

VITO - خط الإنتاج:  
- يوفر ما يصل إلى 50% من زيت القلي  
- جودة أفضل لمنتجاتك المقلية  
- عبء عمل أقل حول القلاية



#vitofilter

تابعنا على

VITO AG - Germany هي علامة تجارية مسجلة للشركة

V 7.0 AR

**VITO AG المصنع**  
Eltastr.6, 78532 Tuttlingen, Germany  
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0  
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12  
info@vito.ag - www.vito.ag

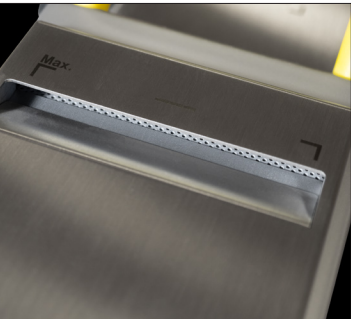
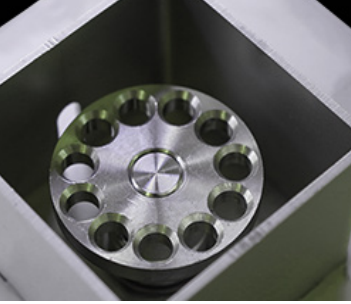


شاهد في 150 دولة - يستخدم في أكثر من 50.000 مطبخ





made  
in  
Germany



تتبع استخدام VITO VM و VITO VL عن بُعد  
وحماية استثمارك (يلازم وجود جهاز يدعم Wi-Fi)



# VITO محمول

أفضل نظام تنقية لزيت الضغط داخل الخزان في العالم

تاليف: ياف تاساويول

502 ملم  
19.8 بوصة



## VITO VL

جميع القلا المخصصة للخدمة الشاقة للرواسب  
المتوسطة إلى الثقيلة VITOconnect متكاملة

398 ملم  
15.7 بوصة



## VITO VM

مقالي من 1-4 حتى 20 لترًا / 37  
رطلاً للرواسب الخفيفة إلى المتوسطة

365 ملم  
14.4 بوصة



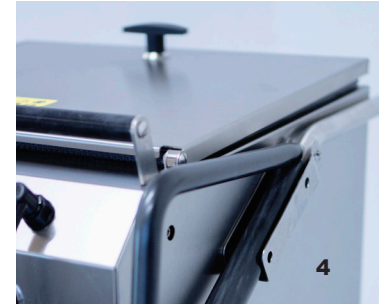
## VITO VS

مقالي من 1-3 إلى 12 لترًا  
22 / رطلاً

| مصفي<br>الجسيمات            | المادة<br>VITO        | درجة حرارة                                        | وزن                     | عمق الشفط            | دورة<br>العمل | امتصاص<br>الجسيمات | كفاءة الترشيح                      | قوة الترشيح                                      |         |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|
| السيليولوز<br>FDA-CFR<br>21 | ستاتلس ستيل<br>1.4301 | 200 درجة مئوية كحد<br>أقصى. 392 درجة<br>فيرنهائيت | 6.7 - 14.8 كجم<br>رطلاً | 20 سم ~ 7.9<br>بوصة  | 4+5<br>دقيقة  | حجم 0.8<br>لتر 1.8 | ما يصل إلى 5<br>مايكرومتر 200 بوصة | ما يصل إلى 40 لترًا / دقيقة<br>88 رطلاً / دقيقة  | VITO VS |
| السيليولوز<br>FDA-CFR<br>21 | ستاتلس ستيل<br>1.4301 | 200 درجة مئوية كحد<br>أقصى. 392 درجة<br>فيرنهائيت | 7.7 - 17 كجم<br>رطلاً   | 35 سم ~              | 4+5<br>دقيقة  | حجم 1.3<br>لتر 2.9 | ما يصل إلى 5<br>مايكرومتر 200 بوصة | ما يصل إلى 60 لترًا / دقيقة<br>130 رطلاً / دقيقة | VITO VM |
| السيليولوز<br>FDA-CFR<br>21 | ستاتلس ستيل<br>1.4301 | 200 درجة مئوية كحد<br>أقصى. 392 درجة<br>فيرنهائيت | 8.8 - 20.3 كجم<br>رطلاً | 45 سم ~ 17.7<br>بوصة | 4+5<br>دقيقة  | حجم 2.5<br>لتر 5.5 | ما يصل إلى 5<br>مايكرومتر 200 بوصة | ما يصل إلى 100 لتر / دقيقة<br>176 رطلاً / دقيقة  | VITO VL |

# VITO موبائل

نظام الترشيح بالتفريغ الأكثر ابتكارًا في العالم!



## VITO XM

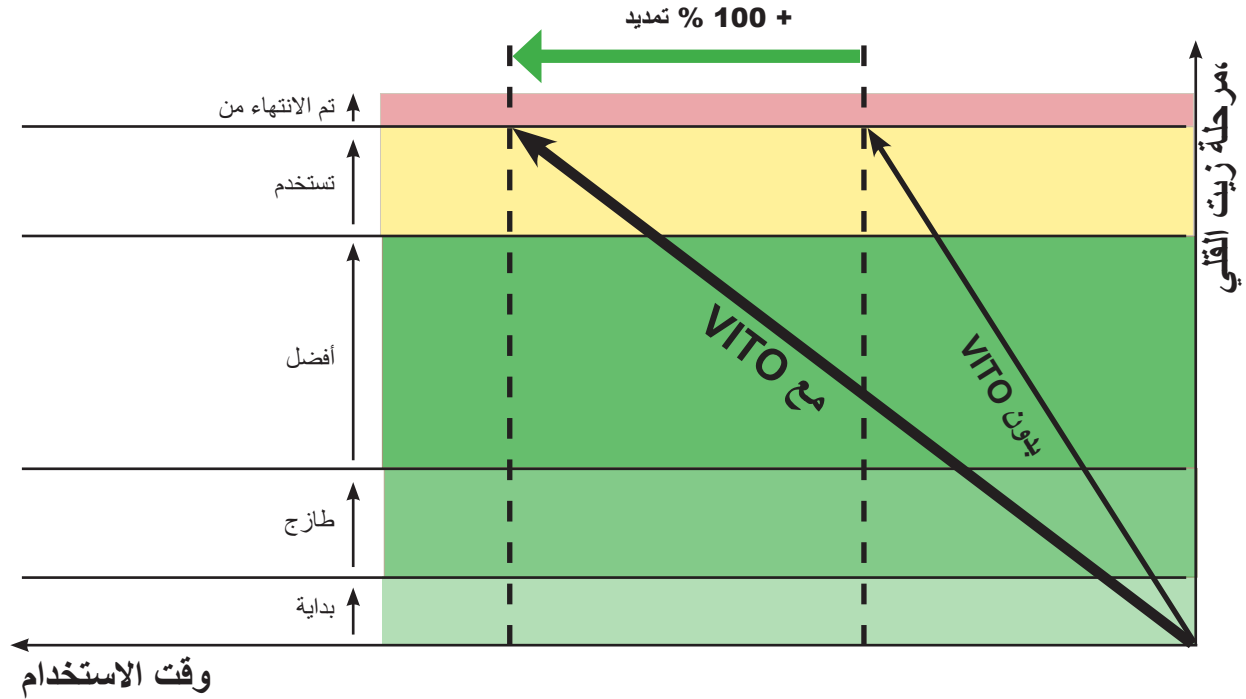
| فلتر الجسيمات          | مادة التصنيع<br>VITO  | درجة الحرارة                                     | الوزن                      | الخان                      | سعة الضخ                     | كمية شفط الجسيمات          | كفاءة الفلتر                          | قوة الفلتر                                         |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|
| السييلور<br>FDA-CFR 21 | ستاتيل سنيل<br>1.4301 | 200 درجة مئوية<br>كحد أقصى. 392<br>درجة فهرنهايت | 55.8 كجم<br>123 /<br>رطلاً | 75 لترًا<br>137 /<br>رطلاً | 35 لترًا / دقيقة<br>77 رطلاً | 23.6 / 10.7<br>لتر / دقيقة | ما يصل إلى 5<br>مايكرومتر 200<br>بوصة | ما يصل إلى 30 لترًا /<br>دقيقة 66 رطلاً /<br>دقيقة |

**VITO  
XM**

# تأثير فيتو VITO

ماذا يفعل VITO؟

فلتر VITO المستخدمة يوميًا، تُزيل جزيئات الطعام والكربون من زيت القلي. سوف ينتج عن القلي بزيت نظيف ومفلتر مذاق أفضل ومنتج مقلي أفضل. يزيد عمر الزيت ويقل عبء العمل بسبب تغييرات أقل في الزيت وتنظيف المقلاة.



# منتجات شركة VITO هي الحل

نظام تنقية زيوت القلي الأكثر ابتكارًا في العالم! ينظف نظام الفلاتر من VITO الزيت ويضمن لكم الجودة مع توفير يصل إلى 50%.



تنظيف بسيط VITO مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وبالتالي فهو آمن للغسل في غسالة الأطباق! اجزاء VITO تتناسب بسهولة مع أي غسالة أطباق



وفر حتى 50% ستوفر المال، الزيوت، العمالة، مساحة التخزين وتكاليف التسليم مع VITO!



يضمن لك VITO الجودة أن تغطي دائمًا بزيوت نظيف مما يعني طعامًا مقلًا بجودة عالية



معالجة سهلة وآمنة احصل على زيت نظيف خلال 5 دقائق تقريباً. ضع VITO في القلاية في درجة حرارة الخدمة. اضغط على الزر وتكون قد انتهيت



وفر حتى 50% من زيوت  
القلي



فلاتر وأجهزة اختبار  
زيوت القلي