

**Risparmio olio
fino al 50%**



MADE IN GERMANY

**Sistemi filtraggio olio
& oiltester**

La soluzione: la gamma dei prodotti VITO

I sistemi di filtraggio olio più innovativi al mondo!

VITO filtra e pulisce l'olio di frittura, ne garantisce la qualità e utilizzato quotidianamente assicura un risparmio d'olio fino al 50%.



Risparmio fino al 50%

VITO abbate i consumi d'olio, diminuisce la manodopera in cucina e riduce i costi di stoccaggio e trasporto dell'olio.



Facile & sicuro

Olio pulito in meno di 5 minuti. Inserite VITO nella friggitrice con olio bollente. Premete il tasto START ed è tutto fatto!



Pulizia semplice

VITO è realizzato in acciaio inox, scomponibile in 3 moduli! Adatto al lavaggio in qualsiasi tipo di lavastoviglie (no parte elettrica)!



Qualità costante

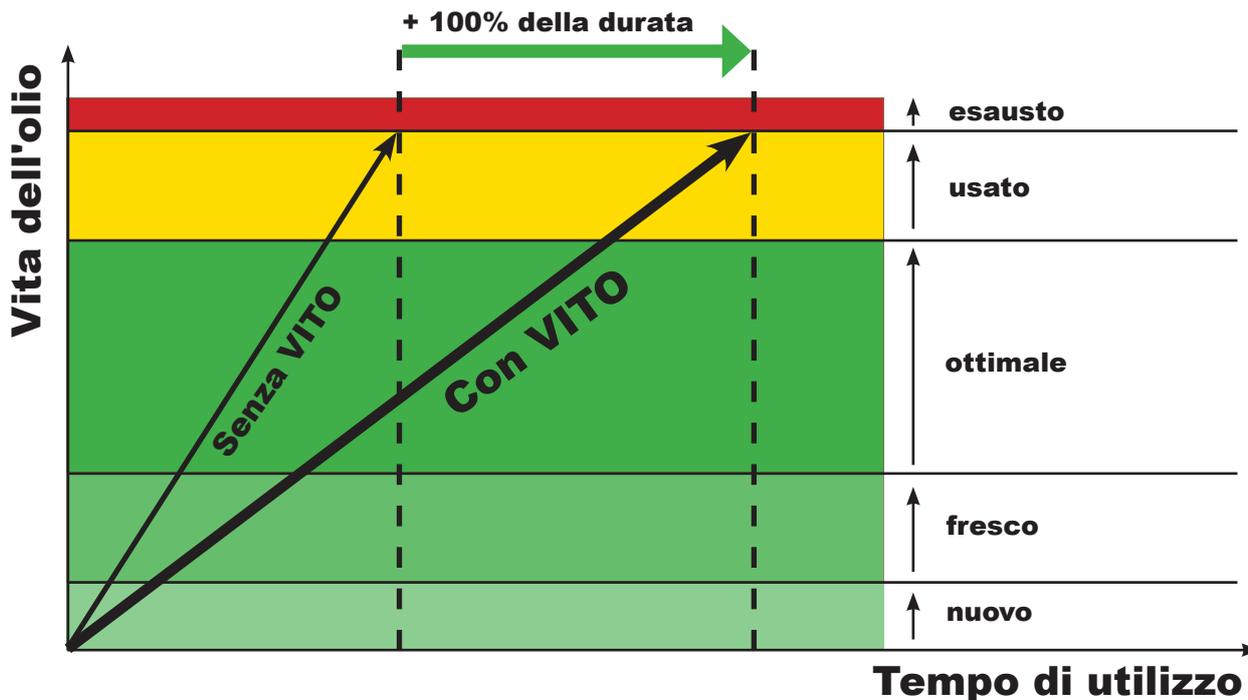
VITO permette di friggere sempre nell'olio pulito garantendo la massima e costante qualità dei fritti!



VITO - I vantaggi

Come funziona VITO?

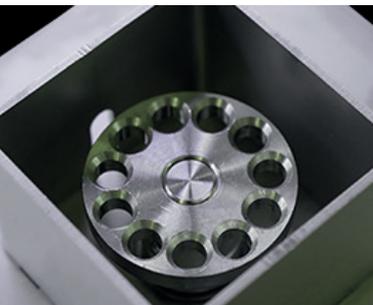
Utilizzato quotidianamente VITO rimuove dall'olio e dal fondo della friggitrice i residui di cibo e le particelle. La vita dell'olio si prolunga, si riducono i cambi e si abbassano i costi per la pulizia delle friggitrici.



VITO sistemi portatili

I migliori sistemi di filtraggio olio al mondo
a pressione direttamente nella friggitrice!

Verificate l'effettivo utilizzo di VITO VL e VM per garantirvi un veloce ammortamento dell'investimento. (è richiesto dispositivo con connessione Wi-Fi)



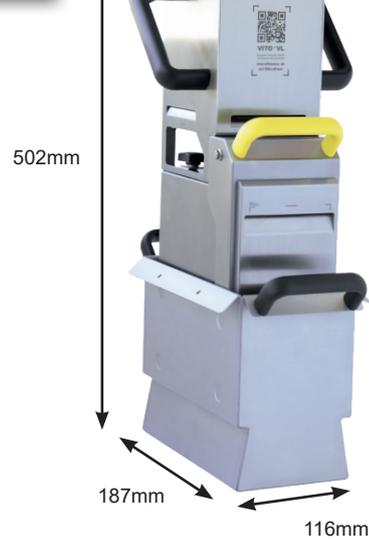
Dimensioni senza vaschetta



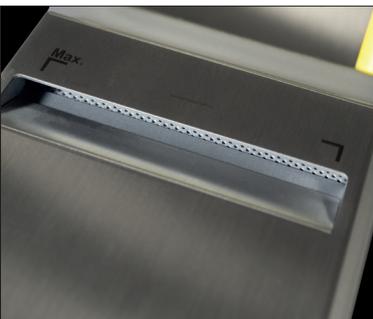
VITO 30
da 1 a 3 friggitrici fino a
12l - per residui leggeri



VITO VM
da 1 a 4 friggitrici fino a
20l - per residui leggeri/medi



VITO VL
per tutte le friggitrici ad uso
intensivo - per residui elevati



	Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Durata cicli	Profondità pescaggio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
VITO 30	fino a 30 l/min	fino a 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,3kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO VM	fino a 60 l/min	fino a 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO VL	fino a 100 l/min	fino a 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	8,8kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21



made in Germany



VITO sistemi mobili

I sistemi di filtraggio olio più innovativi al mondo - con tecnologia vacuum!



VITO XM

	Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Capacità pompa	Serba-toio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
VITO XS	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	40l	45kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO XM	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO XL	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	120l	64kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21

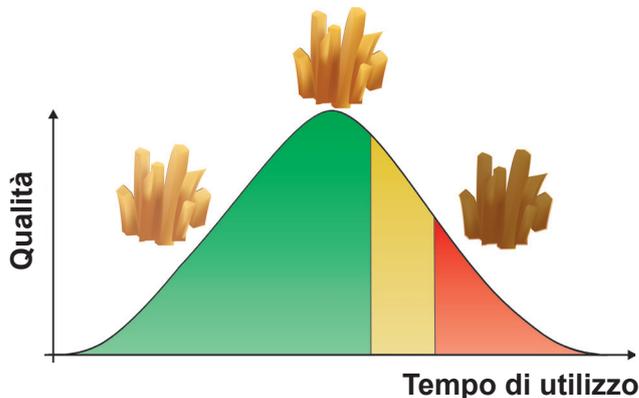
Data-Reader
Legge i dati di utilizzo di VITO

Tester per olio di frittura

Per misurare la qualità dell'olio e incrementare il vostro risparmio.

Sostituite l'olio al momento ideale! Non troppo tardi, non troppo presto.

Campo di frittura ottimale



Esempio FT 440:



Esempio VITO oiltester:



	Parametri	Intervalli misurazione	Misurazione range TPM	Misurazione range °C	Accuratezza	Batteria	Classe IP	Funzione di allarme
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-colori funzione semaforica
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-colori funzione semaforica



made
in
Germany

VITO

Presente in 150 Paesi - utilizzato in oltre 50.000 cucine





La gamma dei prodotti VITO:

- 💧 Risparmio olio fino al 50%
- 💧 Migliora la qualità dei fritti
- 💧 Riduce la manodopera per la pulizia delle friggitrici



Produttore:
VITO AG
Eltastr.6, 78532 Tuttlingen, Germania
T: +49 (0) 7461 / 96289-0
F: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag - www.vito.ag
VITO® è un marchio registrato
VITO AG, Germania
V 5.5

Filiale Italia:
VITO Italia s.r.l.
31025 Santa Lucia di Piave (TV)
T: +39 0438 460235
M: +39 345 5515644
www.vitoitalia.it



Seguici su



#vitofilter