

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



MADE IN GERMANY

**Frittierölfilter
& Öltester**

Ihre Lösung - die VITO Produktlinie

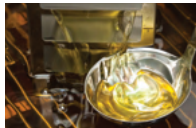
Das weltweit innovativste Frittierölfilterssystem!

Der VITO Frittierölfilter 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

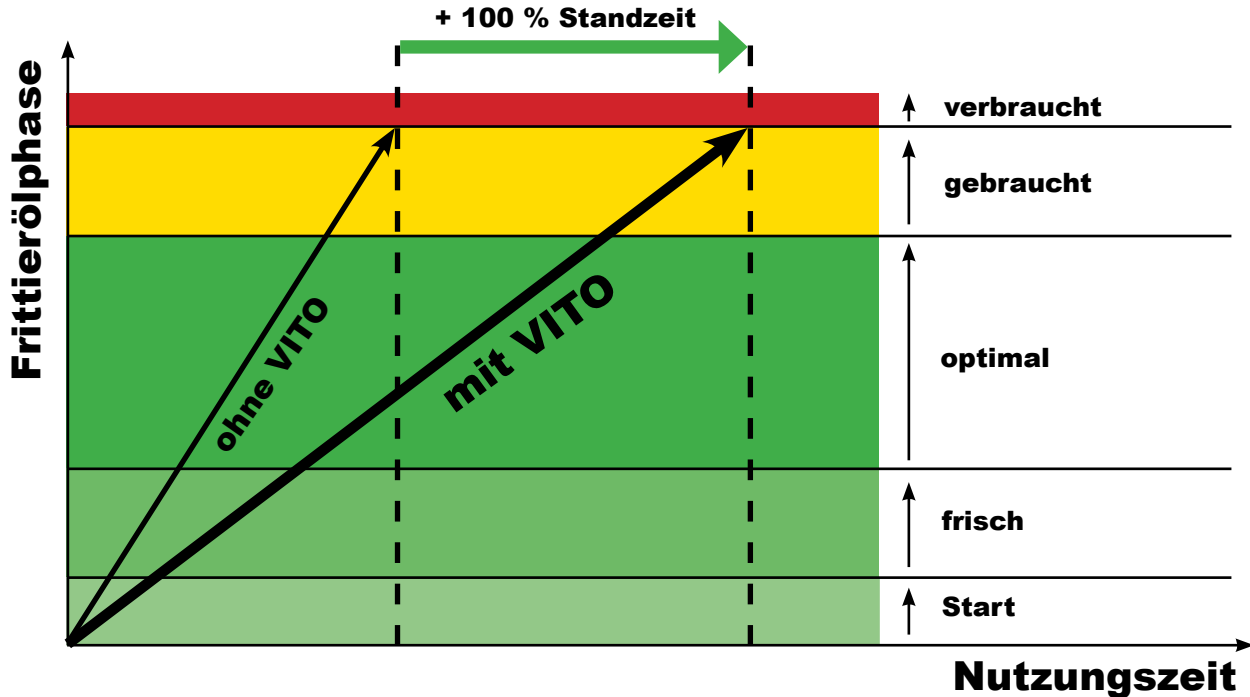


nachher

Der VITO Effekt

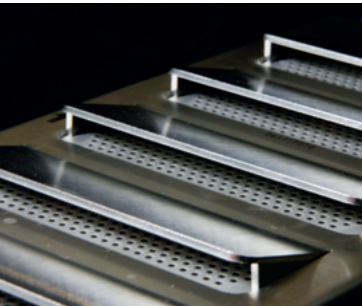
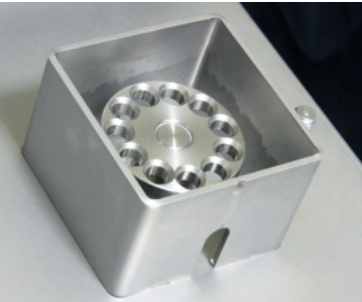
Was macht VITO?

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!



*Maße ohne Auffangwanne



VITO 30
1-3 Fritteusen bis zu 12 l.



VITO 50
1-4 Fritteusen bis zu 20 l.
Leichte bis mittlere
Verschmutzung.



VITO VL
Für alle Fritteusen ab 20 l.
Mittlere bis starke
Verschmutzung.
VIToconnect integriert.

Konfigurationsmenü

Passen Sie VITO VL an Ihre
persönlichen Bedürfnisse an (Wi-Fi-
fähiges Gerät erforderlich)



	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sog-tiefe	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
VITO 30	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	0,8 kg	4,5 min	~ 20 cm	6,3 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
VITO 50	bis zu 50 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!



VITO XM

Höhenverstellbarer Griff



Data reader
Liest die Nutzungsdaten
Ihres VITOs aus

	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

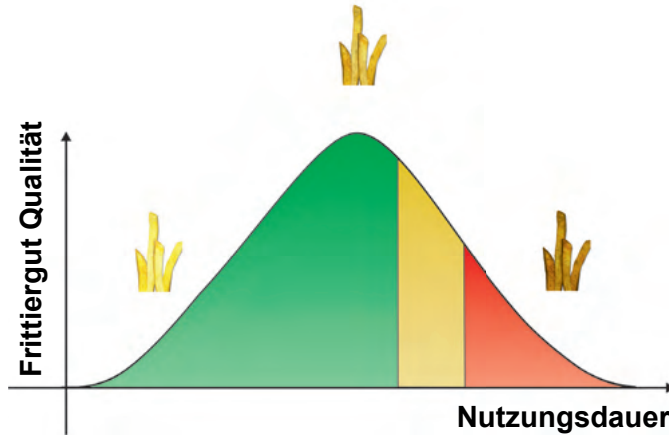
Frittieröltester

Frittieröltester messen die Qualität Ihres Frittieröls!

Wechseln Sie Ihr Öl zur rechten Zeit - nicht zu früh oder zu spät.



Optimaler Frittierbereich



Beispiel FT 440:



Beispiel VITO oiltester:



	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
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-farbige Ampelfunktion
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-farbige Ampelfunktion



VITO

In über 150 Ländern - bereits in 50.000 Küchen





Die VITO Produktlinie:

- Spart bis zu 50% Ihres Frittieröls
- 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 5.21

Folgen Sie uns auf

