

**Économisez jusqu'à 50%
de votre huile de friture**



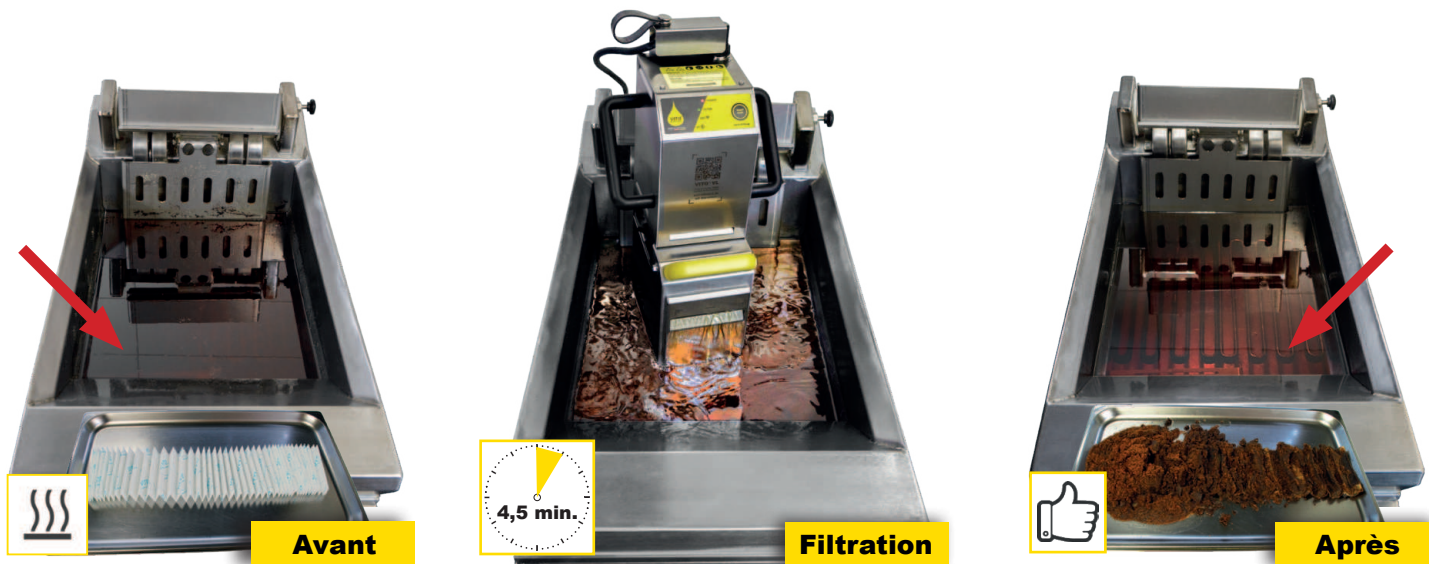
MADE IN GERMANY

**Filtre d'huile de friture
& testeur d'huile**

Votre solution – la ligne de produits VITO

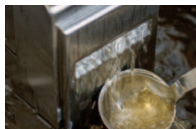
Le plus innovant système de filtration d'huile de friture du monde!

Le système de filtration d'huile VITO nettoie votre huile, assure la qualité et permet d'économiser jusqu'à 50%.



Économisez jusqu'à 50%

Vous économisez de l'argent, de l'huile, du temps de travail, de l'espace de stockage et du coût de transport.



Manipulation simple & sûre

Obtenez de l'huile propre en 5 minutes. Placez le VITO dans la friteuse à la température de service. Appuyez sur le bouton, c'est tout!



Nettoyage simple

Le VITO est construit en inox et lavable au lave-vaisselle. Grâce à la conception modulaire, le VITO convient à chaque lave-vaisselle.



Qualité constante

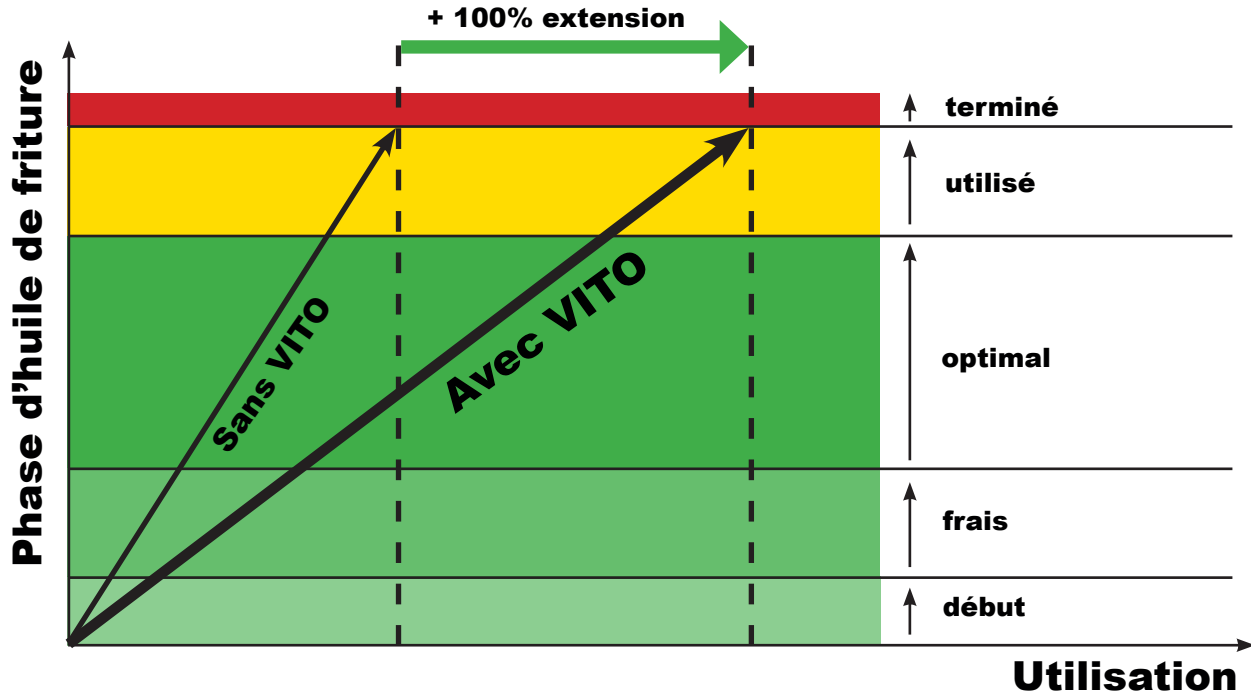
VITO assure les hauts standards de qualité de vos produits frits grâce à une huile toujours propre!



L'effet du VITO

Que fait le VITO?

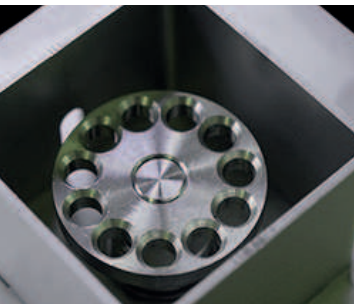
En utilisant quotidiennement, les filtres VITO enlèvent les particules, notamment les carbonisées, de votre huile de friture. Frire en huile filtrée et propre permet un meilleur goût et un meilleur aspect visuel des produits frits. On retarde le processus du vieillissement de l'huile et la charge du travail baisse grâce aux changements d'huile moins fréquents, comme les nettoyages de la friteuse.



VITO portable

Le meilleur système de filtration d'huile du monde!

Documentez l'utilisation de votre VITO VL et VITO VM et protégez ainsi votre investissement. (nécessaire: appareil compatible Wi-Fi)



Dimensions dans la friteuse



VITO VS
1-2 friteuses jusqu'à 12l max.
Peu de sédiments.

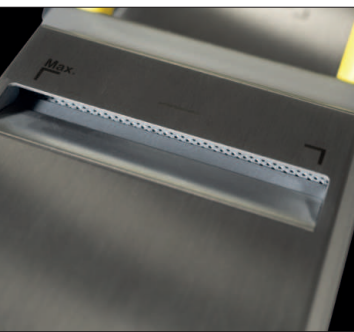


VITO VM
1-4 friteuses jusqu'à 25l.
Pour sédiments légères et moyens.

502mm



VITO VL
Toutes les friteuses.
Pour sédiments moyens et lourds.



	Pouvoir de filtration	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Cycle de travail	Profondeur d'aspiration	Poids	Température <small>Température conseillée pour la friture max. 170-180 °C</small>	Matériel de VITO	Filtre à particules
VITO VS	jusqu'à 40l/min	jusqu'à 5µm	0,8 kg (0,9 l)	4,5 min	~ 20 cm	6,7 kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO VM	jusqu'à 60l/min	jusqu'à 5µm	1,3 kg (1,7 l)	4,5 min	~ 35 cm	7,7 kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO VL	jusqu'à 100l/min	jusqu'à 5µm	2,5 kg (3 l)	4,5 min	~ 45 cm	8,8 kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



made in Germany



VITO mobile

Le meilleur système de vacuum filtration d'huile du monde!

vitoConnect

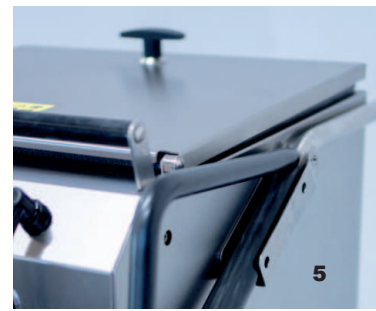


Poignée supérieure réglable



VITO XM

	Pouvoir de filtration	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Capacité de pompage	Réser-voir	Poids	Température	Matériel de VITO	Filtre à particules
VITO XS	jusqu'à 30l /min	jusqu'à 5µm	10,7kg (10 l)	35l/min	40l	45kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XM	jusqu'à 30l/min	jusqu'à 5µm	10,7kg (10 l)	35l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
VITO XL	jusqu'à 30l/min	jusqu'à 5µm	10,7kg (10 l)	35l/min	120l	64kg	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



VITO FT CONNECT - Testeur d'huile de friture

Les testeurs d'huile de friture mesurent la qualité de votre huile de friture.

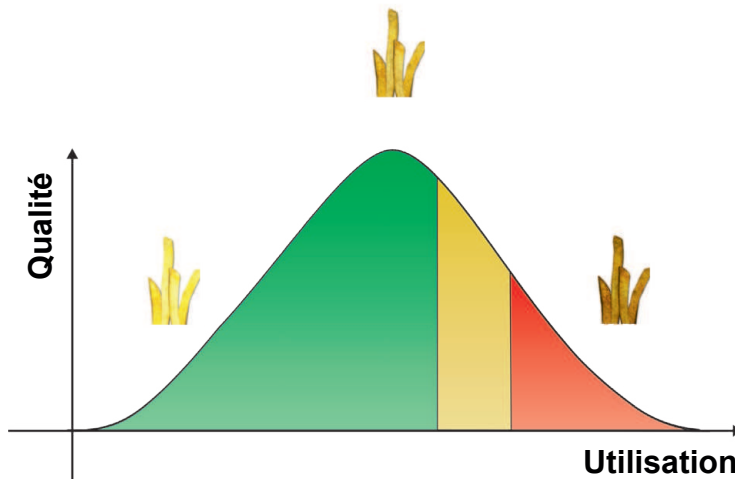
Changez l'huile selon les besoins – ni trop tôt, ni trop tard!

Le testeur est intégré au logiciel VITOconnect et crée automatiquement une liste HACCP à partir des données mesurées.

vitocconnect



La zone optimale de friture



Fonction feux tricolores



	Paramètre	Résolution	Plage de mesure TPM	Plage de mesure °C	Précision	Batterie	Protection de IP	Fonction d'alarme
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	Fonction alarme à 3 couleurs



made
in
Germany

VITO

Présent dans 150 pays – utilisé dans plus de 50.000 cuisines



MIGROS





MADE IN GERMANY

La gamme de produits VITO:

- Économise jusqu'à 50% d'huile de friture
- Meilleure qualité de vos aliments frits
- Moins de charge de travail autour de votre friteuse



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

VITO® est une marque déposée de
VITO AG, Allemagne
V 7.0 FR

Suivez-nous sur



#vitofilter