

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



**Frittierölfilter
& Öltester**

Ihre Lösung - die VITO Produktlinie

Das weltweit innovativste Frittierölfiltersystem!

Der VITO Frittierölfilter reinigt Ihr Öl, sichert dessen Qualität und spart bis zu 50% ein.



Sparen Sie bis zu 50%

Mit VITO sparen Sie Geld, Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten!



Einfachste Handhabung

Sauberes Öl in ca. 5 Minuten. VITO bei Betriebstemperatur in die Fritteuse stellen, Knopf drücken, fertig!



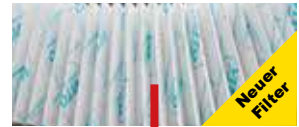
Leichte Reinigung

VITO ist aus rostfreiem Edelstahl und somit spülmaschinenfest! Durch die Modulbauweise findet VITO in jedem Spülkorb Platz!



Konstante Qualität

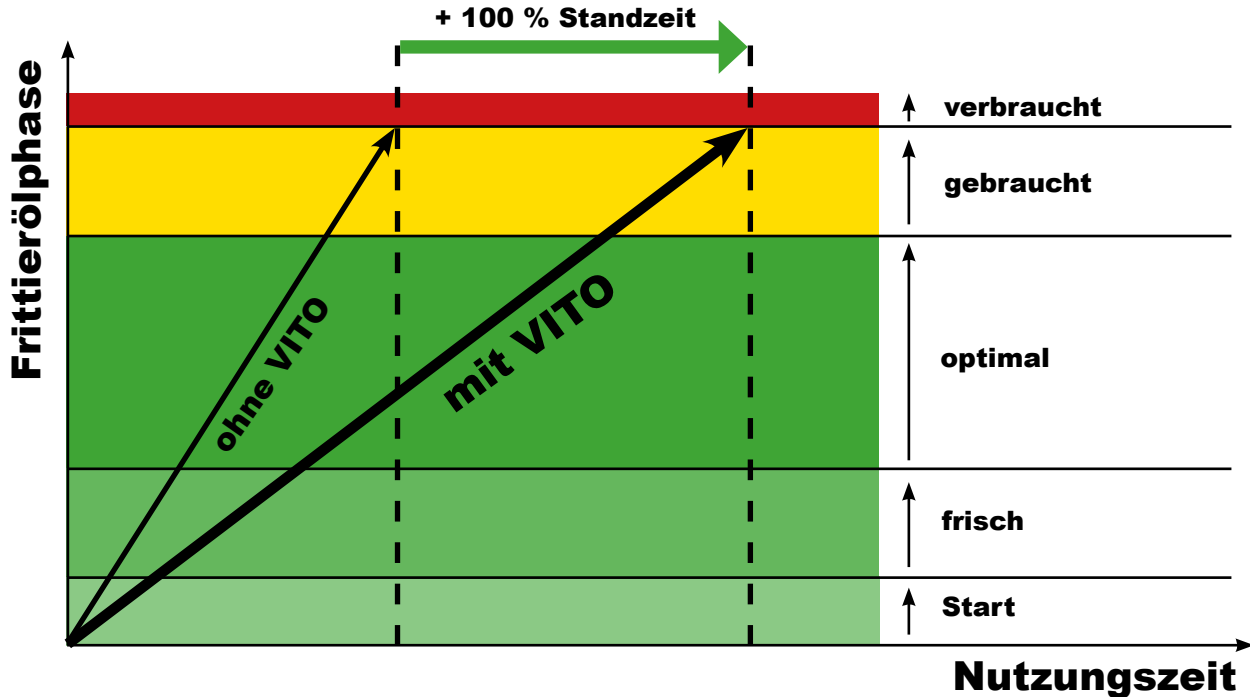
Mit VITO sichern Sie den Qualitätsstandard all Ihrer frittierten Speisen, da Ihr Öl immer sauber ist!



Der VITO Effekt

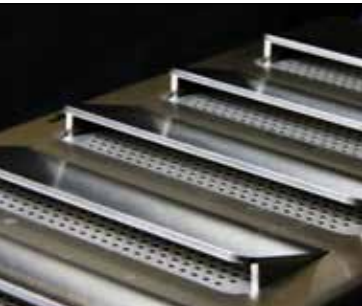
Was macht VITO?

VITO filtert täglich Schweb- und Bitterstoffe aus Ihrem Frittieröl. Da diese Partikel nicht mehr an Ihren Speisen haften bleiben, haben Sie eine bessere Produktqualität. Die Partikel können im Frittieröl nicht weiter verbrennen, sodass Sie Ihr Frittieröl länger verwenden können. Zudem wird Ihr Aufwand rund um die Fritteuse verringert.



VITO tragbar

Das weltbeste Druckfiltrationssystem - direkt in der Fritteuse!



VITO 30
1-3 Fritteusen bis zu 12 l.



VITO 50
1-4 Fritteusen bis zu 20 l.
Leichte bis mittlere
Verschmutzung.



VITO 80
Für alle Fritteusen ab 20 l.
Mittlere bis starke
Verschmutzung.

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sog-tiefe	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
VITO 30	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	0,8 kg	4,5 min	~ 20 cm	6,3 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO 50	bis zu 50 l / min	bis zu 5 µm	1,3 kg	4,5 min	~ 35 cm	7,7 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO 80	bis zu 80 l / min	bis zu 5 µm	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	9,2 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21



made in Germany



VITO fahrbar

Das weltweit innovativste Vakuumfiltrationssystem!



VITO XM

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Pump-leistung	Tank	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
VITO XM	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	75 l	55,8 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21

Data reader
Liest die Nutzungsdaten
Ihres VITOs aus

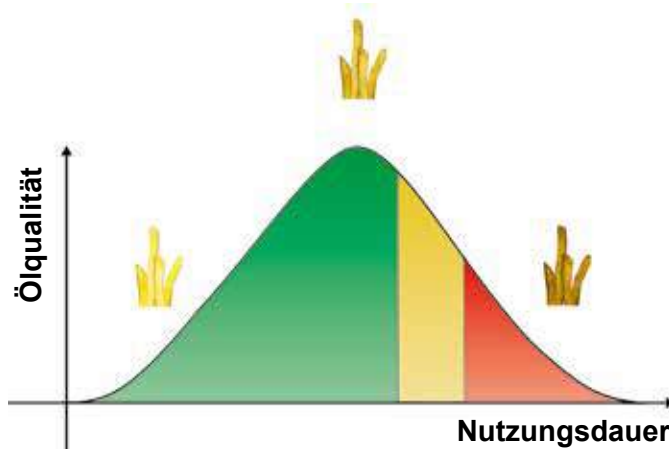
Frittieröltester

Frittieröltester messen die Qualität Ihres Frittieröls!

Wechseln Sie Ihr Öl zur rechten Zeit - nicht zu früh oder zu spät.



Optimaler Frittierbereich



Beispiel FT 440:



Beispiel VITO oiltester:

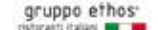


	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
FT 440	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0...40% TPM	+ 50°C ... + 200°C	±2.0% TPM ±1°C	3V Lithium (CR 2477)	IP 67	3-farbige Ampelfunktion
VITO oiltester	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0...40% TPM	+ 40°C ... + 200°C	±2.0% TPM ±1.5°C	2x AAA	IP 65	3-farbige Ampelfunktion



VITO

In über 150 Ländern - bereits in 40.000 Küchen





Die VITO Produktlinie:

- Spart bis zu 50% Ihres Frittieröls
- Bessere Qualität Ihres Frittierguts
- Weniger Arbeitsaufwand rund um Ihre Fritteuse
- Bereits in über 40.000 Küchen



Hersteller:
VITO AG
Eltastr. 6, 78532 Tuttlingen
T: +49 (0) 7461 / 96289-0
F: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag - www.vito.ag

VITO® ist eine eingetragene Marke der
VITO AG, Deutschland.
V 5.20

Folgen Sie uns auf

