

**Ahorre hasta un 50%
de su aceite de freír**



**Sistema de filtración de aceite
de freír & medidores de aceite**

Su solución – La línea de productos VITO

¡El sistema de filtración de aceite de freír más innovador a nivel mundial!

El sistema de filtración VITO limpia su aceite, asegura la calidad y ahorra hasta un 50%.



Ahorre hasta un 50%

Con VITO ahorrará dinero, aceite, carga de trabajo, espacio de almacén y gastos de entrega.



Mantenimiento fácil y seguro

Aceite limpio en aprox. 5 minutos. Coloque VITO en la freidora caliente a temperatura de servicio. Simplemente pulse el botón START y ¡ya está!



Limpieza fácil

VITO es fabricado en Alemania y hecho de acero inoxidable. Se puede lavar en el lavavajillas. VITO es desmontable y cabe fácilmente en cualquier lavavajillas.



Calidad constante

VITO asegura que siempre se fría en un aceite limpio, ofreciendo una gran calidad de los alimentos fritos.



Filtro limpio

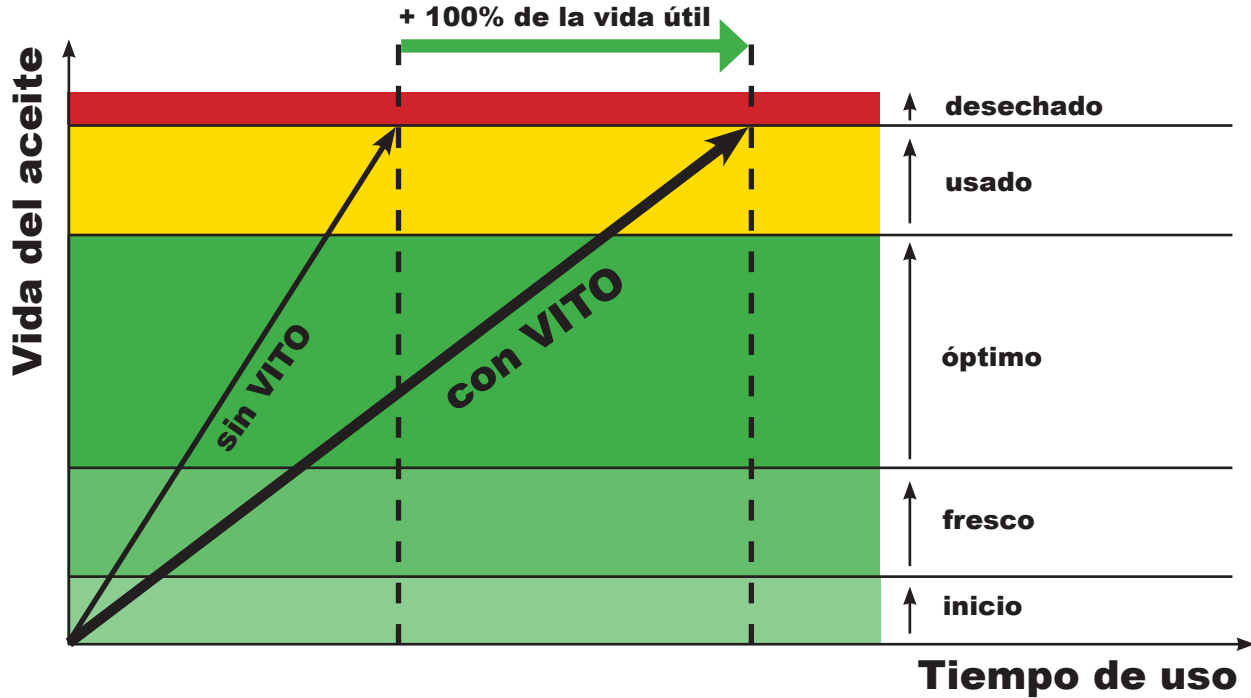


Filtro usado

El efecto VITO

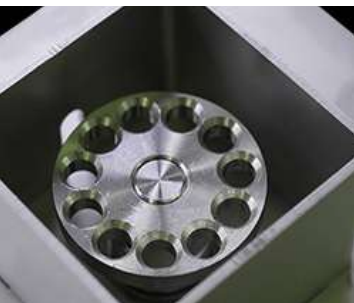
¿Cómo funciona VITO?

Utilizado a diario, VITO remueve las partículas y los carbonos de su aceite de freír. Freír en aceite limpio y filtrado, resulta en productos fritos más sabrosos y apetitosos. La vida útil de su aceite será aumentada y además tendrá menos carga de trabajo gracias a menos cambios del aceite y menos esfuerzo de limpieza de las freidoras.



VITO portátil

¡El mejor sistema de filtración de aceite del mundo!



Dimensiones en la freidora



VITO 30

1-3 freidoras de hasta 12l / 22lbs con ligera contaminación



VITO VM

Para 1-4 freidoras de hasta 20l / 37lbs. Para sedimentos ligeros y medios.

502mm
19.8in



VITO VL

Para todo tipo de freidora o freidoras de alto rendimiento. Para sedimentos medios y pesados.

	Poder de filtración	Eficiencia de la filtración	Cap. de partículas	Tiempo de ciclos	Prof. de succión	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
VITO 30	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	0,8kg 1.8lbs	4,5min	~ 20cm ~ 7.9in	6,3kg 14lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxi- dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO VM	hasta 60l/min 130 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	1,3kg 2.9lbs	4,5min	~ 35cm ~ 13.8in	7,7kg 17lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxi- dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO VL	hasta 100l/min 176 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	2,5kg 5.5lbs	4,5min	~ 45cm ~ 17.7in	8,8kg 19lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxi- dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21

Documente el uso de su VITO VL y VM y asegure su inversión.
(Se requiere una máquina con Wi-Fi)



made
in
Germany



VITO móvil

¡El sistema de filtrado al vacío más innovador del mundo!



Asa superior ajustable



VITO XM



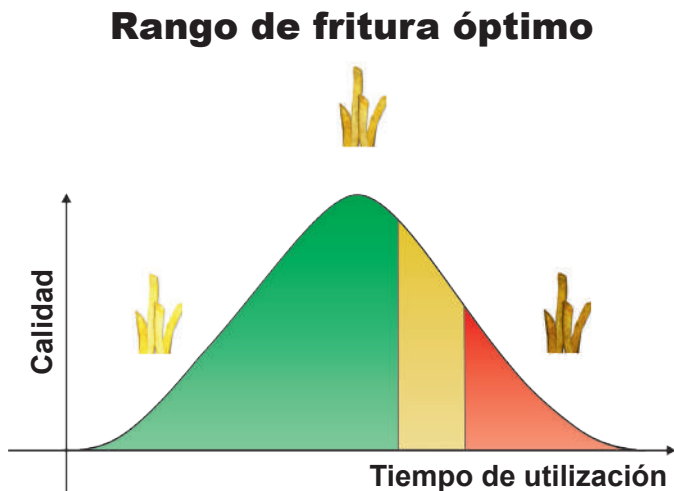
	Poder de filtración	Eficiencia de la filtración	Cap. de partículas	Cap. de bombeo	Tanque	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
VITO XS	hasta 30l /min 66 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	40l / 73lbs	45kg / 100lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO XM	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	75l / 137lbs	55,8kg / 123lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO XL	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5µm 200 µinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	120l / 220lbs	64kg / 141lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21

Data reader

Lee los datos del uso de VITO

Medidores de aceite de freír

¡Los medidores de aceite de freír miden la calidad de su aceite. ¡Cambie su aceite en el momento justo!
Ni demasiado pronto ni demasiado tarde.



FT 440 ejemplo:



VITO oiltester ejemplo:



	Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
FT 440	%TPM °C/°F	0.5% TPM 0.1°C/°F	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C +122°F ... +392°F	±2.0% TPM ±1°C / °F	3V Litio (CR 2477)	IP 67	Función de semáforo de 3 colores
VITO oiltester	%TPM °C/°F	0.5% TPM 0.1°C/°F	0 ... 40% TPM	+40°C ... +200°C +104°F ... +392°F	±2.0% TPM ±1.5°C / °F	2x AAA	IP 65	Función de semáforo de 3 colores



made
in
Germany

VITO

En 150 países - más de 50.000 cocinas.





La línea de productos VITO:

- ⦿ Ahorra hasta un 50% de su aceite de freír
- ⦿ Mejor calidad para sus productos fritos
- ⦿ Menos carga de trabajo alrededor de su freidora



Fabricante:
VITO AG
Eltastr.6. 78532 Tuttlingen, Alemania
Tel.: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag - www.vito.ag

VITO® es una marca oficial registrada
de VITO AG, Alemania
V 5.4

Sigamos en



#vitofilter