

**Bespaar tot 50%
op het verbruik van
uw frituurolie/vet**



**Frituuroliefilter
& olietester**

Uw oplossing – de VITO product-lijn

Werelds meest innovatieve frituuroliefilter systeem!

Het VITO oliefilter reinigt uw olie/vet, garandeert kwaliteit en bespaart bovendien tot 50%.



Bespaar tot 50%

U bespaart met VITO geld op olie, arbeids-, opslag- en leveringskosten.



Gemakkelijk en veilig in gebruik

Schone olie in +/- 5 minuten. Plaats VITO in de frituse bij bedrijfstemperatuur. Startknop indrukken, dat is alles!



Eenvoudige reiniging

VITO is gemaakt van roestvrijstaal (rvs) en kan daarom in de vaatwasser! Vanwege het modulaire concept past VITO in elke vaatwasser!



Constante kwaliteit

VITO garandeert de kwaliteitsstandaarden van uw gefrituurde producten omdat de olie altijd schoon is!



Nieuw filter

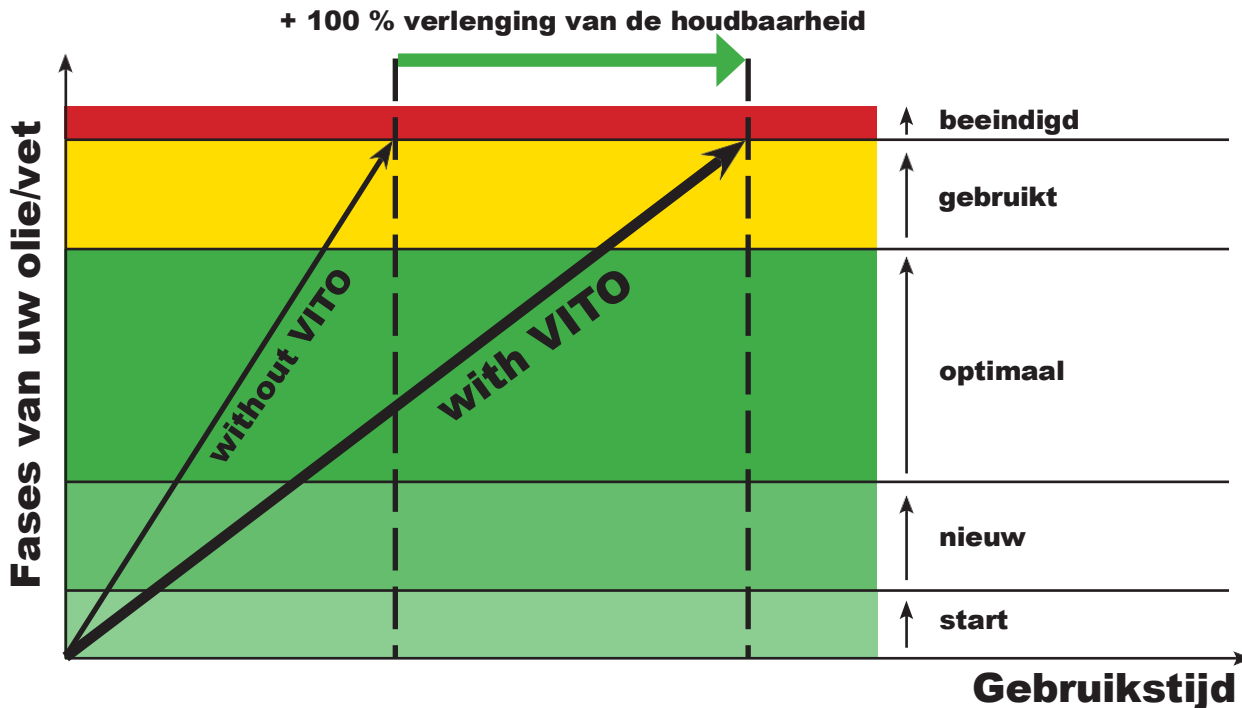


na

Het VITO effect

Wat doet VITO?

Dagelijks 5 minuten met VITO filteren en u haalt alle kool- en zweefstof uit uw frituses. Frituren in schone gefilterde olie zal zorgen voor smakelijker en beter uitziende producten. Uw frituurolie kosten zullen aanzienlijk minder worden en er zal minder werk zijn dankzij minder wisselen en schoonmaken.



VITO draagbaar systeem

Werelds beste filtratie systeem!



afmetingen in friteuse



VITO 30

Voor 1-3 friteuses tot 12l
Voor licht gebruik



VITO 50

Voor 1-4 friteuses tot 20l
Geschikt voor licht tot
middelzwaar gebruik



VITO VL

Voor alle modellen friteuses
Voor zeer intensief gebruik

Volg het gebruik van uw VITO VL op afstand en bescherm uw investering. (Wi-Fi apparaat vereist)



	Filtratie kracht	Filtratie efficiency	Opname partikels	Cyclus	Zuig diepte	Gewicht	Temperatuur	Materiaal VITO	Partikel filters
VITO 30	tot 30l /min	tot 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,3kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO 50	tot 50l/min	tot 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO VL	tot 100l/min	tot 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	8,8kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



made
in
Germany



VITO mobiel systeem

Werelds meest innovatieve vacuüm filtratie systeem



Verstelbaar handvat bovenaan



VITO XM



	Filtratie kracht	Filtratie efficiency	Opname partikels	Pomp capaciteit	Tank	Gewicht	Temperatuur	Materiaal VITO	Partikel filters
VITO XS	tot 30l /min	tot 5µm	10,7kg	35l/min	40l	45kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XM	tot 30l/min	tot 5µm	10,7kg	35l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XL	tot 30l/min	tot 5µm	10,7kg	35l/min	120l	64kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

Data reader

Leest het gebruik van
VITO uit

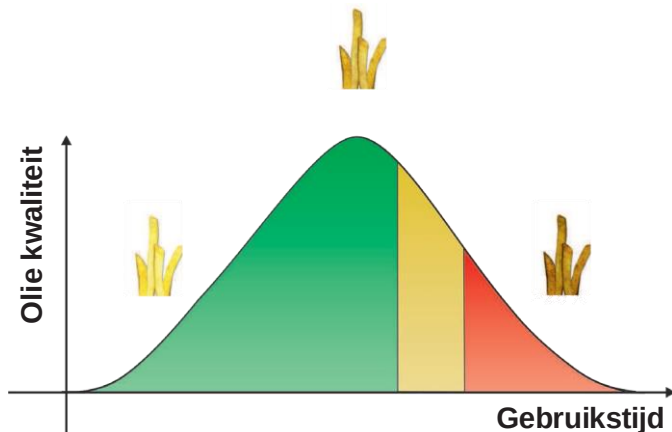
Frituurolie testers

De olietester meet de kwaliteit van uw olie!

Wissel uw olie op het juiste moment! Nooit te vroeg nooit te laat.



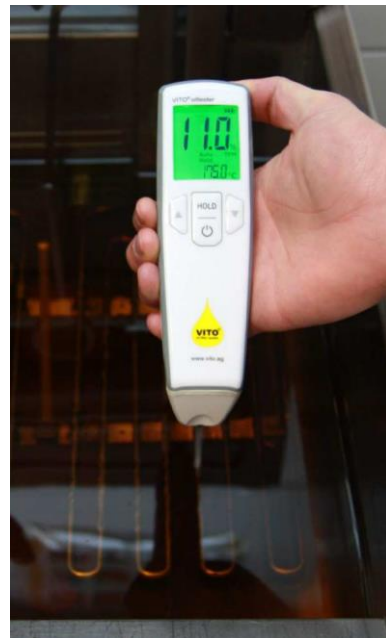
De optimale frituur reeks



Voorbeeld FT 440:



Voorbeeld VITO olietester:



	Parameter	Resolutie	Meet de TPM waarde	Meet ook de temperatuur °C	Nauwkeurigheid	Batterij	IP format	Alarm functie
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-color traffic light function
VITO olietester	%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-color traffic light function



made
in
Germany

VITO

150 landen - over 50.000 klanten





De VITO – productlijn:

- Bespaar tot wel 50% op uw frituurolie
- Garandeert de kwaliteit van uw gefrituurde producten
- Besparing op arbeid en minder werkdruk, dankzij minder wisselen van frituurolie en het schoonmaken van uw friteuse

www.vitofilters.nl
info@vitofilters.nl



Manufacturer:

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

VITO® is a registered trademark
of VITO AG, Germany
V 5.3



Follow us on



#vitofilter