Risparmio olio fino al 50%

VITO®
oil filter system
MADE IN GERMANY

Sistemi filtraggio olio e tester digitali

VITO: la soluzione intelligente per la tua cucina

Scopri il sistema di filtraggio olio di frittura leader nel mondo

Mantieni l’olio pulito, esalta il sapore e risparmia fino al 50%.

Risparmio fino al 50%

Riduci i costi di olio, manodopera, stoccaggio e consegne. Con VITO, risparmi ogni giorno!

Riduci manodopera

Meno cambi olio, pulizia semplificata. Snellisci la routine in cucina e risparmia tempo prezioso.

Sostenibilità ogni giorno

Filtrare l’olio per una cucina più green: risparmi olio e riduci gli sprechi.
Filtra oggi per un domani più sostenibile.
#VITOgreen

Qualità al top

Friggi sempre con olio pulito per qualità eccellente, gusto costante e irresistibile.

Facile e sicuro da usare

Olio limpido e trasparente in soli 4,5 minuti. Inserisci VITO nell’olio caldo, premi un pulsante, fatto!

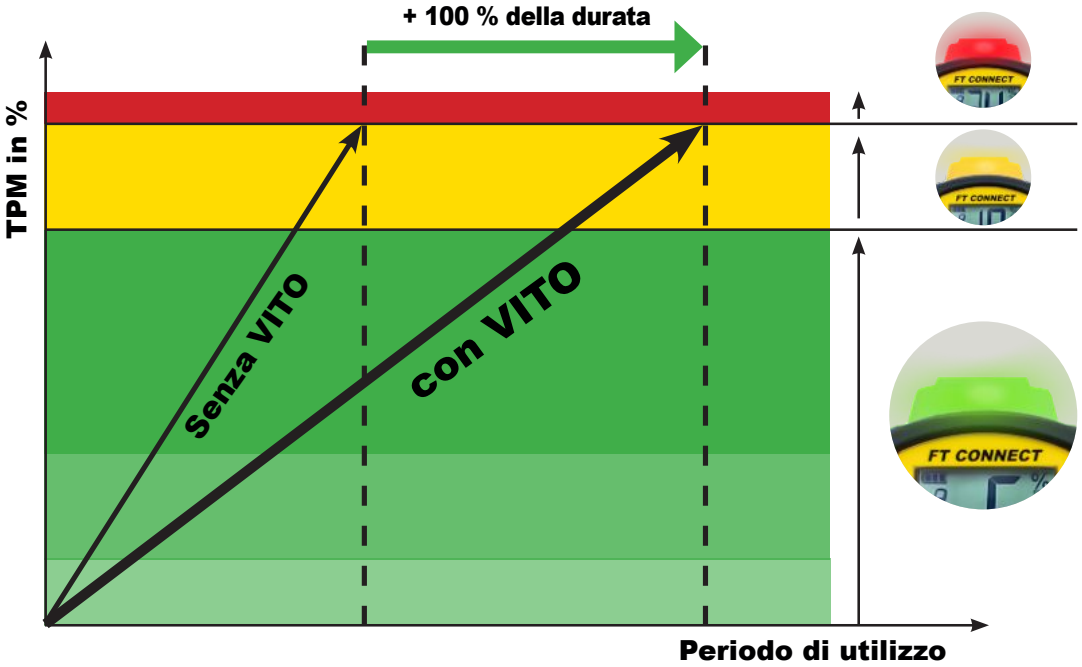
Smart

Porta la digitalizzazione in cucina.
Sfrutta la tecnologia smart per la gestione dell’olio di frittura #VITOconnect

Effetto VITO

Raddoppia la vita dell'olio. Dimezza il carico di lavoro.

Con l'utilizzo quotidiano di VITO rimuovi i residui e le particelle carbonizzate.
Allungando fino al 100% la vita dell'olio riduci i cambi d'olio e la manodopera per la pulizia delle friggitrici.
Risultato: olio pulito, fritti accattivanti con un gusto decisamente migliore.



ROI – rendimento dimostrato

Utilizzo attuale:
2 x20 L =
40 L ogni cambio

2 cambi a settimana
= 80 L a settimana

Costo olio: € 2/L
-> 160€ a settimana
Spesa annuale: € 8.320
con risparmio fino al 50%:

€ 4.160 risparmio annuale
esempio

VITO portatili

Massimizza la vita dell'olio e minimizza le pause operative in cucina: il miglior sistema di filtraggio al mondo a pressione direttamente in friggitrice!

Dimensioni senza vaschetta di sgocciolamento

Disponibile anche in versione senza fili
VM battery

VITO VS

1-3 friggitrici fino a 12L
Per residui leggeri

VITO VM

1-4 friggitrici fino a 20L
Per residui leggeri/medi

VITO VL

Per tutte le friggitrici ad uso intensivo
Per residui elevati

VITO	Portata filtraggio	Volume scatola filtro	Profondità pescaggio	Peso	Temperatura utilizzo (tutti i modelli)	Materiale (tutti i modelli)	Materiale filtro (tutti i modelli)	Grado filtraggio (tutti i modelli)	Durata ciclo: (tutti i modelli)
VS	fino a 40L /min	0,8kg	~ 20cm	6,7kg	max. 200°C	Acciaio inox steel 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21	fino a 5 µm (micron)	4,5 minuti
VM	fino a 60L/min	1,3kg	~ 35cm	7,7kg					
VL	fino a 100L/min	2,5kg	~ 45cm	8,8kg					

made in Germany

VITOconnect

Filtraggio efficace, monitoraggio smart

Con VITOconnect ogni ciclo di filtraggio viene automaticamente tracciato e memorizzato, fornendo un monitoraggio completo.
Analizzando questi dati, potrai ottimizzare i processi, ridurre le pause operative e mantenere la tua cucina sempre al massimo dell'efficienza.

Conforme a SOP

Garantisce il rispetto delle Procedure Operative Standard.

Report

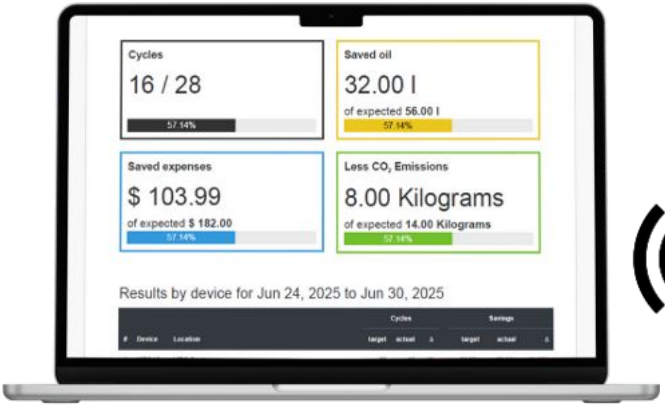
Monitora VITO da remoto e ricevi report personalizzati via email.

Massimizza il valore dell'investimento

Registra i dati di utilizzo per garantire il controllo dei costi ed un veloce ammortamento (ROI).

Configurazione

Imposta la durata dei cicli di filtraggio da smartphone, tablet o PC.

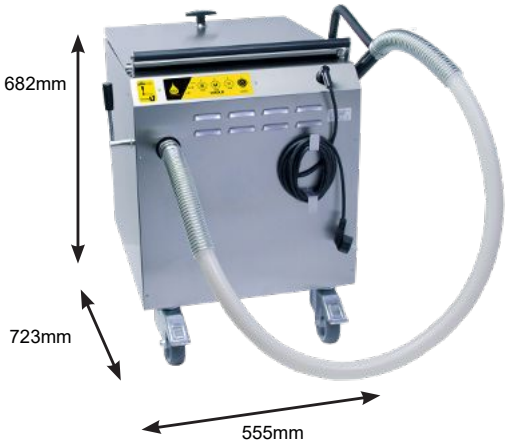


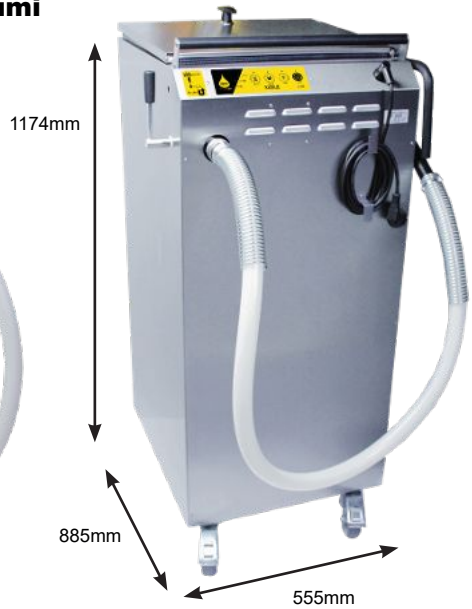
VITO dispositivo mobile

Scopri l'efficacia della gamma VITO per il filtraggio di grandi volumi con tecnologia vacuum.

La serie **VITO mobile** assicura un filtraggio vacuum adatto a friggitrici di grandi dimensioni o per linee produzione intensive.

- Trasporto olio igienico e sicuro
- Stoccaggio olio pratico e funzionale
- Utilizzo veloce, semplice e sicuro





VITO XS

Ideale fino a max 40 litri per operazione. Efficienza e mobilità su misura per la gestione di medie quantità di olio

VITO XL

Ideale fino a max 120 litri per operazione. Efficienza e mobilità su misura per la gestione di grandi quantità di olio.

VITO	Ser-batoio	Peso	Portata filtraggio (tutti i modelli)	Volume cestello residui (tutti i modelli)	Grado filtraggio (tutti i modelli)	Portata pompaggio (tutti i modelli)	Temperatura utilizzo (tutti i modelli)	Materiale (tutti i modelli)	Materiale filtro (tutti i modelli)
XS	40L	45kg	fino a 30L/min	10,7kg	fino a 5 µm (micron)	35L/min	max. 200°C	Acciaio inox 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
XL	120L	64kg							

VITO XM

Il filtraggio mobile portato al massimo livello

VITO XM

Ampio serbatoio da 100 L, design pratico e massima facilità d'uso, VITO XM rende il filtraggio di grandi volume d'olio più semplice ed efficiente che mai.

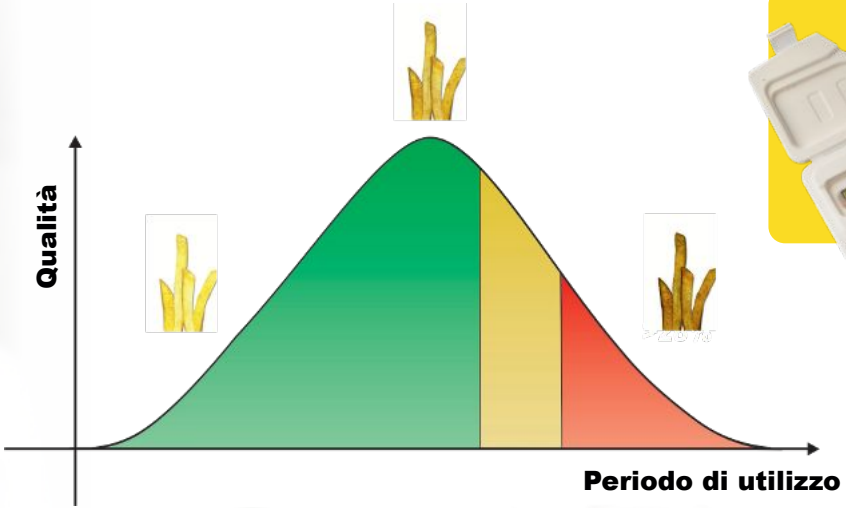
VITO	Ser-ba-toio	Peso	Portata filtrag-gio	Volume cestello residui	Grado filtraggio	Portata pompaggio	Temperatura di utilizzo	Materiale	Materiale filtro
XM	100L	65kg	up to 30L/min	10,7kg	fino a 5 µm	35L/min	max. 200°C	Acciaio inoxl 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21

made in Germany

VITO FT 440 – Tester per olio di frittura

La sicurezza di cambiare l'olio al momento giusto.
FT 440 analizza in pochi secondi la qualità dell'olio, per stabilire il momento perfetto in cui cambiarlo– mai troppo presto, mai troppo tardi.
Risultato: fritti sempre perfetti e massima efficienza operativa in termini di costi e qualità.

Intervallo di frittura ottimale



	Parametri	Scala misurazione	Range misurazione TPM	Range misura_ zione °C	Tolleranza	Batteria	Classe IP	Spia di allarme
FT 440	%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	a 3 colori - tipo semaforo

made in Germany

VITO FT CONNECT - Tester digitale & reporting

Misurazioni accurate con invio di report automatici.
La precisone di FT 440 si integra con il software VITOconnect e l'optional VITOconnect Bridge per trasferire automaticamente i dati e creare report digitali HACCP: un tracciamento completo della qualità dell'olio.

VITOconnect

Compatibile con i più diffusi software HACCP

Ricaricabile (USB-C)

	Parametri	Scala misurazione	Range misurazione TPM	Range misura_ zione °C	Tolleranza	Batteria	Classe IP	Spia di allarme
FT CONNECT	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Li-Po (Rechargeable)	IP 67	a 3 colori – tipo semaforo

VITOgreen

Filtra oggi per un domani più sostenibile

Rendi la tua cucina più eco compatibile con VITO.

Abbatti le emissioni

Riduci il consumo di olio fino al 50% e diminuisci le emissioni di CO2. In sole 5,5 settimane il bilancio ambientale per la produzione del dispositivo è già ammortizzato.

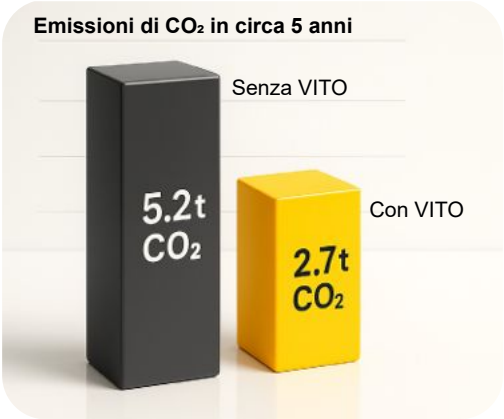
Tutela delle risorse

VITO riduce il fabbisogno di terre coltivabili grazie al minor consumo di olio.
Filtrando l'olio, contribuisci a preservare la fertilità del suolo, ridurre il consumo d'acqua e risparmiare sui costi.

Meno sprechi & imballaggi

Con VITO produci meno olio esausto, riducendo i costi di smaltimento e l'impatto ambientale.

Taglia le emissioni di CO_2 già dopo circa 5,5 settimane! *



Emissioni generate da produzione VITO: 54 kg CO_2.
Ammortamento emissioni CO_2 in 5,5 settimane con un risparmio olio verificato del 50%.

Calcolo basato su emissioni CO_2 per 5 anni di utilizzo - 2 friggitrici da 20 L e 2 cambi d'olio a settimana.
Emissioni CO_2 per produz. L/olio: 0,25 kg

Emissioni CO_2 per filtraggio: 0,011 kg/giorno.

VITO oil filter system
#VITOgreen
fry today - filter for our tomorrow

VITO

Scelto da oltre 50.000 brand in più di 150 Paesi.

Ovunque si frigga – dai piccoli ristoranti alla grande industria alimentare, dai panifici alle navi da crociera e oltre – VITO mantiene l'olio pulito e rende la tua cucina più efficiente.

VITO®
oil filter system

MADE IN GERMANY

La gamma dei prodotti VITO:

- **Risparmio olio fino al 50%**
- **Qualità fritti 100%**
- **Friggitrice pulita, lavoro alleggerito**

Filiale Italia:
VITO Italia s.r.l.
31025 Santa Lucia di Piave (TV)
T: +39 0438 460235
M: +39 345 5515644
www.vitoitalia.it

VITO AG

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

VITO® is a registered trademark
of VITO AG, Germany

V 8.0 ITA

Follow us on

#vitofilter