

**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.



Eenvoudige reiniging

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



Nieuw filter



Gemakkelijk en veilig in gebruik

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



Constance kwaliteit

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

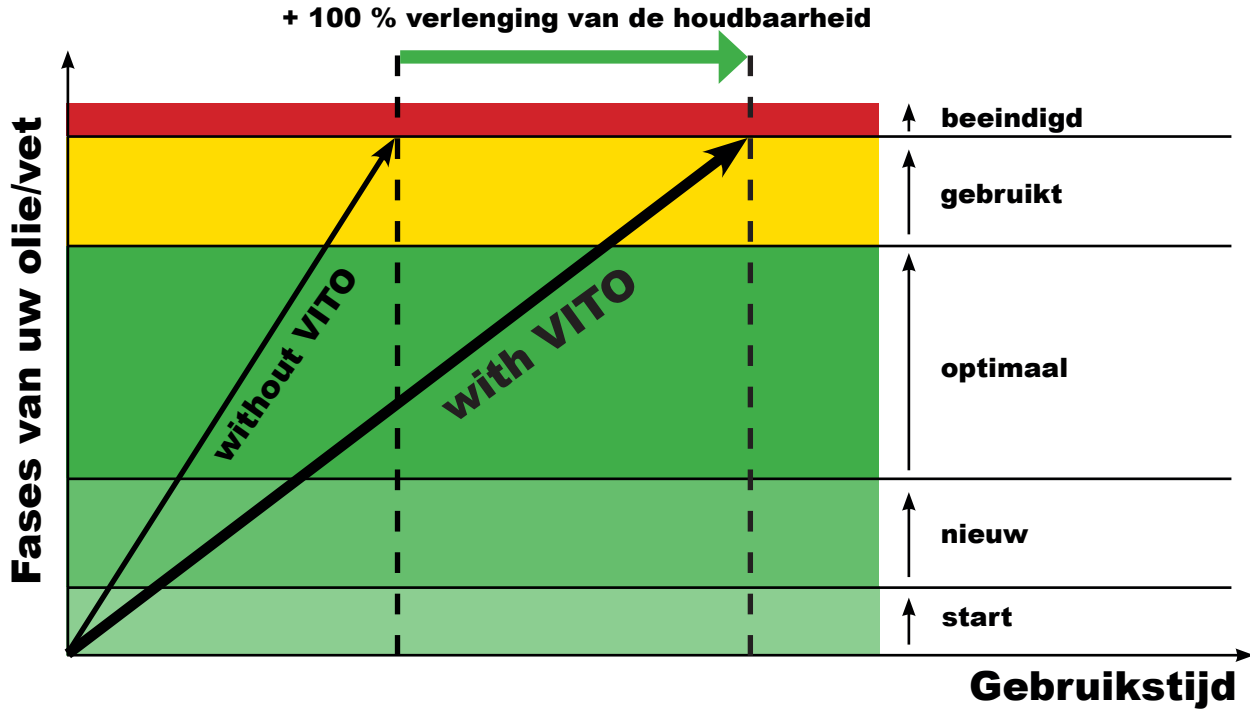


na

Het VITO effect

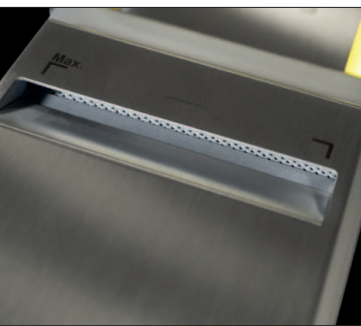
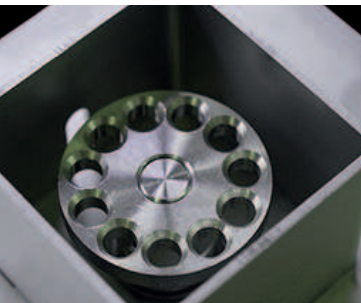
Wat doet VITO?

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!



De afmetingen hebben betrekking op de VITO zonder opvangbak (in de fritusee).



VITO VS

Voor 1-3 frituses tot 12l
Voor licht gebruik



VITO VM

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



VITO VL

Voor alle modellen frituses
Voor zeer intensief gebruik

Volg het gebruik van uw VITO VM/ 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 VS	tot 40l/min	tot 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,7kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO VM	tot 60l/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

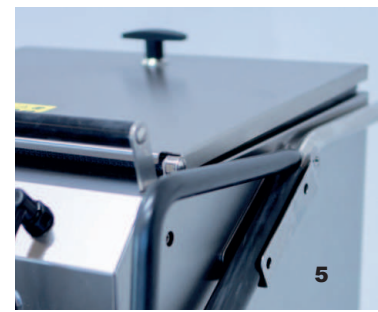
Werelds meest innovatieve vacuüm filtratie systeem



vitocconnect



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

Frituurolie tester - VITO FT CONNECT

Frituurolietesters meten de kwaliteit van uw frituurolie.

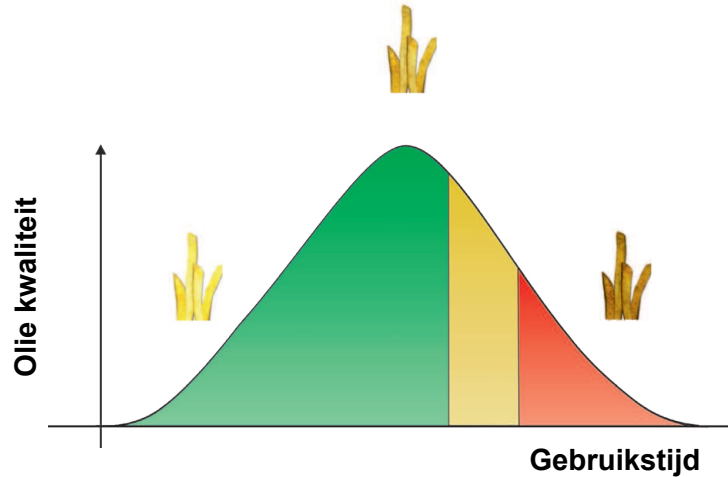
Vervang uw olie op het juiste moment – nooit te vroeg of te laat!

De tester is geïntegreerd in de VITOconnect-software en genereert automatisch een HACCP-lijst op basis van de gemeten gegevens.

VITOconnect



De optimale frituur reeks



Voorbeeld FT CONNECT:



	Parameter	Resolutie	Meet de TPM waarde	Meet ook de temperatuur °C	Nauwkeurigheid	Batterij	IP format	Alarm functie
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Lithium (CR 2477)	IP 67	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 frituse



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 7.0 NL

Follow us on



#vitofilter