

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



**Frittierölfilter
& Öltester**

Ihre Lösung - die VITO Produktlinie

Das weltweit innovativste Frittierölfiltersystem!

Der VITO Frittierölfiler 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 4,5 Minuten. VITO bei Betriebstemperatur in die Fritteuse stellen, Knopf drücken, fertig!



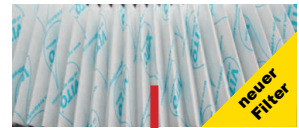
Leichte Reinigung

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!



neuer Filter

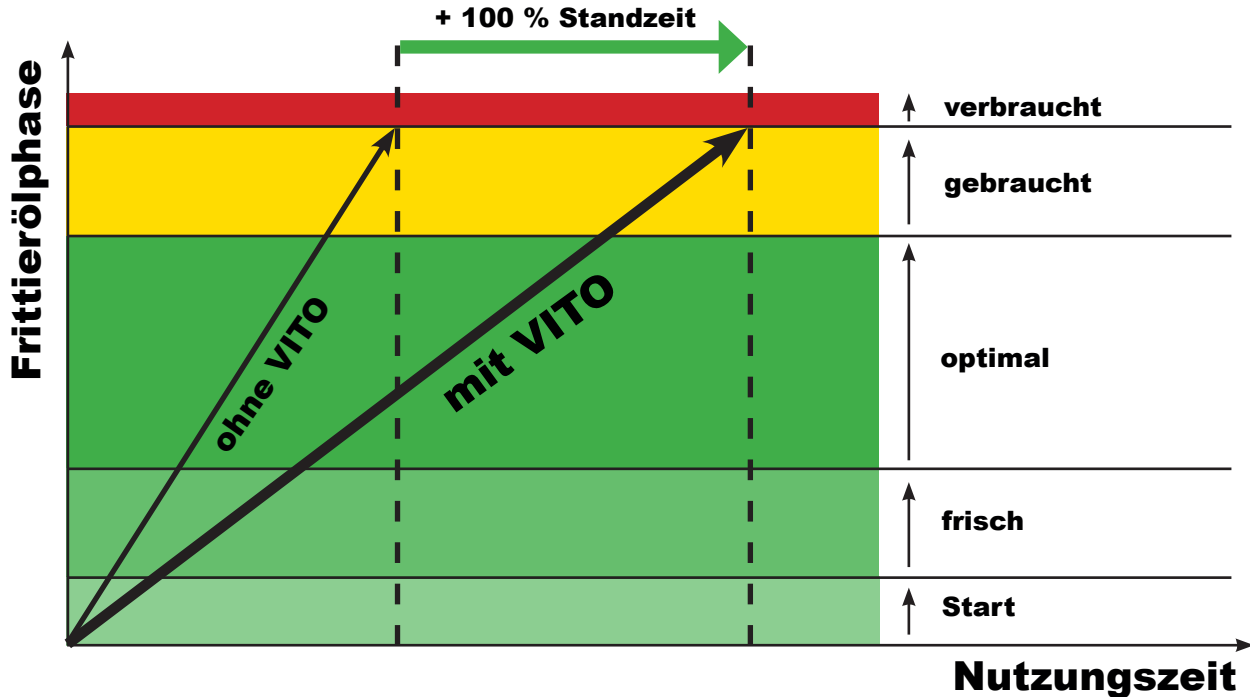


benutzter Filter

Der VITO Effekt

Was macht VITO?

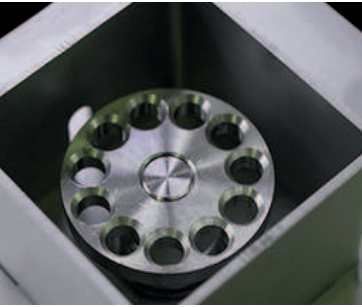
VITO filtert täglich Schweb- und Bitterstoffe aus Ihrem Frittieröl. Da diese Partikel nicht mehr an Ihren Speisen haften bleiben, haben Sie eine bessere Produktqualität. Die Partikel können im Frittieröl nicht weiter verbrennen, sodass Sie Ihr Frittieröl länger verwenden können. Zudem wird Ihr Aufwand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



VITO tragbar

Das weltbeste Druckfiltrationssystem -
direkt in der Fritteuse!

Dokumentieren Sie den Einsatz Ihres VITO VL und VM und sichern Sie so Ihre Investition. (Wi-Fi - fähiges Gerät erforderlich)



Maße beziehen sich auf den VITO ohne Auffangwanne (in der Fritteuse)



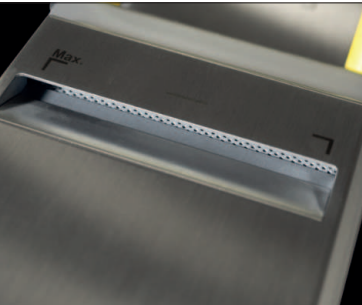
502mm



VITO VS
1-3 Fritteusen bis zu 12l
Leichte Verunreinigung

VITO VM
1-4 Fritteusen bis zu 20l
Leichte bis mittlere
Verunreinigung

VITO VL
Für alle Fritteusen ab 20l
Mittlere bis starke
Verunreinigung



	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sog-tiefe	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
VITO VS	bis zu 40 l / min	bis zu 5 µm	0,8 kg	4,5 min	~ 20 cm	6,7 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO VM	bis zu 60 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 VL	bis zu 100 l / min	bis zu 5 µm	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	8,8 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21



made in Germany



VITO fahrbar

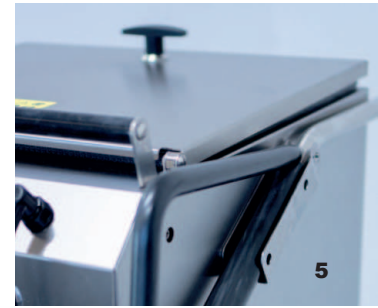
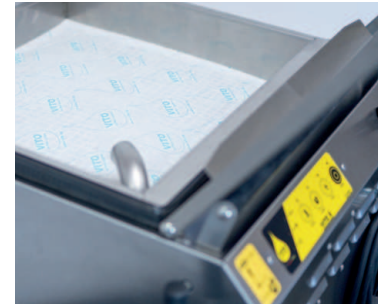
Das weltweit innovativste Vakuumfiltrationssystem!



vitroconnect



Höhenverstellbarer Griff



VITO XM

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Pump-leistung	Tank	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
VITO XS	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	40 l	45kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO XM	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	75 l	55,8kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO XL	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	120 l	64kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21

VITO FT CONNECT - Frittieröltester

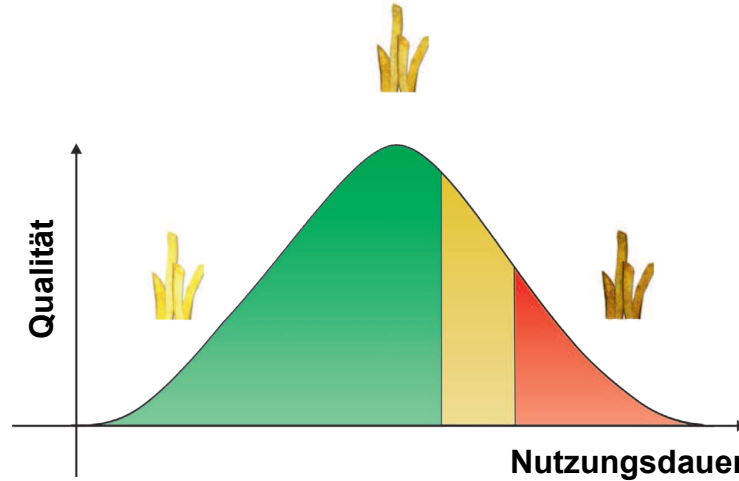
Frittieröltester messen die Qualität Ihres Frittieröls.

Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit - nie zu früh oder zu spät!
Der Tester ist in die VITOconnect-Software integriert und erstellt automatisch eine HACCP-Liste aus den gemessenen Daten.

VITOconnect



Optimaler Frittierbereich



Ampelfunktion



	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	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 Lithium (CR 2477)	IP 67	3-farbige Ampelfunktion



made in Germany

VITO

In über 150 Ländern - bereits in 50.000 Küchen





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
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 7.0 DE

Folgen Sie uns auf



#vitofilter