelfunktion

VITOfreen

Heute frittieren, für morgen filtern
Mach deine Küche nachhaltiger - mit VITO.



Emissionen deutlich senken

Reduzieren Sie Ihren Ölverbrauch um bis zu 50 % und verkleinern Sie Ihren CO₂ Fußabdruck. Nach rund 5,5 Wochen ist die CO₂-Bilanz der Produktion ausgeglichen.



Ressourcen sparen

Weniger Ölverbrauch bedeutet weniger Anbauflächen. So helfen Sie, Böden gesund zu erhalten, Wasser zu sparen und senken zugleich Ihre Kosten.



Weniger Abfall & Verpackung

Dank VITO fällt deutlich weniger Altöl an – das reduziert Ihre Entsorgungskosten und schont gleichzeitig die Umwelt.

Nach nur 5,5 Wochen beginnt Ihr CO₂-Vorteil

CO₂ Emissionen nach 5 Jahren



*Berechnung basiert auf 5 Jahren, 2x20 L-Fritteusen, 2 Ölwechseln pro Woche. CO₂-Faktoren: 0,25 kg/L Öl, VITO-Nutzung 0,011 kg/Tag, 50 % Öl-Einsparung, VITO-Produktion: 54 kg CO₂.



VITO

Mehr als 50.000 Marken in 150 Ländern setzen auf VITO

Denn überall, wo frittiert wird, liefert VITO sauberes Öl und macht Küchen effizienter -
Vom kleinen Imbiss bis hin zur internationalen Großküche.





Ihre Vorteile mit VITO:

- Bis zu 50% Ihres Frittieröls sparen
- Bessere Qualität Ihres Frittierguts
- Weniger Arbeitsaufwand rund um Ihre Fritteuse



Hersteller VITO AG

Eltastr.6, 78532 Tuttlingen, Germany
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0
info@vito.ag - www.VITO.ag

VITO® is a registered trademark
of VITO AG, Germany
V 8.0 EN

Follow us on



#vitofilter