

Ahorre hasta un 50 % de su aceite de fritura



MADE IN GERMANY



VITO® VL
excellence in
oil filtration

European Patent No. 1320902
US Patent No. US7,952,902 B2

Filtro y medidor de aceite de fritura

Su solución: la línea de productos VITO

Descubra al líder global en sistemas de filtración de aceite de fritura

Limpie su aceite, mejore la calidad de los alimentos y reduzca costos hasta en un 50%.



Ahorre hasta un 50 %

Reduzca gastos en aceite, personal y eliminación. ¡Ahorre todos los días con VITO!



Menor carga de trabajo

Menos cambios de aceite y limpieza sencilla de la freidora ahorran tiempo y facilitan las tareas diarias.



Sostenible

Filtración para una cocina más ecológica: ahorre aceite y reduzca residuos. ¡Fría hoy, filtre por un mañana mejor! #VITOGreen



Calidad óptima

Fría siempre en aceite limpio para alimentos de gran sabor y calidad.



Manejo fácil y seguro

Aceite limpio en solo 4,5 minutos. Inserte VITO en el aceite caliente, pulse el botón ¡y listo!



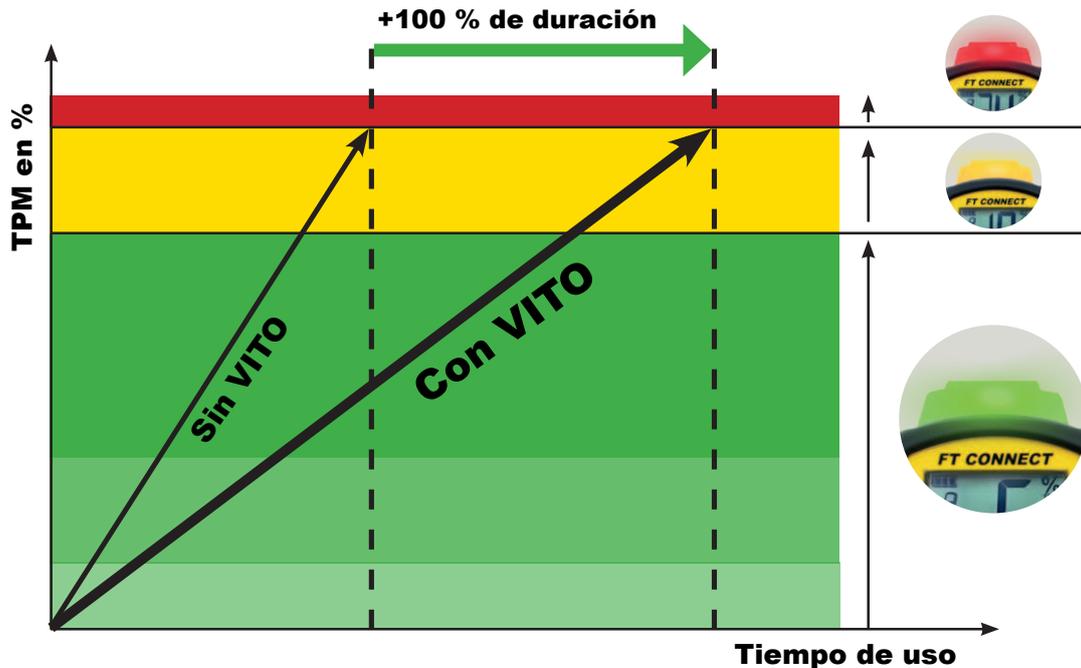
Digital

Impulse la digitalización en su cocina. ¡Elija la forma inteligente de gestionar el aceite! #VITOconnect

El efecto VITO

Doble duración del aceite. La mitad de complicaciones

Usado a diario, VITO filtra partículas de alimentos y carbon del aceite de fritura. El resultado: aceite más limpio, sabor más fresco y frituras de mejor aspecto. Al duplicar la vida del aceite, VITO reduce los cambios de aceite y la limpieza de la freidora.



ROI comprobado

Uso actual:

2 × 20 L

= 40 L por cambio

2 cambios/semana

= 80 L/semana

Costo del aceite: 2 €/L

→ 160 €/semana

Costo anual: 8.320 €

Con ahorro del 50 %:

4.160 € ahorrados al año

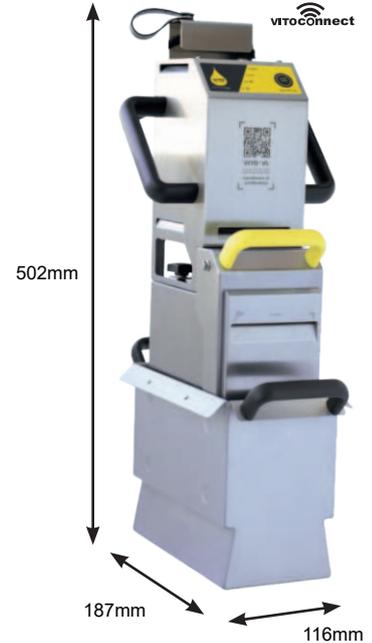
ejemplo

VITO portátil

Maximice la vida útil del aceite y reduzca la carga de trabajo con el mejor sistema de filtración a presión directamente en el tanque



Las dimensiones del VITO mostradas son sin la bandeja de goteo.



VITO VS

1-3 freidoras de hasta 12 L
Para sedimentos ligeros

VITO VM

1-4 freidoras de hasta 20 L
Para sedimentos ligeros a medios

VITO VL

Para todas las freidoras o uso intensivo
Para sedimentos medios a pesados

VITO	Potencia de filtración	Cap. De partículas	Prof. de succión	Peso	Temperatura (todos los modelos)	Material VITO (todos los modelos)	Filtro de partículas (todos los modelos)	Tamaño de filtración (todos los modelos)	Tiempo de ciclo (todos los modelos)
VS	hasta 40L /min	0,8kg	~ 20cm	6,7kg	máx. 200 °C	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21	hasta 5 µm	4,5 min
VM	hasta 60L/min	1,3kg	~ 35cm	7,7kg					
VL	hasta 100L/min	2,5kg	~ 45cm	8,8kg					



made in Germany



VITOconnect

Filtración eficaz, control inteligente

Con VITOconnect, cada ciclo de filtración se registra automáticamente, ofreciendo total transparencia. Analizando estos datos, puede optimizar los flujos de trabajo, reducir tiempos de inactividad de las freidoras y mantener su cocina al máximo rendimiento.



Cumplimiento de SOP

Garantice el cumplimiento de los procedimientos operativos estándar



Protección de la inversión

Documente el uso para garantizar el control de costos y una rápida amortización.



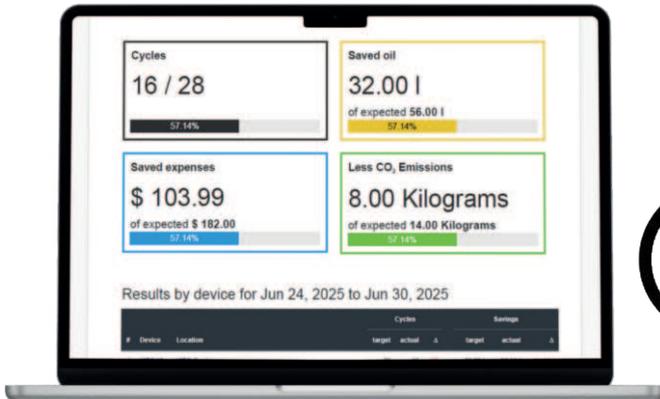
Reportes

Monitoree VITO de forma remota y reciba reportes personalizados por email.



Configuración

Ajuste el tiempo de los ciclos de filtración desde móvil, tablet o PC.

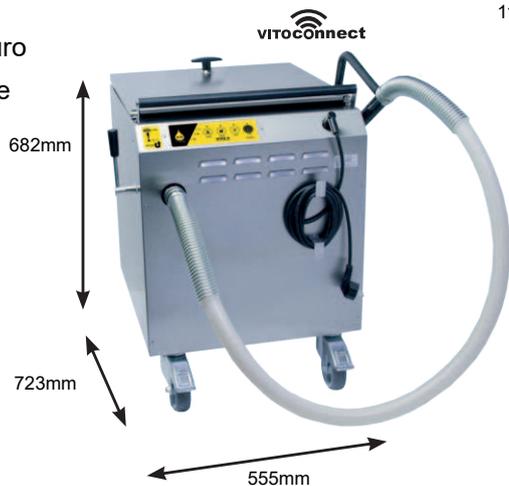


VITO Móvil

Descubra la potente línea de filtración al vacío de alta capacidad de VITO

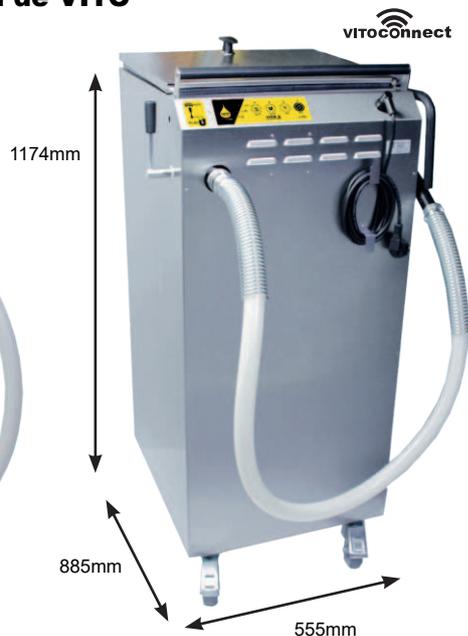
La serie VITO Móvil ofrece filtración al vacío de alta capacidad para freidoras grandes y cocinas de alto volumen.

- Transporte de aceite higiénico y seguro
- Almacenamiento de aceite conveniente
- Manejo rápido, fácil y seguro



VITO XS

Perfecto para operaciones de volumen medio que requieren movilidad y eficiencia.



VITO XL

Ideal para operaciones de alto volumen que requieren movilidad y eficiencia.

VITO	Tanque	Peso	Potencia de filtración (todos los modelos)	Cap. de partículas (todos los modelos)	Tamaño de filtración (todos los modelos)	Potencia de bombeo (todos los modelos)	Temperatura (todos los modelos)	Material VITO (todos los modelos)	Filtro de partículas (todos los modelos)
XS	40L	45kg	hasta 30 L/min	10,7kg	hasta 5 µm	35L/min	max. 200°C	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
XL	120L	64kg							

VITO XM

El siguiente nivel en filtración móvil de aceite

VITOCConnect



VITO XM

El XM cuenta con un gran tanque de 100 L, diseño práctico y máxima facilidad de uso, haciendo la filtración de alta capacidad más fácil y eficiente que nunca.



VITO	Tanque	Peso	Potencia de filtración	Cap. de partículas	Tamaño de filtración	Potencia de bombeo	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
XM	100L	65kg	hasta 30L/min	10,7kg	hasta 5µm	35L/min	máx. 200 °C	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21



made in Germany

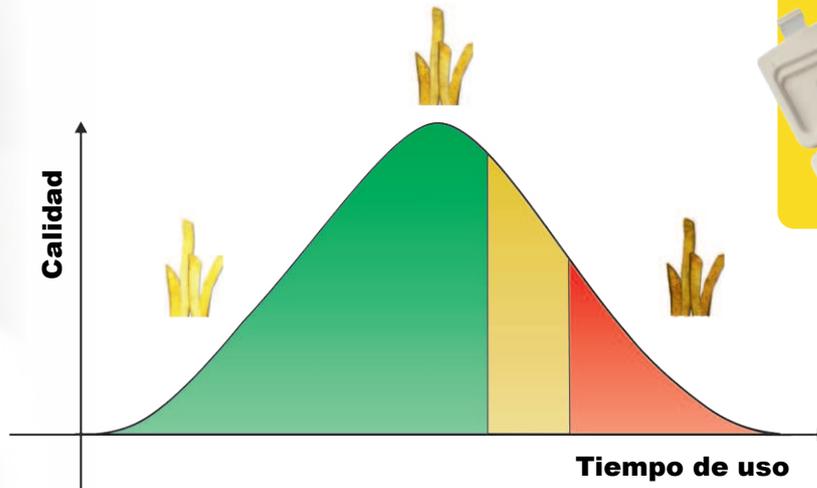


VITO FT 440 - Medidor de aceite de fritura

Sepa exactamente cuándo cambiar su aceite

El FT 440 mide la calidad del aceite en segundos, ayudándole a cambiarlo solo cuando es necesario: nunca demasiado pronto ni demasiado tarde. Así mantiene la calidad de sus frituras y maximiza la eficiencia operativa.

Rango óptimo de fritura



	Parámetro	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C	Precisión	Batería	Protección	Función de alarma
FT 440	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Lítio (CR 2477)	IP 67	semáforo de 3 colores

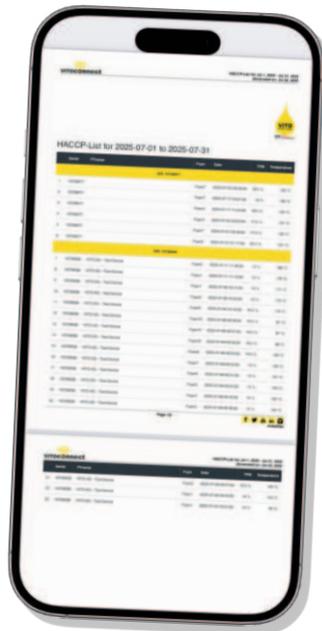


made in Germany

VITO FT CONNECT - Medidor de aceite de fritura

Mediciones precisas con reportes inteligentes

Toda la precisión del FT 440, ahora totalmente integrado con VITOconnect mediante el VITOconnect Bridge. Todos sus datos de medición se transfieren automáticamente, generando reportes digitales conformes con HACCP para una documentación completa y seguimiento de la calidad del aceite.



	Parámetro	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C	Precisión	Batería	Protección	Función de alarma
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 (recargable)	IP 67	semáforo de 3 colores

VITOfree

Fría hoy, filtre por un mañana mejor
Haga su cocina más sostenible usando VITO.



Reduzca significativamente las emisiones

Use hasta un 50 % menos de aceite, y disminuya su huella de carbono, compensando el impacto de producción del dispositivo en aprox. 5,5 semanas



Ahorre recursos

VITO reduce la necesidad de tierras cultivables al disminuir el uso de aceite. Filtrando su aceite, ayuda a conservar el suelo, reducir el consumo de agua y ahorrar costos.



Menos desechos y envases

Con VITO, se genera menos aceite usado, reduciendo costos de eliminación e impacto ambiental.

¡Comience a ahorrar CO₂ después de aproximadamente 5,5 semanas!*

Emisiones de carbono en 5 años



Cálculo basado en 5 años, 2 freidoras de 20 L, 2 cambios de aceite/semana. Factores de CO₂: 0,25 kg/L de aceite, uso de VITO 0,011 kg/día, 50 % de ahorro de aceite, producción de VITO: 54 kg CO₂.



VITO

Con la confianza de más de 50.000 marcas en más de 150 países

Donde haya fritura: desde pequeños restaurantes hasta producción de alimentos a gran escala, panaderías, cruceros y más, VITO mantiene su aceite limpio y su cocina eficiente.





La línea de productos VITO:

- Ahorra hasta un 50 % de su aceite de fritura
- Garantiza calidad óptima del aceite y de los alimentos
- Reduce la carga de trabajo alrededor de la freidora



Fabricante:
VITO AG

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

VITO® es una marca registrada de VITO AG,
Alemania
V 8.0 ES

Seguimos en



#vitofilter