# 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.



#### Manipulación fácil y segura

Aceite limpio en aprox. 5 minutos. Coloque VITO en la freidora caliente a temperatura de servicio. Simplemente pulse el botón START y jya 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 en los alimentos fritos.

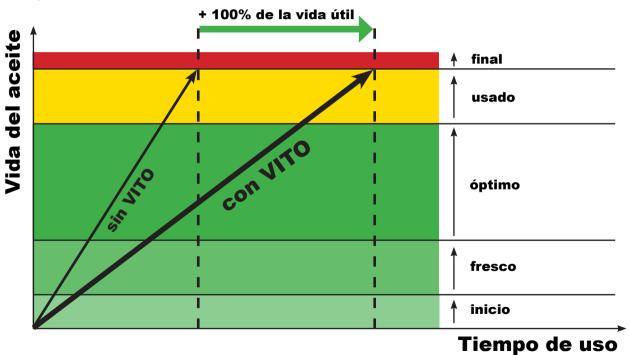




## El efecto VITO

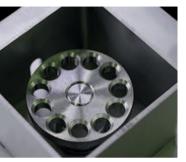
#### ¿Cómo funciona VITO?

Utilizado a diario, VITO remueve las partículas y el carbón de su aceite de fritura. Freír en aceite limpio y filtrado, resulta en productos fritos más sabrosos y apetitosos. La vida útil de su aceite se extenderá 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 de VITO sin bandeja de goteo 365mm 14.4in 178mm 7in 116mm



1-3 freidoras de hasta 121 / 22lbs con ligera contaminación



15.7in

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

vrтоconnect

Para 1-4 freidoras de hasta 201 / 37lbs. Para sedimentos ligeros y medios.



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 VS	hasta 40l/min 88 lbs/min	hasta 5ųm 200 ųinch	0,8kg 1.8lbs	4,5min	~ 20cm ~ 7.9in	6,7kg 14.8lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxi - dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO VM	hasta 60l/min 130 lbs/min	hasta 5ųm 200 ųinch	1,3kg 2.9lbs	4,5min	~ 35cm ~ 13.8in	7,7kg 17lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxi - dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO VL	hasta 100l/min 176 lbs/min	hasta 5ųm 200 ųinch	2,5kg 5.5lbs	4,5min	~ 45cm ~ 17.7in	8,8kg 19lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxi - dable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21



4.6in





## **VITO** móvil

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













	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 5ųm 200 ųinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	401 / 73lbs	45kg / 100lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO XM	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5ųm 200 ųinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	751 / 137lbs	55,8kg / 123lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO XL	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5ųm 200 ųinch	10,7kg / 23,6 lbs	35l/min 77lbs	120l / 220lbs	64kg / 141lbs	máx. 200°C máx. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21



## VITO FT Connect - Medidor de aceite de freír

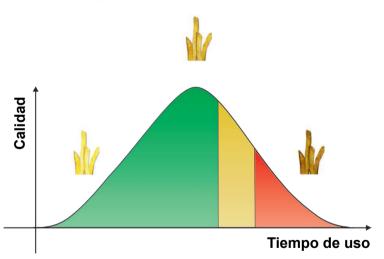
Los medidores de aceite de fritura evalúan la calidad de su aceite.

¡Cambie su aceite en el momento justo! Ni demasiado pronto ni demasiado tarde! Integrado con VITOconnect, el medidor genera automáticamente un informe HACCP a partir de los datos medidos.





### Rango de fritura óptimo



Función de semáforo



	Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
FT Connect	%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	3.7V Litio (CR 2477)	IP 67	Función de semá- foro de 3 colores



## **VITO**

#### En 150 países - más de 50.000 cocinas.



















































































































#### La línea de productos VITO:

- Ahorra hasta un 50% de su aceite de freír
- Mejora la calidad de sus productos fritos
- Reduce la carga de trabajo en torno a 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 7.0 ES









