

**Сократите отребление
масла на 50%**



**Система фильтрации
фритюрного масла**

Решение – продукция компании VITO

Инновационная система фильтрации фритюрного масла!

Система масляного фильтра VITO очищает масло, обеспечивает качество и экономит до 50%.



Экономия до 50%

С VITO вы сэкономите ваши деньги, масло, труд, складские площади и расходы на доставку!



Чистить Просто

VITO изготовлен из нержавеющей стали и поэтому его можно мыть в посудомоечной машине. VITO легко разбирается и помещается в любую посудомоечную машину!



Просто и безопасно в

использовании

Получите очищенное масло за 5 минут. поставьте оборудование в горячую ванну фритюрницы, нажмите кнопку "Старт".



Постоянства качества

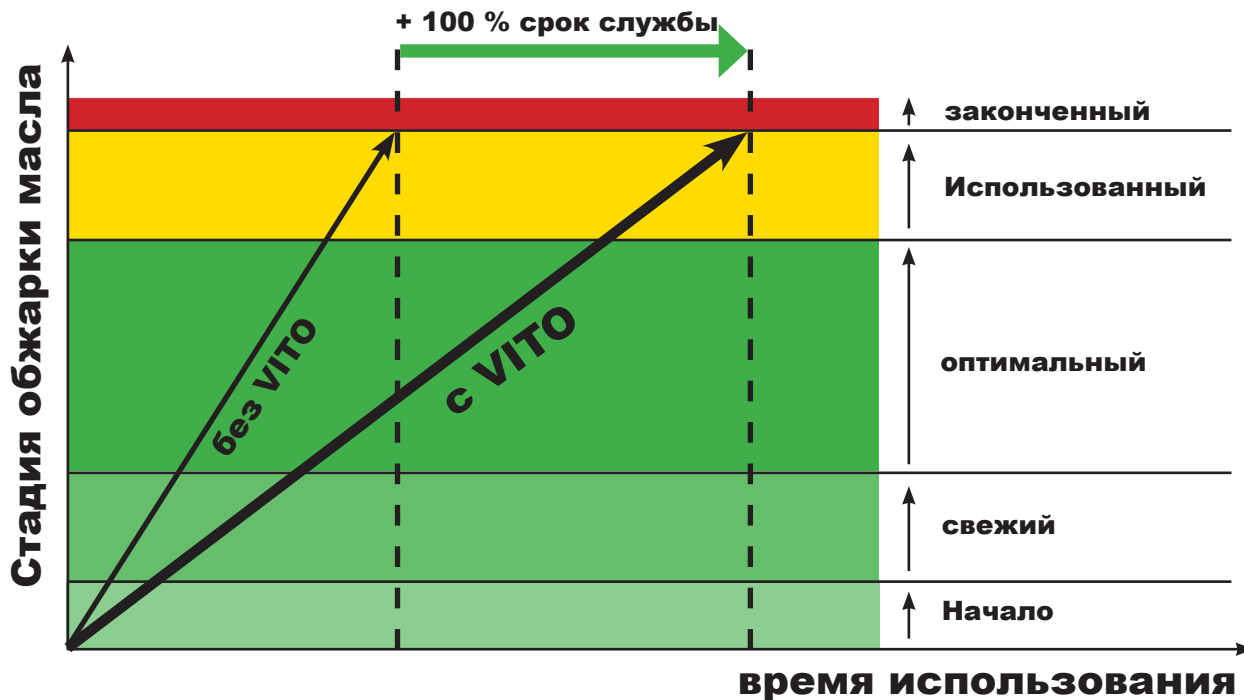
VITO увеличивает срок службы масла и улучшает вкус готового продукта.



Эффект VITO

Что делает VITO?

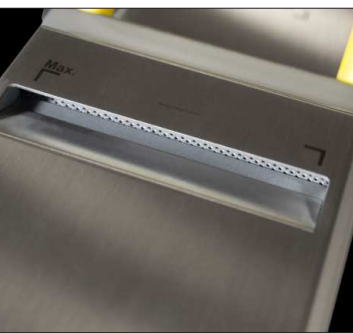
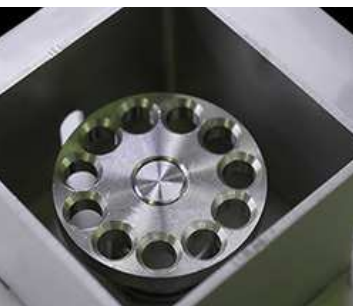
При использовании системы удаляются обугленные частицы, кусочки продукта, микрочастицы, акриламиды, полимерные триглицериды; уменьшается запах, загрязнение ТЭНов; сокращаются затраты на очистку оборудования. Улучшается качество и вкус получаемого продукта..



Портативный Бито

Самая лучшая фильтрация под давлением прямо в масле

Документируйте использование VITO VL и VM и защитите свои инвестиции.
(Требуется машина с поддержкой Wi-Fi)



VITO VS

1-3 фритюрницы до 12 литра



VITO VM

1-4 фритюрницы до 20 л. Для легких и средних осадков

502 mm



VITO VL

Система подходит для всех видов фритюрниц и фритюра. Справляется с тяжелыми загрязнениями.

	Мощность	Производительность	Поглощение частиц	Время фильтрации	Глубина захвата	вес	температура	Материал VITO	Фильтры
VITO VS	вплоть до 40 l / min	вплоть до 5 цм	0,8 kg	4,5 min	~ 20 cm	6,7 kg	Макс. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	целлюлоза FDA-CFR 21
VITO VM	вплоть до 60 l / min	вплоть до 5 цм	1,3 kg	4,5 min	~ 35 cm	7,7 kg	Макс. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	целлюлоза FDA-CFR 21
VITO VL	вплоть до 100 l / min	вплоть до 5 цм	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	8,8 kg	Макс. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	целлюлоза FDA-CFR 21



made in Germany



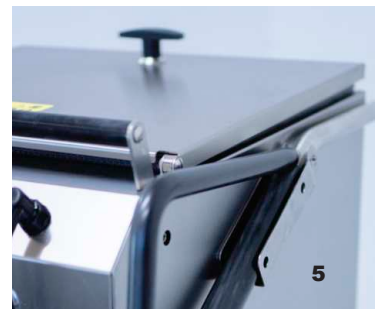
VITO переносной

Инновационная система вакуумной фильтрации

vitocConnect



Регулируемая ручка



VITO XM

	Мощность	Производительность	Поглощение частиц	Производительность насоса	Ванна	вес	температура	Материал VITO	Фильтры
VITO XS	вплоть до 30l /min	вплоть до 5 цм	10,7 kg	35 l / min	40 l	45kg	max. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	Целлюлоза FDA-CFR 21
VITO XM	вплоть до 30l /min	вплоть до 5 цм	10,7 kg	35 l / min	75 l	55,8kg	max. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	Целлюлоза FDA-CFR 21
VITO XL	вплоть до 30l /min	вплоть до 5 цм	10,7 kg	35 l / min	120 l	64kg	max. 200°C	Нержавеющая сталь 1.4301	Целлюлоза FDA-CFR 21

Тестер для масла - VITO FT CONNECT

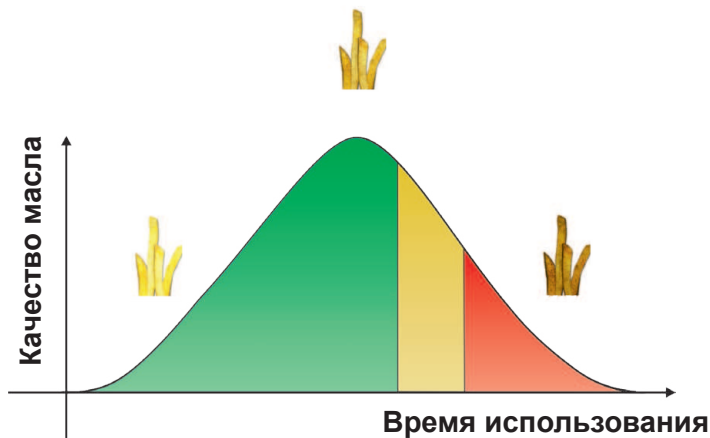
Тестеры для фритюрного масла измеряют его качество.

Меняйте масло вовремя – не слишком рано и не слишком поздно!

Тестер интегрирован в программное обеспечение VITOconnect и автоматически создаёт HACCP-отчёт на основе измеренных данных.



Оптимальный диапазон жарки



Пример



	Параметр	разрешение	Диапазон измерения TPM	Диапазон Измерения °C	точность	аккумулятор	Формат IP	Функция уведомления
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0...40% TPM	+ 50°C ... + 200°C	±2.0% TPM ±1°C	3V Lithium (CR 2477)	IP 67	функция светофора



made
in
Germany

VITO

150 стран - Более 50 000 довольных клиентов



Продукция компании VITO:

- 💧 Получите качество используемого масла
- 💧 Экономьте деньги
- 💧 Уменьшите объём работы
- 💧 Легкость и безопасность в обращении



Производитель:
VITO AG
Eltastr. 6, 78532 Tuttlingen
T: +49 (0) 7461 / 96289-0
Ф: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag - www.vito.ag

VITO® является зарегистрированным
товарным знаком VITO AG, Германия.
V 7.0 RU



Подпишитесь на нас



#vitofilter