

**Pozwala zaoszczędzić do
50% oleju do smażenia**



**Filtr oleju do smażenia
oraz tester do oleju**

Rozwiązanie dla Ciebie – Linia produktów VITO

Najbardziej innowacyjny na świecie system filtracji oleju do smażenia!

System filtracji VITO oczyszcza olej i fryturę, zachowując jego jakość i oszczędza do 50% użytego materiału.



Oszczędnia do 50%

Zaoszczędzisz pieniądze, olej/ fryturę, swoją pracę, miejsce do magazynowania oraz koszty dostaw.



Prosta i bezpieczna obsługa urządzenia.

Uzyskaj oczyszczoną fryturę już w około 5 minut. Umieść VITO we frytkownicy, w nagrzanym oleju. Naciśnij przycisk i gotowe!



Proste czyszczenie

VITO jest wykonane ze stali nierdzewnej i można go myć w zmywarce. Bardzo łatwo go rozłożyć, a elementy zmieszczą się w każdej zmywarce.



Stała jakość wykonania

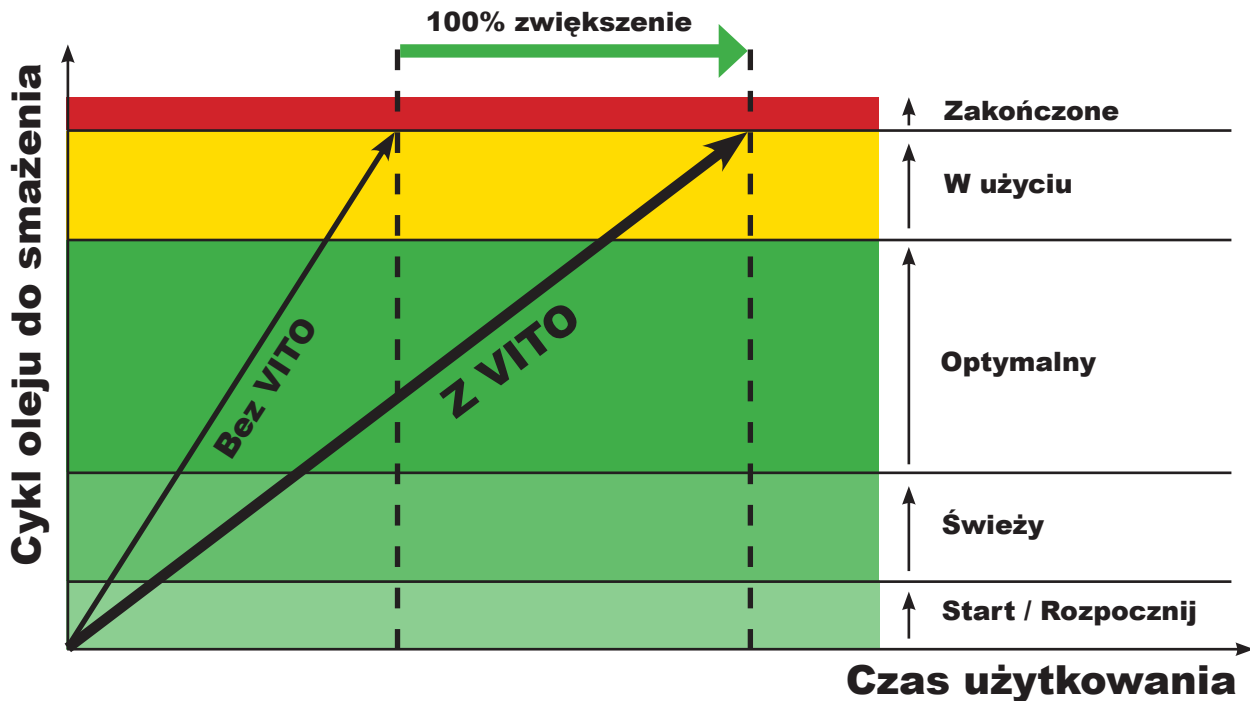
Mit dba o to, abyś zawsze smażył na czystym oleju, co oznacza odpowiedniej jakości przygotowane jedzenie.



Efekt VITO

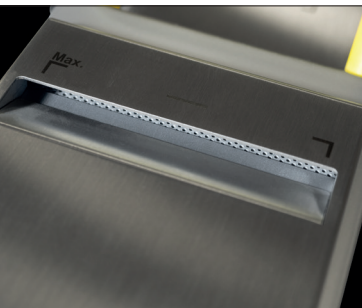
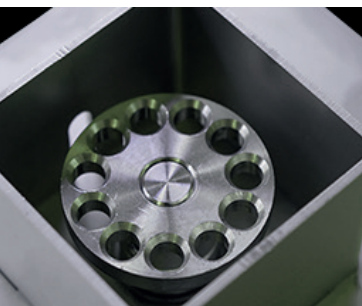
Co robi VITO?

Używany codziennie, filtr VITO usuwa pozostałości żywności i węglowodorów, który wytrąciły się podczas smażenia do oleju. Smażenie w czystym oleju, powodują, że potrawy mają lepszy smak oraz prezencję. Żywotność oleju wydłuża się, zmniejszając obciążenie pracą obsługi, z powodu rzadszej wymiany oleju i czyszczenia frytkownicy.



VITO mobilny

Najlepszy na świecie system filtracji oleju bezpośrednio w zbiorniku frytkownicy.



Wymiary dotyczą urządzenia VITO bez wanielni olejkowej (w frytkownicy)



VITO VS

1-3 frytkownice do 12 l
Lekkie zanieczyszczenie



VITO VM

1-4 frytkownice do 20 l
Lekkie do średniego zanieczyszczenia

502 mm



VITO VL

Do wszystkich frytkownic od 20 l
Średnie do silnych zanieczyszczenia.

	Moc filtracji	Filtracja	Wychwytywanie osadów	Cykl pracy	Głębokość zasysania	Waga	Temperatura	Materiał VITO	Filtr cząstek
VITO VS	Do 40 l / min	Do 5 µm	0,8 kg	4,5 min	~ 20 cm	6,7 kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO VM	Do 60 l / min	Do 5 µm	1,3 kg	4,5 min	~ 35 cm	7,7 kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO VL	Do 100 l / min	Do 5 µm	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	8,8 kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21

Dokumentuj użycie swojego VITO VL i VM, aby zabezpieczyć swoją inwestycję. (Wymagane urządzenie z funkcją Wi-Fi)

VIToConnect



made in Germany



VITO Mibile

Najbardziej innowacyjny próżniowy system filtracji na świecie.



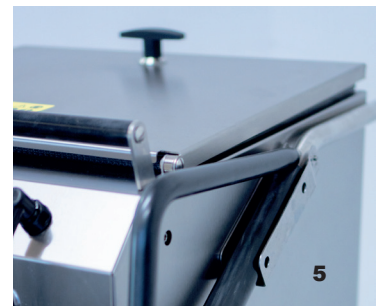
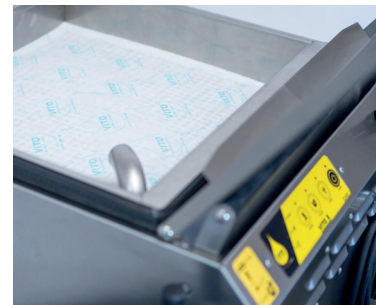
VITOconnect

886 mm

885 mm

555 mm

Uchwyt z regulacją wysokości



VITO XM

	Moc filtracji	Filtracja	Wychwytywanie osadów	Wydajność filtracji	Zbiornik	Waga	Temperatura	Materiał VITO	Filtr cząstek
VITO XS	Do 30 l / min	Do 5 µm	10,7 kg	35 l / min	40 l	45kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO XM	Do 30 l / min	Do 5 µm	10,7 kg	35 l / min	75 l	55,8kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21
VITO XL	Do 30 l / min	Do 5 µm	10,7 kg	35 l / min	120 l	64kg	max. 200°C	Stal nierdzewna 1.4301	Celuloza FDA-CFR 21

VITO FT CONNECT - Tester oleju do frytek

Testery oleju do frytek mierzą jakość Twojego oleju do frytek.

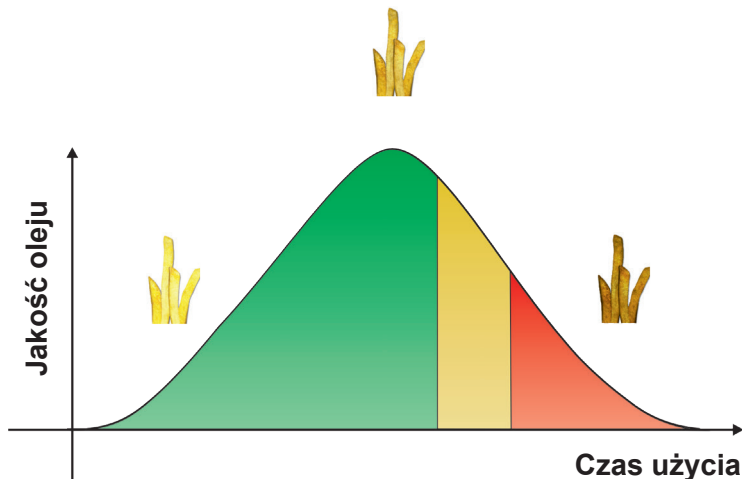
Wymień olej w odpowiednim czasie - nigdy za wcześnie ani za późno!

Tester jest zintegrowany z oprogramowaniem VITOconnect i automatycznie tworzy listę HACCP na podstawie zmierzonych danych.

VITOconnect



Optimalny zakres smażenia



Funkcja sygnalizacji świetlnej



	Parametry	Rezolucja	Zakres pomiarowy TPM	Zakres pomiarowy °C / °F	Dokładność	Bateria	Format IP	Funkcja alarmu
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0...40% TPM	+ 50°C ... + 200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Lithium (CR 2477)	IP 67	3 kolorowe funkcja sygnalizacji świetlnej



made in Germany

VITO

Widziany w 150 krajach – używany w ponad 50.000 kuchni





Twoje korzyści z VITO:

- 🔹 Oszczędzaj do 50% oleju do frytkowania
- 🔹 Lepsza jakość produktów smażonych
- 🔹 Mniej pracy wokół frytkownicy



Producent
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® VITO jest zarejestrowanym
znakiem towarowym firmy VITO AG,
Niemcy. V 7.0 PL



Śledź nas na



#vitofilter