

**Economize até 50%
do seu óleo de fritar**



**Sistema de filtragem
de óleo de fritar e
testador de óleo**

Sua solução - A linha de produtos VITO

O sistema de filtragem de óleo de fritar mais inovador do mundo!

O sistema de filtragem VITO limpa o seu óleo, garante sua qualidade e reduz os custos em até 50%.



Economize até 50%

Com VITO você vai economizar dinheiro, óleo, mão de obra, espaço de armazenamento e custos de entrega!



Manuseio fácil e seguro

Obtenha óleo limpo em menos de 5 minutos. Coloque VITO na fritadeira à temperatura de serviço. Aperte o botão e pronto!



Limpeza fácil

VITO é fabricado na Alemanha e feito de aço inoxidável, o que permite que seja lavado na máquina de lavar louça. Graças ao seu design modular, cabe facilmente em qualquer lava-louças!

Qualidade constante

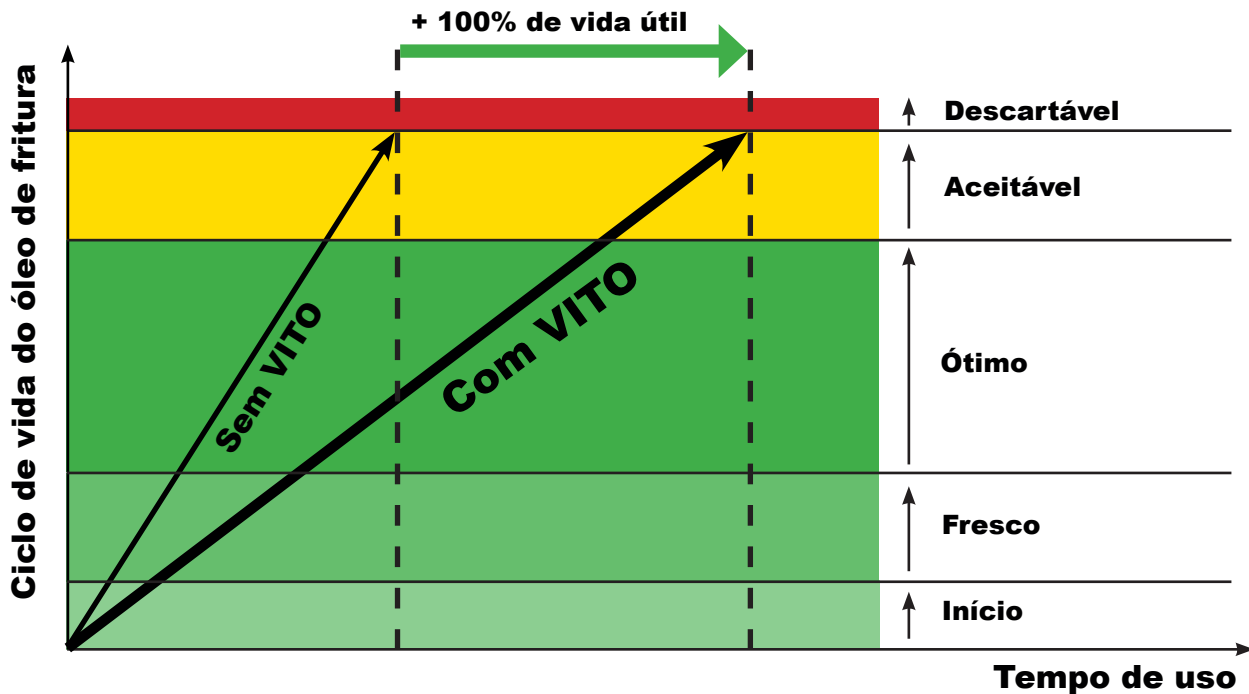
Com o VITO, você mantém o padrão de qualidade de todas as suas frituras, pois o óleo permanece sempre limpo!



O efeito VITO

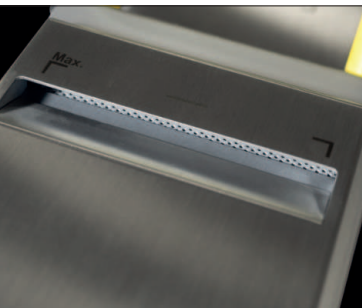
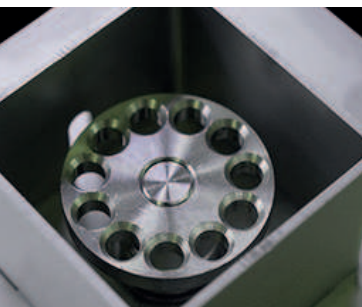
Como VITO funciona?

Usado diariamente, VITO remove partículas e substâncias amargas do óleo de fritura. Como essas partículas não se fixam mais nos alimentos, você obtém um produto de maior qualidade. As partículas não continuam queimando no óleo, então você pode usar o óleo de fritura por mais tempo. Além disso, o seu esforço na limpeza da fritadeira é reduzido.



VITO portátil

O melhor sistema de filtragem de óleo
sob pressão no mundo!



*Medidas sem bandeja coletora



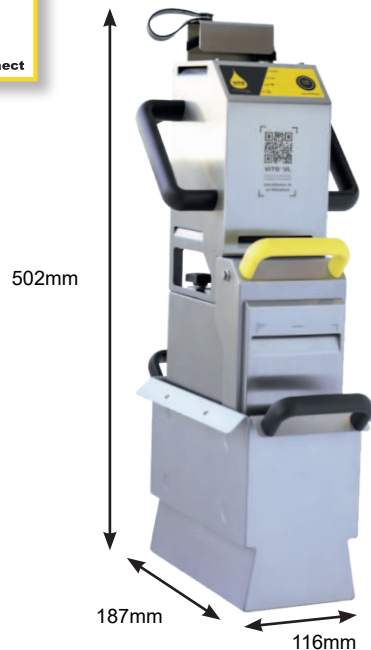
VITO VS

Para 1-3 fritadeiras de até 12L



VITO VM

Para 1-4 fritadeiras de até 20L
Contaminação leve a média



VITO VL

Para todas as fritadeiras a partir de
20L. Contaminação média a forte

Menu de configuração

Adapte o VITO VM e VL às suas
necessidades pessoais (é
necessário um dispositivo
compatível com Wi-Fi)



	Capacidade de filtragem	Eficiên- cia de filtragem	Absorção de parti- culas	Ciclo de trabalho	Profundi- dade de sucção	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
VITO VS	até 40L/min	até 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,7kg	Max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Celulose FDA-CFR 21
VITO VM	até 60L/min	até 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	Max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Celulose FDA-CFR 21
VITO VL	até 100L/min	até 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	8,8kg	Max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Celulose FDA-CFR 21



made
in
Germany



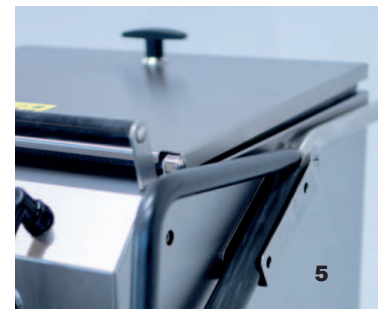
VITO móvel

O sistema de filtragem a vácuo mais inovador do mundo!



VITO XM

Alça superior ajustável



	Capacidade de filtragem	Eficiência de filtragem	Absorção de partículas	Capacidade de bombeamento	Tanque	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
VITO XS	até 30L/min	até 5µm	10,7kg /	35l/min	40L	45kg	max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XM	até 30L/min	até 5µm	10,7kg /	35l/min	75L	55,8kg	max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XL	até 30L/min	até 5µm	10,7kg /	35l/min	120L	64kg	max. 200°C	Aço inoxidável 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

VITO FT CONNECT - Testador de óleo de fritar

O testador de óleo de fritar mede a qualidade do seu óleo!

Troque o óleo no momento ideal – nem muito cedo, nem muito tarde.

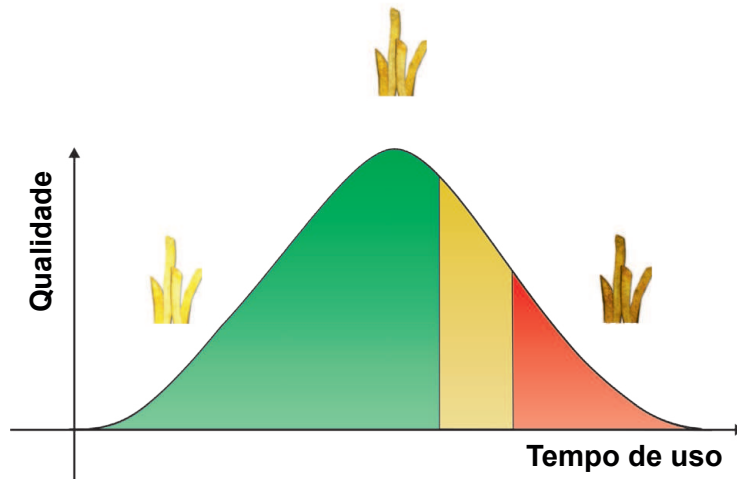
O testador é integrado ao software VITOconnect e cria

automaticamente uma lista HACCP a partir dos dados medidos.

VITOconnect



Faixa de fritura ideal



Função semáforo



	Parametro	Resolução	Faixa de medição CPT	Faixa de medição C° / F°	Precisão	Bateria	Grau de proteção IP	Função Alarme
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM	3.7V Lítio (CR 2477)	IP 67	Função semáforo de 3 cores



made
in
Germany

VITO

Presente em 150 países – usado em mais de 50.000 cozinhas





Sua vantagem com VITO:

- 💧 Economize até 50% no consumo do seu óleo de fritar
- 💧 Melhor qualidade dos seus alimentos fritos
- 💧 Menos carga de trabalho relacionado à sua fritadeira



Fabricante::
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® é uma marca registrada da
VITO AG, Alemanha
V7.0 POR

Siga-nos em



#vitofilter