

**Oszczędzaj do 50%
oleju do smażenia**



**Filtr oleju
do smażenia
i tester oleju**

Twoje rozwiązanie - linia produktów VITO

Najbardziej innowacyjny na świecie system filtrowania oleju do smażenia!

System filtrów oleju VITO oczyszcza olej, zapewnia jego wysoką jakość i generuje oszczędności do 50%.



Możesz generować oszczędności rzędu do 50%

Z VITO zaoszczędzisz pieniądze, olej, nakłady pracy, przestrzeń magazynową i koszty dostawy!



Łatwa i bezpieczna obsługa

Możesz uzyskać czysty olej nawet w ciągu 5 minut. Wsuń zestaw VITO do frytownicy pracującej w temperaturze użytkowej. Wciśnij przycisk i... to wszystko!



Ułatwione czyszczenie

Zestaw VITO wykonano ze stali nierdzewnej co umożliwia jego czyszczenie w zmywarce! VITO można z łatwością rozmontować i wyczyścić w dowolnej zmywarce!



Stała jakość

VITO zapewnia, że zawsze smażysz w czystym oleju, co oznacza doskonałą jakość smażonych potraw.



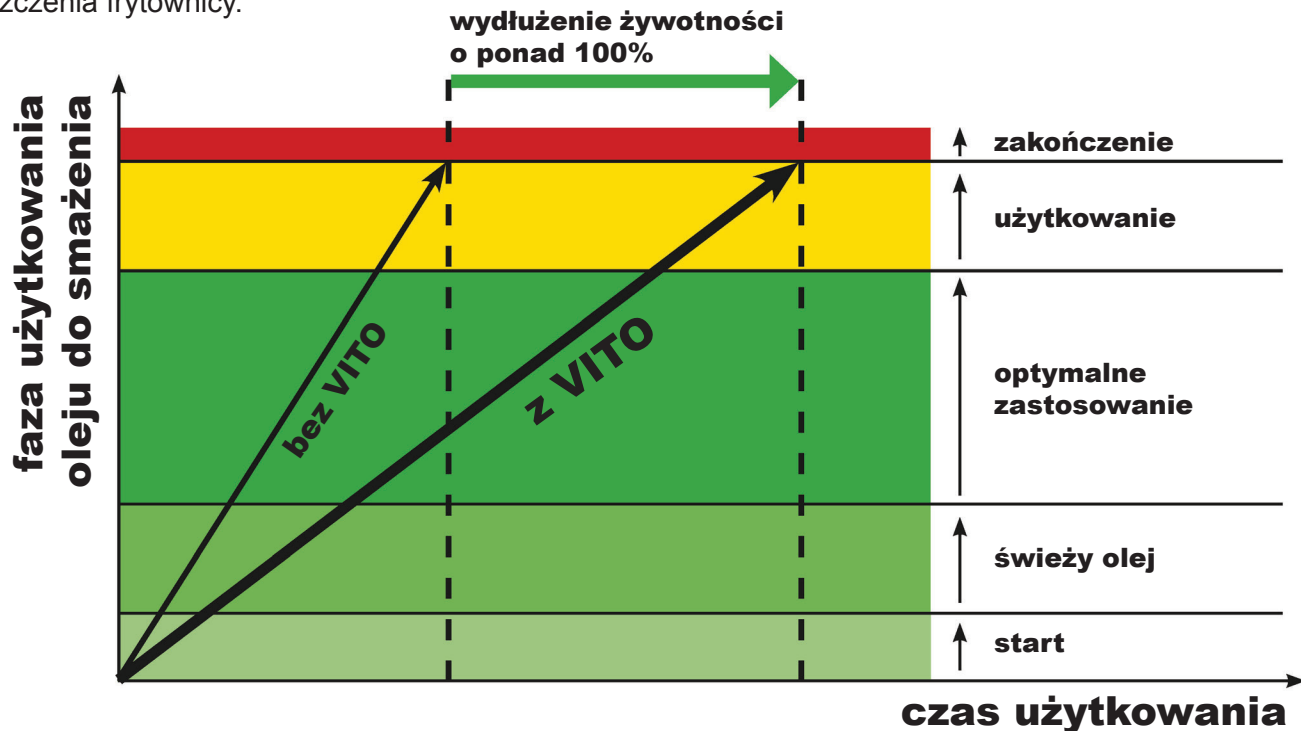
Efekt VITO

Do czego służy VITO?

Filtry VITO stosowane codziennie usuwają z oleju do smażenia cząsteczki potraw i węgiel.

Smażenie na czystym, przefiltrowanym oleju skutkuje lepszym smakiem i wyglądem smażonych produktów.

Żywotność oleju wzrasta, a nakład pracy maleje dzięki ograniczeniu częstotliwości wymiany oleju i czyszczenia frytownicy.

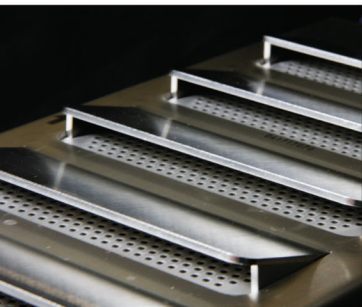
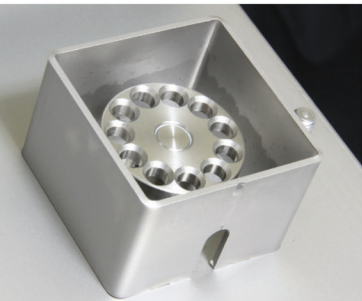


Zestaw przenośny VITO

Skuteczność filtrowania

Menu konfiguracji

Dostosuj VITO VL do własnych potrzeb (konieczne jest urządzenie obsługujące Wi-Fi)



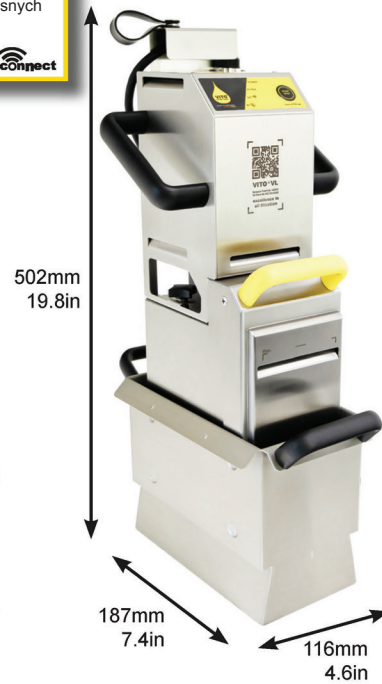
VITO 30

1-3 frytownice do obj. 12l / 22lbs



VITO 50

1-4 frytownice do obj. 20l / 37lbs
Od drobnych do średniej wielkości osadów



VITO VL

Wszystkie frytownice są wysokowydające.
Do średniej wielkości oraz ciężkich osadów. Dostępny system VITOconnect

	Moc filtrowania	Skuteczność filtrowania	Absorpcja cząstek	Cykl roboczy	Głębokość zasypania	Ciężar	Temperatura	Materiał VITO	Filtr cząstek stałych
VITO 30	do 30 l/min 66 lbs/min	do 5 µm 200 µinch	0,8 kg 1,8 lbs	4,5 min	~ 20 cm ~ 7,9 in	6,3 kg 14 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO 50	do 50 l/min 110 lbs/min	do 5µm 200 µinch	1,3 kg 2,9 lbs	4,5 min	~ 35cm ~ 13,8 in	7,7 kg 17 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO VL	do 100 l/min 176 lbs/min	do 5µm 200 µinch	2,5 kg 5,5 lbs	4,5 min	~ 45 cm ~ 17,7 in	8,8 kg 20,3 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21



made in Germany



Zestaw ruchomy VITO

Najbardziej innowacyjny na świecie system filtrowania próżniowego!



VITO XM

Regulowany uchwyt górny



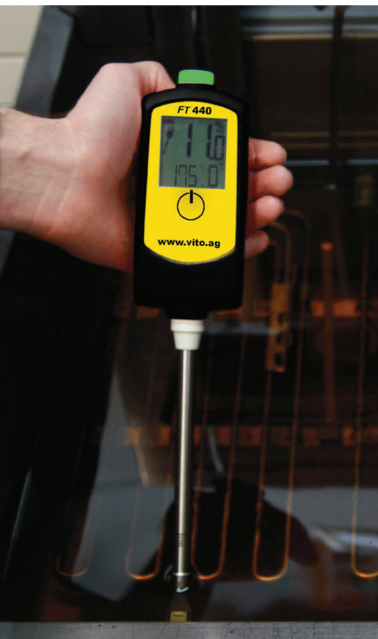
	Moc filtrowania	Skuteczność filtrowania	Absorpcja cząstek	Moc pompowania	Zbiornik	Ciężar	Temperatura	Materiał VITO	Filtr cząstek stałych
VITO XS	do 30 l/min 66 lbs/min	do 5µm 200 µinch	10,7 kg / 23,6 lbs	35 l/min 77 lbs	40 l / 73 lbs	45 kg / 100 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO XM	do 30 l /min 66 lbs/min	do 5µm 200 µinch	10,7 kg / 23,6 lbs	35 l/min 77 lbs	75 l / 137 lbs	55,8 kg / 123 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO XL	do 30l/min 66 lbs/min	do 5µm 200 µinch	10,7 kg / 23,6 lbs	35 l/min 77 lbs	120 l / 220 lbs	64 kg / 141 lbs	maks. 200°C maks. 392°F	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21

Czytnik danych
Odczyt danych dotyczących zastosowania systemu VITO

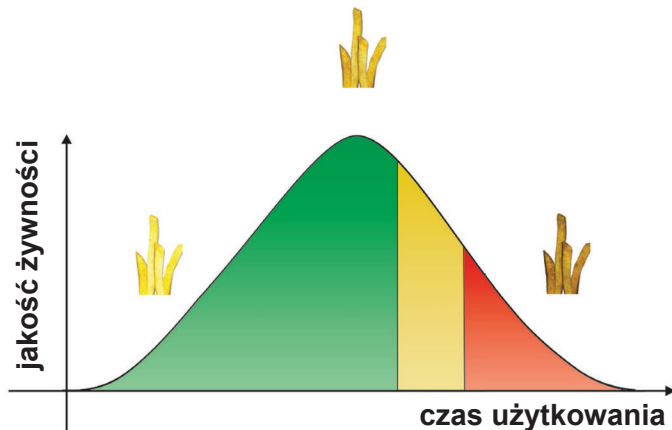
Testery oleju do smażenia

Pomiar jakości oleju pozwala generować oszczędności!

Wymieniaj olej w razie potrzeby - nigdy za wcześnie, nigdy za późno.



Optymalny zakres smażenia



Przykład FT 440:



Przykłady testerów oleju VITO:



	Parametr	Rozdzielczość	Zakres pomiarowy TPM	Zakres pomiarowy °C / °F	Dokładność	Bateria	Format IP	Funkcja alarmu
FT 440	%TPM °C/°F	0,5% TPM 0,1°C/°F	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C +122°F ... +392°F	±2,0% TPM ±1°C/°F	3V litowa (CR 2477)	IP 67	3-kolorowa funkcja roboczej sygnalizacji świetlnej
tester oleju VITO	%TPM °C/°F	0,5% TPM 0,1°C/°F	0 ... 40% TPM	+40°C ... +200°C +104°F ... +392°F	±2,0% TPM ±1,5°C / °F	2x AAA	IP 65	3-kolorowa funkcja roboczej sygnalizacji świetlnej



made
in
Germany

VITO

Dostępny w 150 krajach - stosowany w ponad 50.000 kuchni





VITO - linia produktów:

- generuje oszczędności do 50% oleju do smażenia
- lepsza jakość smażonych produktów
- mniej obciążenie robocze wokół frytownicy



Producent:
VITO AG
Eltastr. 6, 78532 Tuttlingen, Niemcy
Tel.: +49 (0) 7461 / 96289-0
Faks: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag - www.vito.ag

VITO® jest zastrzeżonym
znakiem towarowym firmy
VITO AG, Niemcy
V 5.21

Follow us on

