

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



**Frittierölfilter  
& Öltester**

# Ihre Lösung - die VITO Produktlinie

## Das weltweit innovativste Frittierölsystem!

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 ca. 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

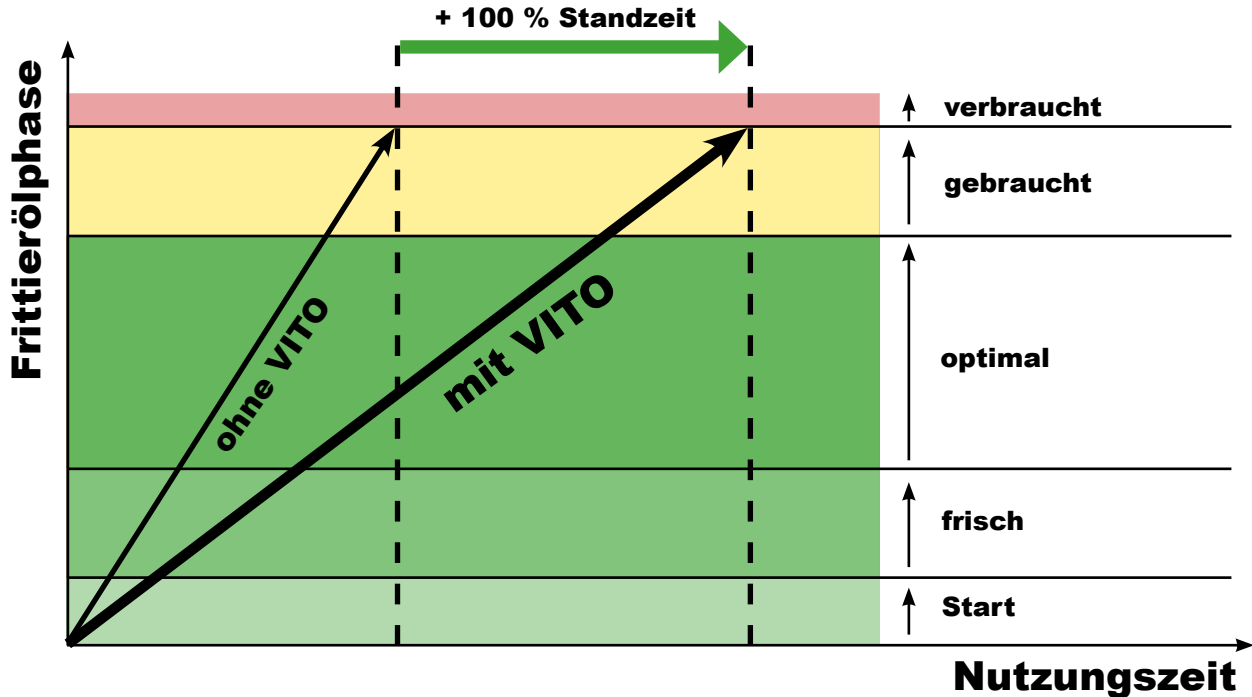


nachher

# Der VITO Effekt

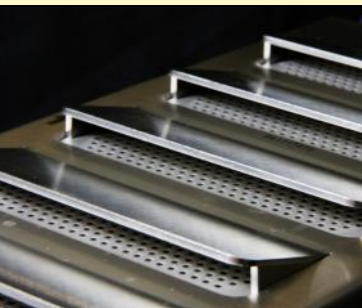
## Was macht VITO?

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!



**VITO 30**  
1-3 Fritteusen bis zu 12 l.



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



**VITO 80**  
Für alle Fritteusen ab 20 l.  
Mittlere bis starke Verschmutzung.

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sog-tiefe	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
<b>VITO 30</b>	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
<b>VITO 50</b>	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
<b>VITO 80</b>	bis zu 80 l / min	bis zu 5 µm	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	9,2 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21



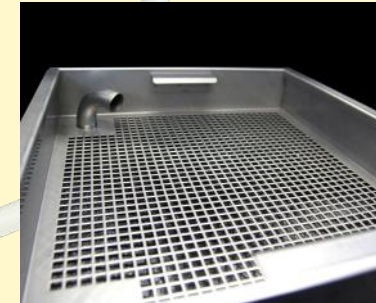
# VITO fahrbar

Das weltweit innovativste Vakuumfiltrationssystem!



**VITO XS**

**VITO XM**



**Data reader**  
Liest die Nutzungsdaten  
Ihres VITOs aus

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Pump-leistung	Tank	Gewicht	Temperatur	Material VITO	Partikel-filter
<b>VITO XS</b>	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	40 l	45 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21
<b>VITO XM</b>	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	35 l / min	75 l	55,8 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21

# Frittieröltester

**Frittieröltester messen die Qualität Ihres Frittieröls!**

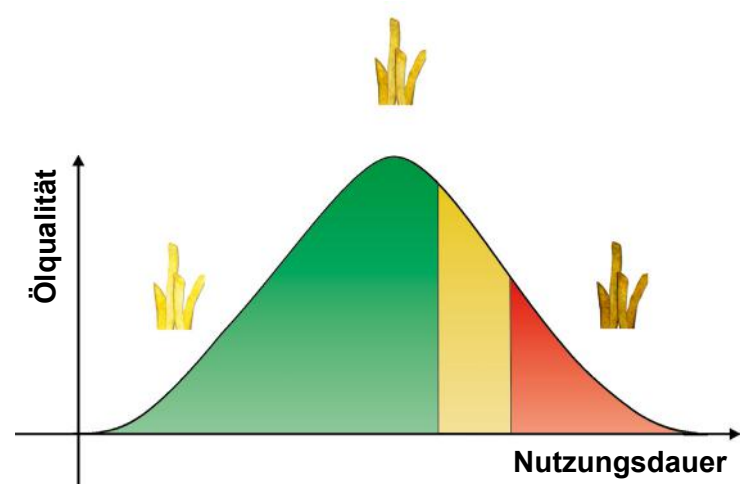
Wechseln Sie Ihr Öl zur rechten Zeit - nicht zu früh oder zu spät.



Beispiel FOM 330:

Beispiel VITO oiltester:

## Optimaler Frittierbereich



	Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
<b>FOM 330</b>	%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
<b>VITO oiltester</b>	%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



made  
in  
Germany

# VITO

150 Länder - über 40.000 Küchen





## Die VITO Produktlinie:

- ☘ Qualität sichern
- ☘ Frittieröl sparen
- ☘ Arbeitsaufwand verringern
- ☘ Einfache Handhabung



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 5.18

Folgen Sie uns auf

