



VITO - پروڈکٹ لائن:
آپ کے فراننگ آئل کی 50% تک بچت
آپ کے فرانڈ پروڈکٹس کے بہتر معیار کے لیے
آپ کے فرائر کے اردگرد کم کام کا بوجھ



#vitofilter

ہمیں فالو کریں۔

VITO، ویٹو اے جی جرمنی کا رجسٹرڈ ٹریڈ مارک ہے۔

V 7.0

دستکار 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

150 ممالک میں دیکھا گیا - 50,000 سے زائد باورچی خانوں میں استعمال ہوتا ہے۔



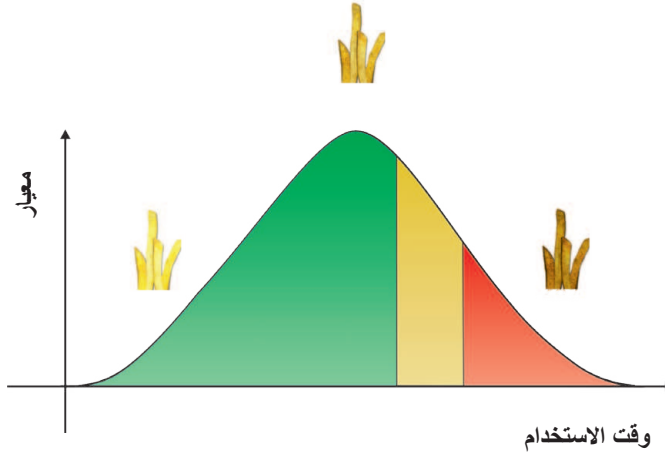
آئل پیمائش کرنے والا آلہ

ضرورت کے مطابق اپنا تیل تبدیل کریں - کبھی بھی جلدی نہیں، کبھی دیر نہیں!
ٹیسٹر کو VITOconnect سافٹ ویئر میں ضم کیا گیا ہے اور
پیمائش شدہ ڈیٹا سے خود بخود HACCP فہرست بناتا ہے۔



VITOconnect

مناسب فرائنگ رینج



ٹریفک لائٹ فنکشن



معیار	عموماً وضوح	TPM پیمائش کی رینج	پیمائش کی رینج °C / °F	درستگی	بیٹری	IP فارمیٹ	خطرے سے بچنے کی ٹکنج
TPM °C / °F	TPM 0.5% / °F	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C +122°F ... +392°F	TPM ±2.0% ±1°C / °F	3.7V لیٹیم (CR 2477)	IP 67	3 رنگوں کا ٹریفک لائٹ فنکشن

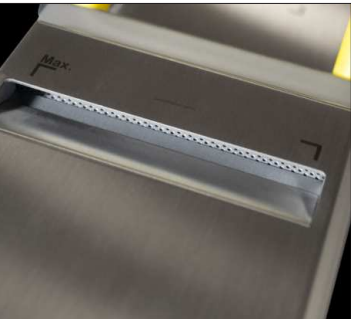
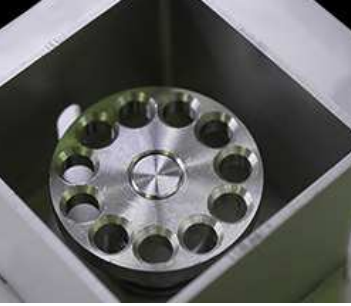
FT CONNECT



made in Germany



made
in
Germany



502 ملی میٹر
19.8 انچ



VITO VL

تمام فرانرز یا بھاری استعمال کے لیے۔
درمیانے سے بھاری ذرات کے لیے

آپ کے ویٹو VL اور VM کی استعمال کو دور سے
ٹریک کریں اور اپنے سرمایہ کی حفاظت کریں۔ (وائی
فائی کی ممکنات کے لیے آلہ ضروری ہے)



398 ملی میٹر
15.7 انچ



VITO VM

ایک سے چار فرانرز، 20 لیٹر/ 37 پاؤنڈ تک،
بلکے سے درمیانے ذرات کے لیے

365 ملی میٹر
14.4 انچ



VITO VS

ایک سے تین فرانرز، 12 لیٹر/ 26 پاؤنڈ تک،
بلکے ذرات کے لیے

ذرات کا فلٹر	مادہ VITO	درجہ حرارت	وزن	نکاس کی گہرائی (-)	کام کا دورہ	ذرات کو اٹھانا	فلٹریشن کی کارکردگی	فلٹریشن کی طاقت	
سیلولوز FDA-CFR 21	اسٹینلیس اسٹیل 1.4301	حد زیادہ درجہ حرارت: 200 درجہ سیلٹی گریڈ 392 فارن ہائٹ	6.7 کلوگرام 14.8 پاؤنڈ	20 سیلٹی میٹر 7.9 انچ	4.5 منٹ	0.8 کلو گرام 1.8 پاؤنڈ	5 میکرون تک / 200 میکروچ	40 لیٹر فی منٹ تک / 88 پاؤنڈ فی منٹ	VITO VS
سیلولوز FDA-CFR 21	اسٹینلیس اسٹیل 1.4301	حد زیادہ درجہ حرارت: 200 درجہ سیلٹی گریڈ 392 فارن ہائٹ	7.7 کلوگرام 17 پاؤنڈ	35 سیلٹی میٹر 13.8 انچ	4.5 منٹ	1.3 کلو گرام 2.9 پاؤنڈ	5 میکرون تک / 200 میکروچ	60 لیٹر فی منٹ تک / 130 پاؤنڈ فی منٹ	VITO VM
سیلولوز FDA-CFR 21	اسٹینلیس اسٹیل 1.4301	حد زیادہ درجہ حرارت: 200 درجہ سیلٹی گریڈ 392 فارن ہائٹ	8.8 کلوگرام 19.4 پاؤنڈ	45 سیلٹی میٹر 17.7 انچ	4.5 منٹ	2.5 کلو گرام 5.5 پاؤنڈ	5 میکرون تک / 200 میکروچ	100 لیٹر فی منٹ تک / 220 پاؤنڈ فی منٹ	VITO VL

VITO موبائل

دنیا کا سب سے جدید ویکيوم فلٹریشن سسٹم!



قابل ترتیب بالائی ہینڈل



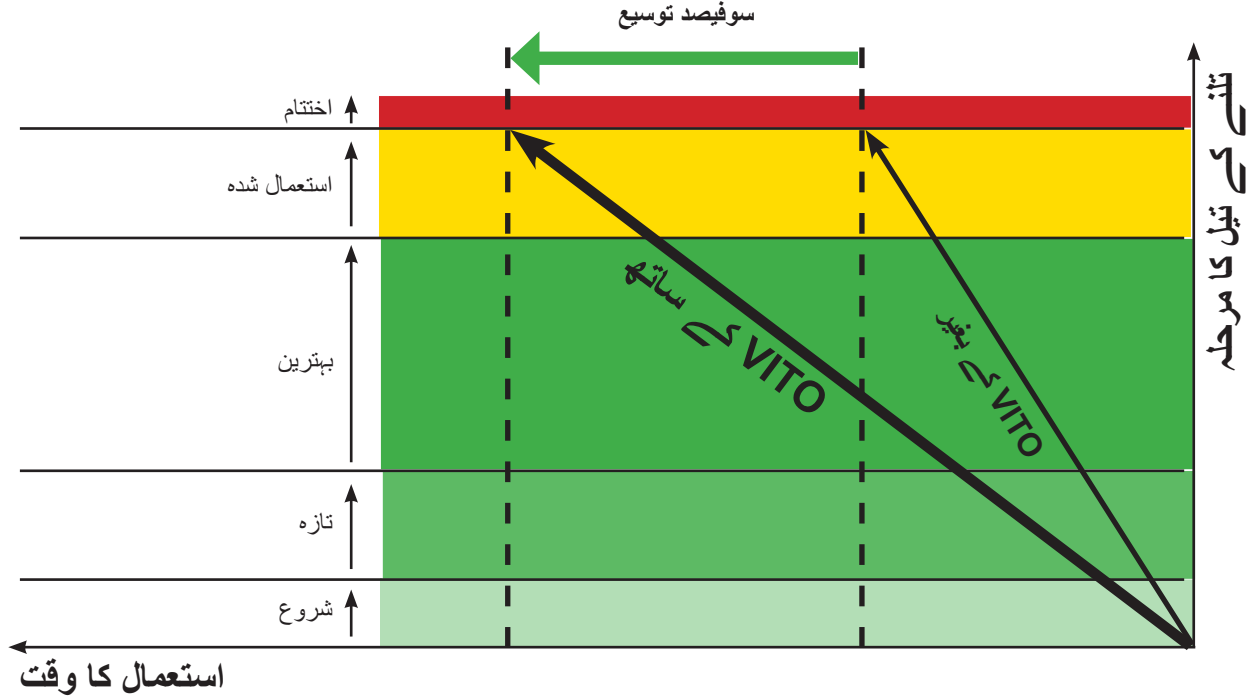
VITO XM

ذرات کا فلٹر	مواد VITO	درجہ حرارت	وزن	ٹینک	پمپ کی طاقت	ذرات کو اٹھانا	فلٹریشن کی کارکردگی	فلٹریشن کی طاقت	VITO XM
FDA-سیلولوز - CFR 21	اسٹیٹیل 1.4301	حد 200 درجہ سیٹی گریڈ / 392 فارن ہائٹ	55.8 کلوگرام پاونڈ 123	لیٹر 75 پاونڈ 137	35 لیٹر فی منٹ تک / 77 پاونڈ فی منٹ	کلوگرام 10.7 پاونڈ 23.6	5 میکرون تک / 200 میکرون	30 لیٹر فی منٹ تک / 66 پاونڈ فی منٹ	

VITO کا اثر

VITO کیا کرتا ہے؟

روزانہ استعمال کیا جائے تو، ویٹو آپ کے فرائنگ آئل سے کھانے کے ذرات اور کاربن کو ہٹا دیتا ہے۔ صاف، فلٹر شدہ تیل میں فرائی کرنے سے آپ کی تلی ہوئی مصنوعات کا ذائقہ اور ظاہری شکل بہتر ہوگی۔ تیل کی زندگی بڑھ جاتی ہے اور کم تیل تبدیلیوں اور فرائر کی صفائی کی وجہ سے کام کا بوجھ کم ہو جاتا ہے۔



VITO پروڈکٹ لائن - آپ کا حل

دنیا کا جدید ترین فرائینگ آئل کو صاف کرنے کا نظام! ویٹوآئل فلٹر سسٹم آپ کے تیل کو صاف کرتا ہے، معیار کو یقینی بناتا ہے اور 50% تک بچاتا ہے۔



صاف فلٹر



استعمال شدہ فلٹر

VITO کی آسان صفائی

یہ اسٹینلیس اسٹیل سے بنا ہے اور اس لیے ڈش واشر میں دھونے کے قابل ہے! ویٹو کو آسانی سے الگ کر کے کسی بھی ڈش واشر میں رکھا جا سکتا ہے۔

مستقل معیار

VITO اس بات کو یقینی بناتا ہے کہ آپ ہمیشہ صاف تیل میں فرائی کریں جس کا مطلب ہے بہترین معیار کا تلا ہوا کھانا۔

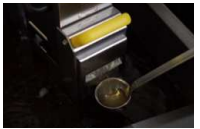


50% تک کی بچت کریں

آپ VITO کے ساتھ پیسے، تیل، مزدوری، ذخیرہ کرنے کی جگہ اور ترسیل کے اخراجات بچائیں گے۔

آسان اور محفوظ استعمال

تقریباً 5 منٹ میں صاف تیل حاصل کریں۔ سروس درجہ حرارت پر فرائر میں ویٹو رکھیں۔ بٹن دبائیں اور کام ہو گیا۔





اپنے فرائینگ آئل کا
50% تک بچائیں۔

فرائینگ آئل فلٹر
اور آئل ٹیسٹر