

Économisez jusqu'à 50 % de votre huile de friture



MADE IN GERMANY



VITO® VL
excellence in
oil filtration

European Patent No. 1328802
US Patent No. US7,952,905 B2

Filtres d'huile de friture et testeur d'huile

Votre solution – La gamme de produits VITO

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

Nettoyez votre huile, améliorez la qualité des aliments et réduisez vos coûts jusqu'à 50 %.



Économisez jusqu'à 50 %

Réduisez vos coûts d'huile et d'élimination des déchets, et économisez du temps de travail ainsi que de l'espace de stockage.



Moins d'efforts

Moins de changements d'huile, moins de nettoyage - VITO facilite le quotidien en cuisine et vous fait gagner un temps précieux.



Durable

Filtrez pour l'avenir : moins de consommation d'huile, moins de déchets, plus de responsabilité. Frite aujourd'hui - filtrer pour demain ! #VITOGreen



Qualité optimale

Toujours une huile propre, toujours des résultats délicieux : avec VITO, vous servez une qualité de friture optimale à chaque plat.



Utilisation simple

Insérez simplement VITO dans l'huile chaude, appuyez sur le bouton et c'est prêt en 4,5 minutes !



Numérique

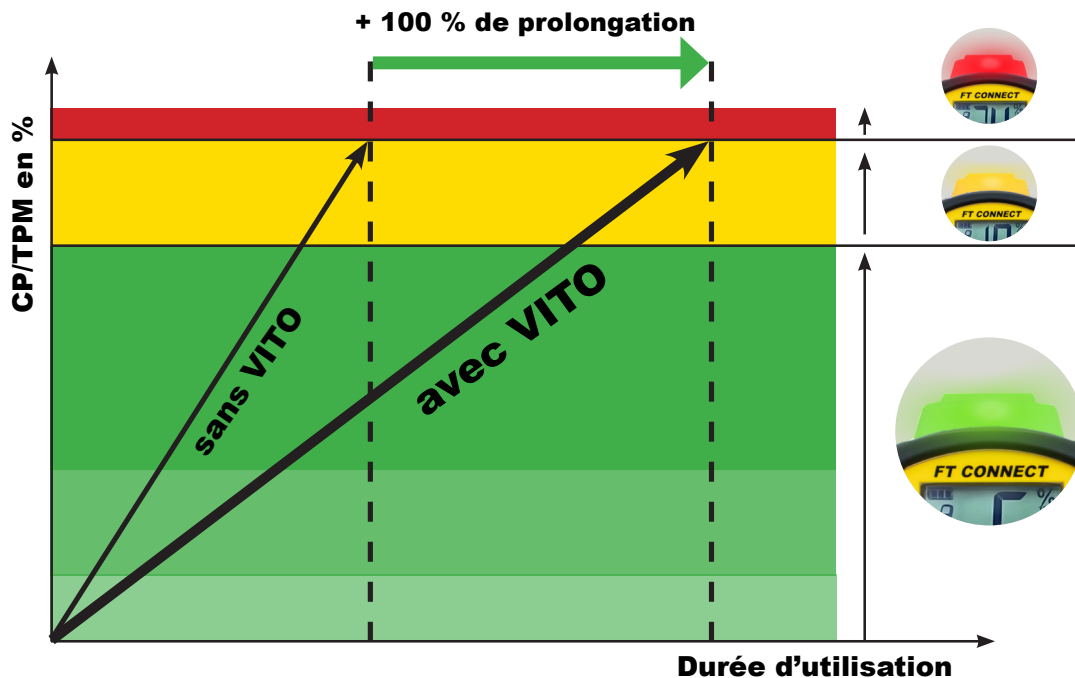
Faites avancer la digitalisation dans votre cuisine. Optez pour une gestion intelligente de l'huile ! #VIToconnect

L'effet VITO

Doublez la durée de vie de votre huile – avec seulement la moitié de l'effort

En utilisant quotidiennement, le VITO élimine les résidus alimentaires et les particules carbonisées de l'huile de friture.

Le résultat : une huile propre, un meilleur goût et un meilleur aspect visuel des produits frits.



❗ ROI/ RSI constaté

Consommation actuelle:

$$2 \times 20 \text{ l} =$$

40 l par changement

2 changements par semaine

= 80 l par semaine

Prix de l'huile : 2 €/l

→ 160 € par semaine

Coûts annuels :

8.320 €

Avec 50 % d'économies:

**4.160 €
d'économies par an**

Exemple de calcul.

VITO portable

Durée de vie maximale de l'huile. Effort minimal.

Le système de filtration sous pression leader mondial – directement dans la friteuse !

Les dimensions indiquées du VITO s'entendent sans bac de récupération.



VITO VS

1–3 friteuses jusqu'à 12 l Peu de sédiments



Version sans fil disponible
VM battery

406mm



VITO VM

1–4 friteuses jusqu'à 20 l Pour sédiments légères et moyens.

502mm



VITO VL

Toutes les friteuses à partir de 20 l Pour sédiments moyens, lourds ou importants.

VITO	Pouvoir de filtration	Rétention particulaire	Profondeur d'aspiration	Poids	Température (tous modèles)	Matériaux VITO (tous modèles)	Filtre à particules (tous modèles)	Efficacité de filtration: (tous modèles)	Durée du cycle (tous modèles)
VS	jusqu'à 40 l/min	0,8kg	~ 20cm	6,7kg	max. 200°C Température conseillée pour la friture max. 170-180 °C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21	jusqu'à 5 µm	4,5 min standard (programmable)
VM	jusqu'à 60 l/min	1,3kg	~ 35cm	7,7kg					
VL	jusqu'à 100 l/min	2,5kg	~ 45cm	8,8kg					



made in Germany



VITOconnect

Filtrer efficacement, contrôler intelligemment

Avec VITOconnect, chaque cycle de filtration est automatiquement enregistré et sauvegardé - pour une transparence totale. Grâce à l'analyse de ces données, vous optimisez les processus de travail et maintenez votre cuisine toujours efficace.



Respect des SOP

Garantissez le respect de vos procédures opératoires standardisées.



Rapports

Surveillez l'utilisation du VITO à distance et recevez des rapports personnalisés par e-mail.



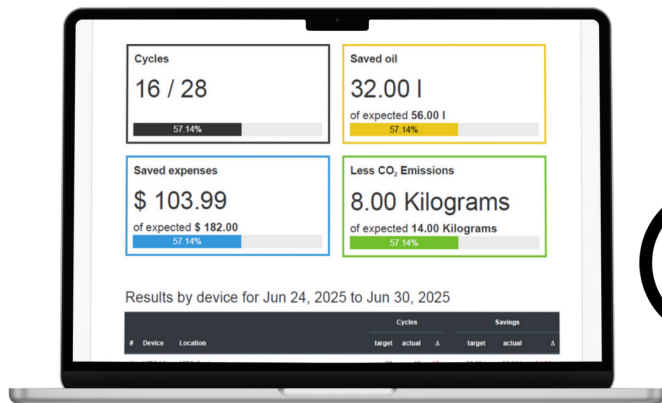
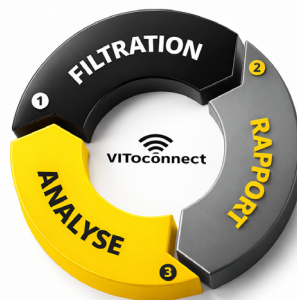
Protection de l'investissement.

Documentez l'utilisation du VITO afin de garder le contrôle des coûts et d'assurer un ROI rapide.



Configuration

Configurez facilement les cycles de filtration via smartphone, tablette ou ordinateur.



VITO XM

La prochaine étape de la filtration mobile de l'huile.



VITO XM

Le VITO XM associe une grande capacité, un design centré sur l'utilisateur et une utilisation extrêmement simple, établissant ainsi de nouvelles références en matière de filtration mobile de l'huile de friture.



VITO	Réservoir	Poids	Pouvoir de filtration	Rétention particules	Efficacité de filtration	Débit de la pompe de retour	Température	Matériaux-VITO	Filtre à particules
XM	100l	65kg	jusqu'à 30 l/min	10,7kg/ 10 litres	jusqu'à 5 µm	35l/min	max. 200°C	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



made in Germany

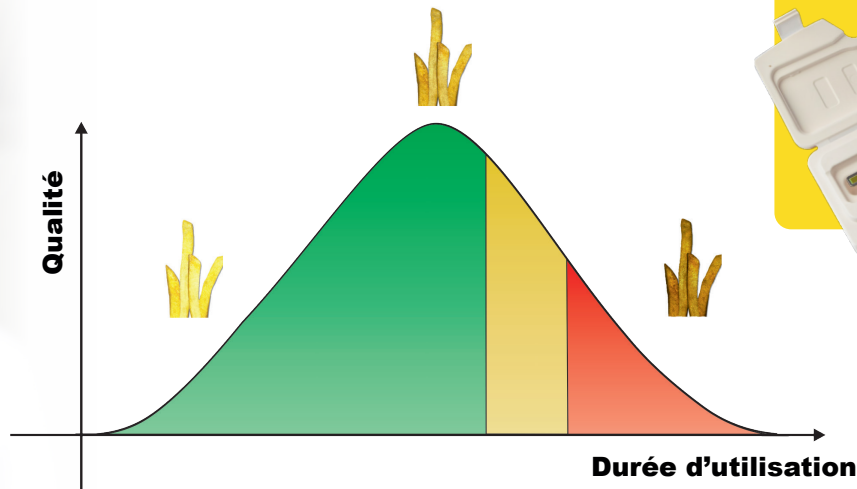


VITO FT440 - Testeur pour l'huile de friture

Changez votre huile au bon moment

Avec le FT 440, vous mesurez la qualité de l'huile en quelques secondes et ne la remplacez que lorsque cela est réellement nécessaire. Cela garantit une qualité des aliments constamment élevée et une rentabilité maximale.

Zone optimale de friture



	Paramètres	Résolution	Plage de mesure TPM	Plage de mesure °C	Précision	Batterie	Indice de protection	Fonction d'alarme
FT 440	%TPM/CP °C	0.5% TPM/ CP 0.1°C	0 ... 40% TPM/ CP	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3.7V Lithium (CR 2477)	IP 67	Indicateur tricolore



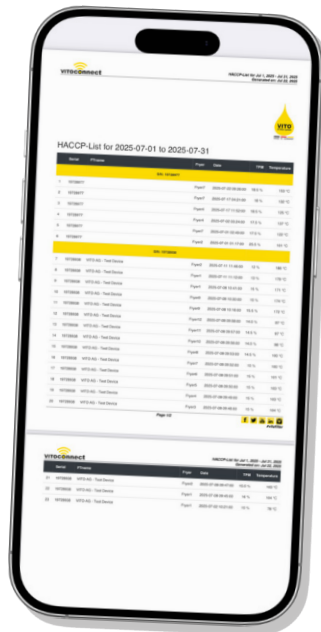
made
in
Germany

VITO FT CONNECT - Testeur pour l'huile de friture

Tests précis. Rapports intelligents.

Le FT CONNECT mesure la qualité de votre huile en quelques secondes et enregistre directement les résultats via la VITOconnect Bridge. Vos données sont documentées automatiquement et mises à disposition sous forme de rapports - conformes HACCP, numériques et accessibles à tout moment.


VITOconnect



	Paramètres	Résolution	Plage de mesure TPM	Plage de mesure °C	Précision	Batterie	Indice de protection	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 Li-Po (rechargeable)	IP 67	Indicateur tricolore

VITOfree

Frire aujourd'hui, filtrer pour demain
Rendez votre cuisine plus durable - avec VITO.



Réduire considérablement les émissions

Réduisez votre consommation d'huile jusqu'à 50 % et diminuez votre empreinte carbone. Après environ 5,5 semaines, le bilan CO₂ de la production est compensé.



Économiser les ressources

Moins de consommation d'huile signifie moins de surfaces cultivées. Vous contribuez ainsi à préserver la santé des sols, à économiser l'eau et à réduire vos coûts en même temps.



Moins de déchets et d'emballages

Grâce au VITO, la quantité d'huile usagée est nettement réduite – ce qui diminue vos coûts d'élimination et préserve en même temps l'environnement.



Après seulement 5,5 semaines, votre avantage CO₂ commerce

Émissions de CO₂ après 5 ans



*Calcul basé sur 5 ans, 2 friteuses de 2 x 20 L, 2 changements d'huile par semaine. Facteurs de CO₂: 0,25 kg/L d'huile, utilisation de VITO 0,011 kg/jour, 50 % d'économie d'huile, production du VITO : 54 kg de CO₂.



VITO

Plus de 50 000 marques dans 150 pays font confiance à VITO

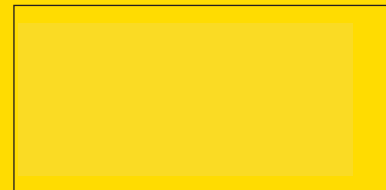
Partout où l'on frit, VITO garantit une huile propre et rend les cuisines plus efficaces - du petit snack-bar à la grande cuisine internationale.





Vos avantages avec des produits VITO :

- Économisez jusqu'à 50 % de votre huile de friture
- Améliorez la qualité de vos aliments frits
- Réduisez la charge de travail autour de votre friteuse



Fabricant VITO AG

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

VITO® est une marque déposée de la VITO
AG, Allemagne V 8.1 FR

Suivez-nous sur



#vitofilter