

**Risparmio d'olio
fino al 50%**



**Sistemi di filtraggio
olio & tester**

La soluzione: la gamma dei prodotti VITO

I più innovativi sistemi di filtraggio olio al mondo!

VITO pulisce e assicura la qualità dell'olio, offrendo un risparmio fino al 50%.



Risparmio fino al 50%

VITO riduce i costi per olio, manodopera, stoccaggio e spese di trasporto!



Facile & sicuro

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



Pulizia semplice

La struttura in acciaio inossidabile e la costruzione a moduli rendono VITO adatto al lavaggio in qualsiasi lavastoviglie!



Qualità costante

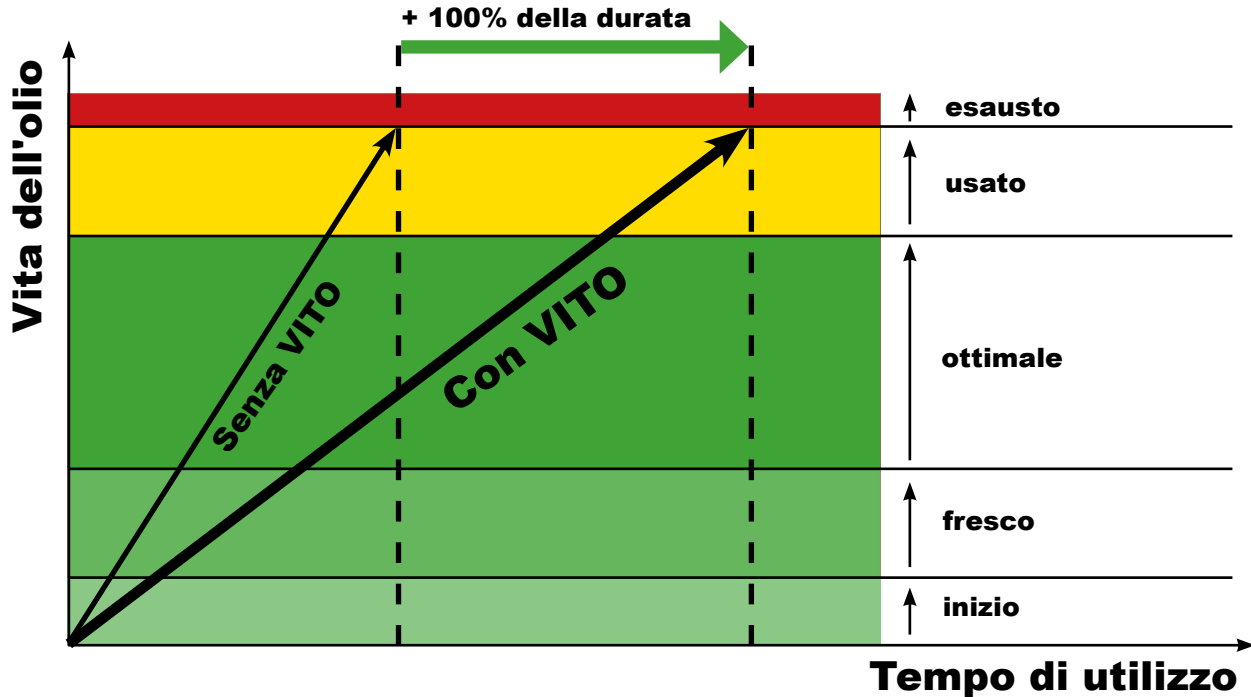
VITO vi garantisce di friggere sempre nell'olio pulito offrendo la massima qualità dei fritti.



VITO - Effetti

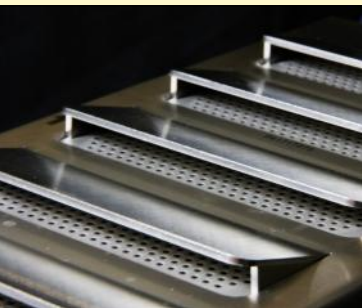
Come funziona VITO?

Utilizzato quotidianamente VITO rimuove dall'olio di frittura i residui di cibo e le particelle carbonizzate. Friggendo in olio pulito e filtrato otterrete frittiture più gustose e appetibili. La vita dell'olio si allunga e risparmierete costi di manodopera per cambi d'olio meno frequenti e per la pulizia delle friggitrici.



VITO sistemi portatili

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



VITO 30
da 1 a 3 friggitrici fino a 12l



VITO 50
da 1 a 4 friggitrici fino a 20l – per residui leggeri/medi.

made in Germany



VITO 80
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 30l /min	fino a 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,3kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO 50	fino a 50l/min	fino a 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO 80	fino a 80l/min	fino a 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	9,2kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21

VITO sistemi mobili

I più innovativi sistemi di filtraggio al mondo per depressione!



VITO XS

VITO XM

	Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Capacità pompa	Serbatoio	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 inossidabile1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
VITO XM	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21



Data-Reader
Legge i dati di utilizzo di VITO

Tester per olio di frittura

I tester misurano la qualità del vostro olio!

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

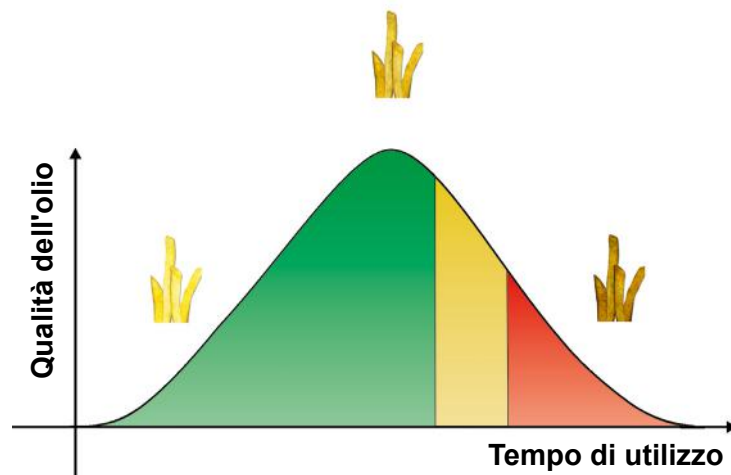


Esempio FOM 330:

Esempio VITO oiltester:



Campo di frittura ottimale



	Parametri	Intervalli misurazione	Misurazione range TPM	Misurazione range °C	Accuratezza	Batteria	Classe IP	Funzione di allarme
FOM 330	%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

150 Paesi - oltre 40.000 cucine





La gamma dei prodotti VITO:

- Assicura la qualità dell'olio
- Risparmio costi e olio
- Riduce la manodopera
- Utilizzo semplice e sicuro



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 5.18

Seguici su

