

**Ahorra hasta un 50%
de su aceite de freír**



**Sistema de filtración de aceite
de freír & medidores de freír**

Su solución – La línea de productos VITO

El sistema de filtración de aceite de freír más innovador a nivel mundial!

El sistema de filtración VITO limpia su aceite, asegura la calidad y ahorra hasta un 50%.



Ahorra hasta un 50%

Con VITO ahorrará dinero, aceite, carga de trabajo, espacio de almacén y gastos de entrega.



Mantenimiento fácil y seguro

Aceite limpio en aprox. 5 minutos. Meta VITO en la freidora caliente a temperatura de servicio. Simplemente pulsa el botón START y ya está!



Limpeza fácil

VITO es hecho de acero inoxidable y se puede lavar en el lavavajillas! VITO es desmontable y cabe fácilmente en cualquier lavavajillas!



Calidad constante

VITO asegura freír siempre en un aceite limpio, ofreciendo la máxima calidad de sus platos fritos.



Antes

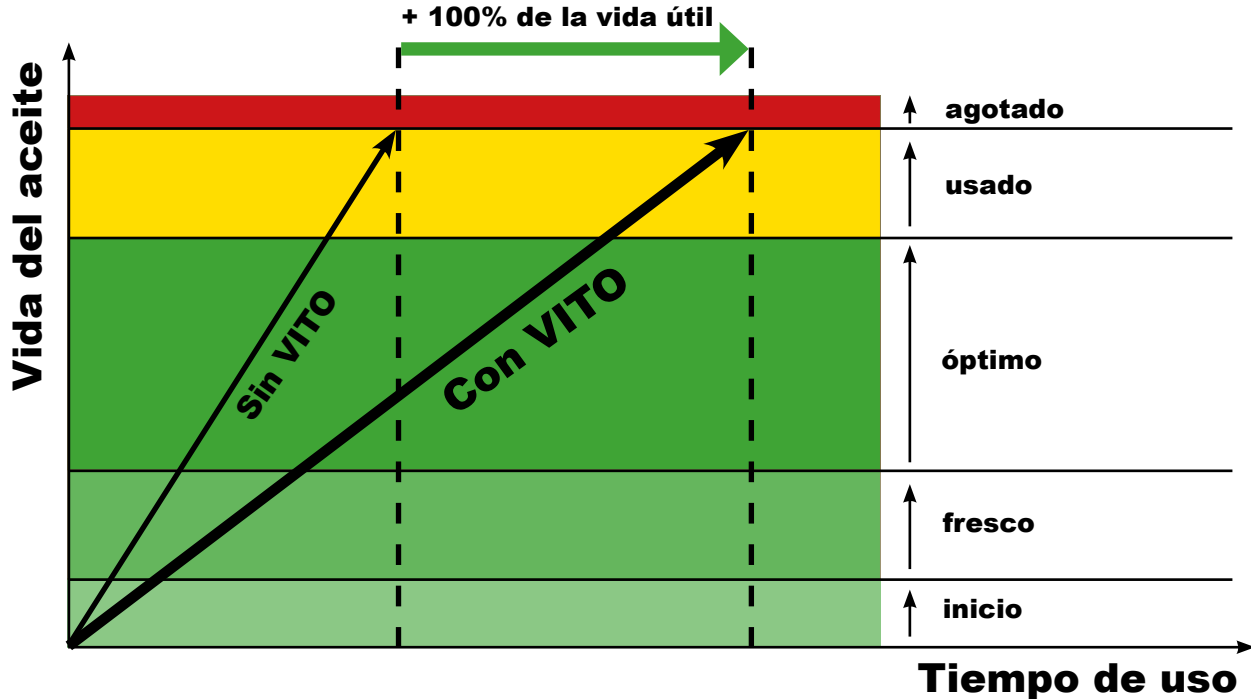


Después

El efecto de VITO

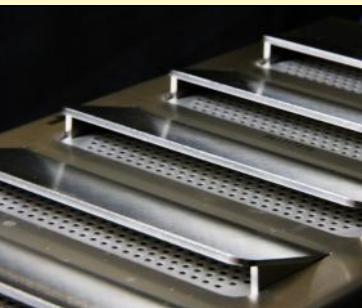
Cómo funciona VITO?

Utilizado a diario, VITO remueve las partículas y los carbonos de su aceite de freír. Freír en aceite limpio y filtrado, resulta en productos fritos más sabrosos y apetitosos. La vida útil de su aceite será aumentada y además tendrá menos carga de trabajo gracias a menos cambios del aceite y menos esfuerzo de limpieza de las freidoras.



VITO portátil

El mejor sistema de filtración de aceite del mundo!



VITO 30
1-3 freidoras hasta 12l



VITO 50
1-4 freidoras hasta 20l
Para residuos ligeros/
medios

made
in
Germany



VITO 80
Para todo tipo de freidora
o freidoras de alto rendimiento. Para residuos
medios hasta pesados.

CE

	Poder de filtración	Eficiencia de filtración	Captación de partículas	Tiempo de ciclos	Prof. de succión	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partícular
VITO 30	hasta 30l /min 66 lbs/min	hasta 5µm 0.2µinch	0,8kg 2.4lbs	4,5min	~ 20cm ~ 7.9in	6,3kg 14lbs	max. 200°C max. 397°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO 50	hasta 50l/min 110 lbs/min	hasta 5µm 0.2µinch	1,3kg 2.9lbs	4,5min	~ 35cm ~ 13.8in	7,7kg 17lbs	max. 200°C max. 397°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO 80	hasta 80l/min 176 lbs/min	hasta 5µm 0.2µinch	2,5kg 5.5lbs	4,5min	~ 45cm ~ 17.7in	9,2kg 20.3lbs	max. 200°C max. 397°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21

VITO móvil

El sistema de filtrado al vacío más innovador del mundo!



VITO XS

VITO XM

	Poder de filtración	Eficiencia de filtración	Captación de partículas	Capacidad de bombeo	Tanque	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partícula
VITO XS	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5µm hasta 0.2µinch	10,7kg 23.54lbs	35l/min 77 lbs/min	40l 73lbs	45kg 99.2lbs	max. 200°C max. 397°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
VITO XM	hasta 30l/min 66 lbs/min	hasta 5µm hasta 0.2µinch	10,7kg 23.54lbs	35 l/min 77 lbs/min	75l 137lbs	55,8kg 123lbs	max. 200°C max. 397°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21



Data reader
Lee los datos del uso
de la VITO

Medidores de aceite de freír

Los medidores de aceite de freír miden la calidad de su aceite. Cambie su aceite en el momento justo!
Ni demasiado pronto ni demasiado tarde.

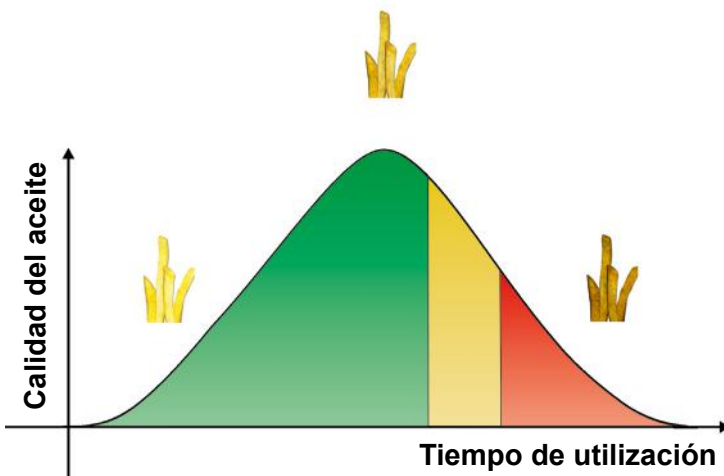


Ejemplo FOM 330:

Ejemplo VITO oiltester:



Rango de fritura óptimo



	Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
FOM 330	%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 Lítio (CR 2477)	IP 67	Función de semáforo tricolor
VITO oiltester	%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	Función de semáforo tricolor



made
in
Germany

VITO

150 países - más de 40.000 cocinas





La línea de productos VITO:

- 🔹 Asegura la calidad de su aceite de freír
- 🔹 Ahorra dinero
- 🔹 Reduzca su carga de trabajo
- 🔹 Manejo fácil y seguro



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

VITO® es una marca oficial registrada
de VITO AG, Alemania
V 5.18

Sigamos en

