# Sparen Sie bis zu 30% Ihres Frittieröls mit VITO

VITO
oil filter system
MADE IN GERMANY

- Bis zu 30% Ihres Frittieröls sparen
- Bessere Qualität
- Weniger Arbeitsaufwand






# AGENDA

VITO oil filter system
MADE IN GERMANY


















# 01.VITO AG





# VITO AG

- Hauptsitz in Tuttlingen, Deutschland
- Gegründet im Jahr 2001
- 4 Tochtergesellschaften in Hürth (GER), Orlando (USA), Santa Lucia di Piave (ITA) &Dubai (UAE)
- Spezialisiert im Frittierölmanagement, VITO Frittierölfilter & Frittieröltester
- Weltweiter Marktführer in portabler Ölfiltration
- Zielgruppe: Gastgewerbe und Produktionsindustrie
- Vetrieb in über 150 Ländern
- Mehr als  50.000 Kunden

# 02.Was macht VITO?



# Was macht VITO?

Bei täglicher Anwedung entfernt VITO jegliche Lebensmittelpartikel und Kohlenstoffe aus Ihrem Frittieröl. Das Frittieren in sauberem, gefiltertem Öl führt zu besser schmeckenden und besser aussehenden frittierten Produkten. Gleichzeitig werden Ihre Ausgaben für Öl gesenkt und Sie haben weniger Arbeitsaufwand durch seltenere Ölwechsel.




**1.** Verschmutztes Frittieröl.

**2.** VITO in die Fritteuse stellen und Start drücken. Filtrationsdauer ca. 4,5 Minuten

**3.** Sauberes Frittieröl und beste Qualität Ihrer Speisen.

# 03.VITO VL
# Frittierölfilter



# VITO

## Frittierölfilter - Produktreihe

VITO oil filter system

MADE IN GERMANY



XS



XM



XL



VS



VM



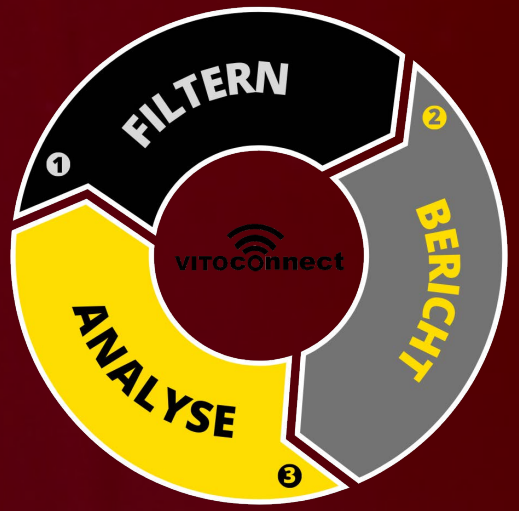
VL

# VITO VL portabel

VITO oil filter system
MADE IN GERMANY



- Ideal für alle Fritteusen
- Filtrationseffizienz von bis zu 200µin
- Filtert bis zu 220 lbs (100l)/min, 5 µm
- Arbeitszyklus: 4.5 min
- VITOconnect

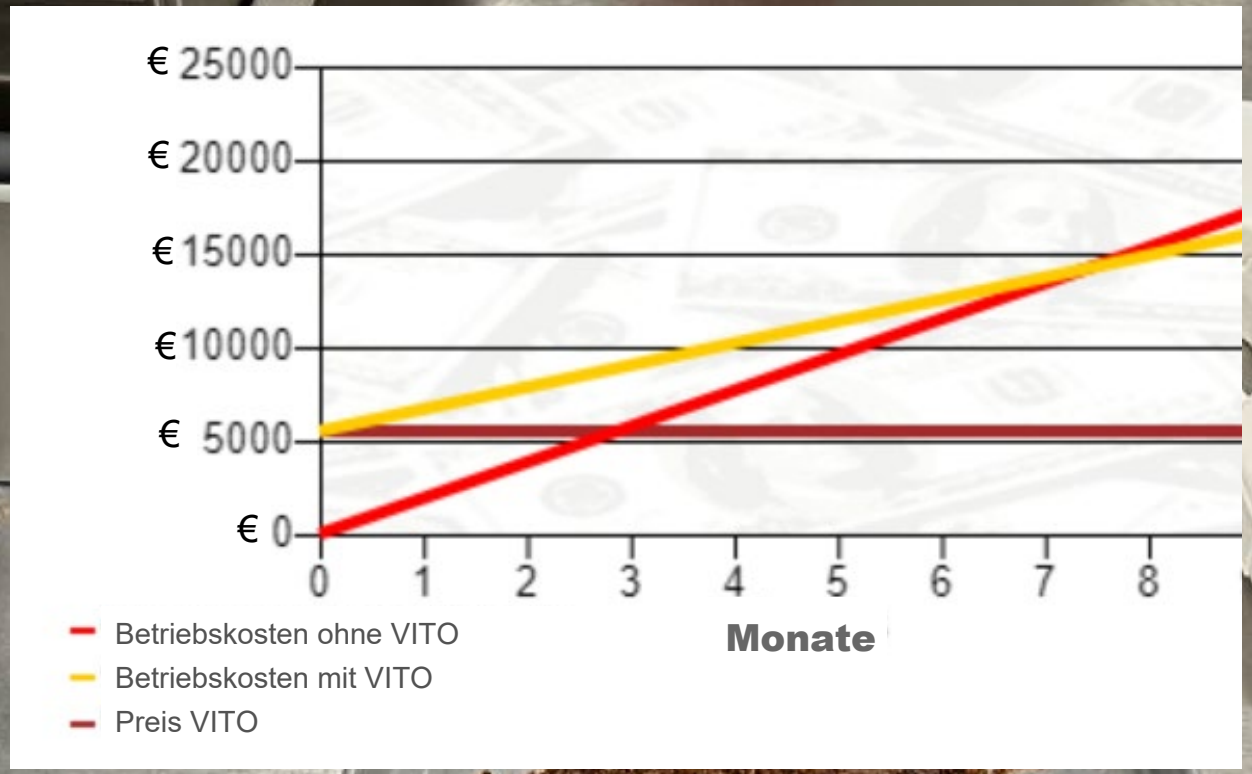


# 04.Amortisations - Rechnung



# Amortisationsrechnung

| | |
|---|---|
| Ölpreis pro LBS: | 1,00 € |
| Anzahl der Fritteusen: | 8 |
| Kapazität: | 50 l (pro) |
| Ölwechsel pro Woche: | 1 x |
| Ölvebrauch pro Woche: | 400 l |
| Ölverbrauch pro Jahr: | 20.800 l |
| Ausgaben pro Jahr : | 20.800 € |
| Ausgaben pro Jahr mit VITO: | 14. 560 € |




**Ersparnisse pro Jahr:**
**6.240 €**

**Amortisation in ca. 7 Monaten**

# Wie funktioniert es?

VITO oil filter system
MADE IN GERMANY

1



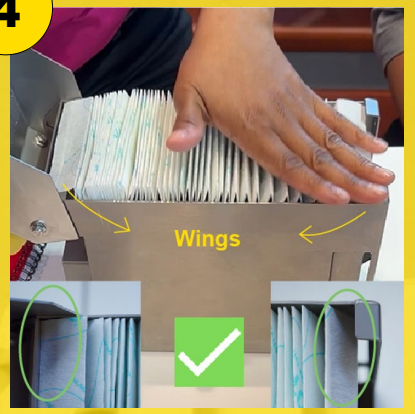

2



3



4




5



6




7



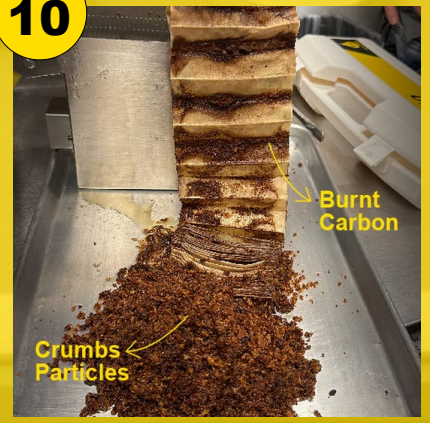

8



9



10



# 05.VITOconnect




VITO oil filter system
MADE IN GERMANY

regelmäßige Nutzung des VITO wird
h Statusberichte überprüft

der Investition und Sicherung der Rentabilität. Die
elle Amortisation ist transparent und nachvollziehbar.

## Die digitale Überwachung ermöglicht eine häufige Statuskontrolle

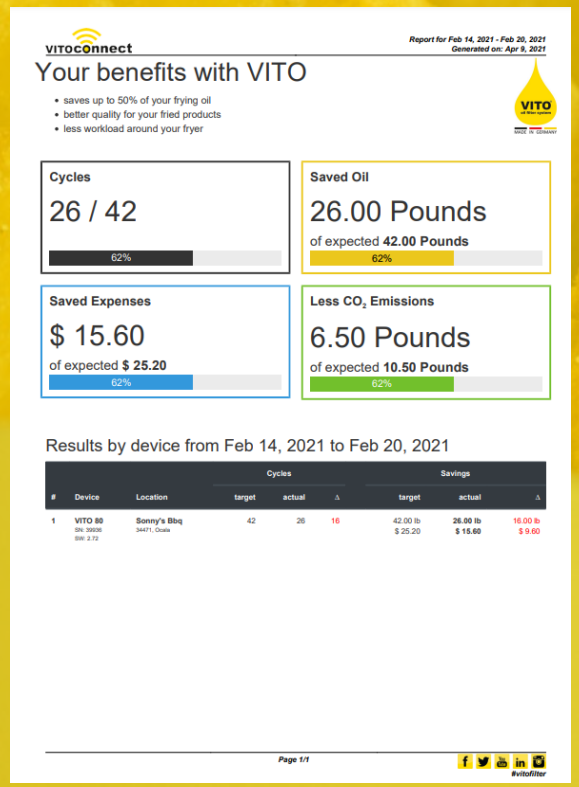
Einblicke in Soll- und Ist-Zyklen geben Aufschluss über die Effizienz des VITOs. Die Echtdatenauswertung ist somit gleichermaßen eine effektive Fehleranalyse.

Vl
Ko
Co
gel

# Wie kann ich die Benutzung kontrollieren?

## Warum VITOconnect?

Es ist die Zukunft der intelligenten Küchen



VITOconnect

Report for Feb 14, 2021 - Feb 20, 2021
Generated on: Apr 9, 2021

Your benefits with VITO

- saves up to 50% of your frying oil
- better quality for your fried products
- less workload around your fryer

| Cycles | Saved Oil |
|---|---|
| 26 / 42 | 26.00 Pounds |
| 62% | of expected 42.00 Pounds |
| | 62% |

| Saved Expenses | Less $CO_2$ Emissions |
|---|---|
| $ 15.60 | 6.50 Pounds |
| of expected $ 25.20 | of expected 10.50 Pounds |
| 62% | 62% |

Results by device from Feb 14, 2021 to Feb 20, 2021

| # | Device | Location | Cycles target | Cycles actual | Cycles Δ | Savings target | Savings actual | Savings Δ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | VITO 80 | Sonny's Bbq | 42 | 26 | 16 | 42.00 lb / $ 25.20 | 26.00 lb / $ 15.60 | 16.00 lb / $ 9.60 |

Page 1/1

#vitofilter

- SOP Kontrolle
- Berichte
- Investitionsschutz
- Einfache Kontrolle
- Digitalisierung



# 06.VITO FT 440

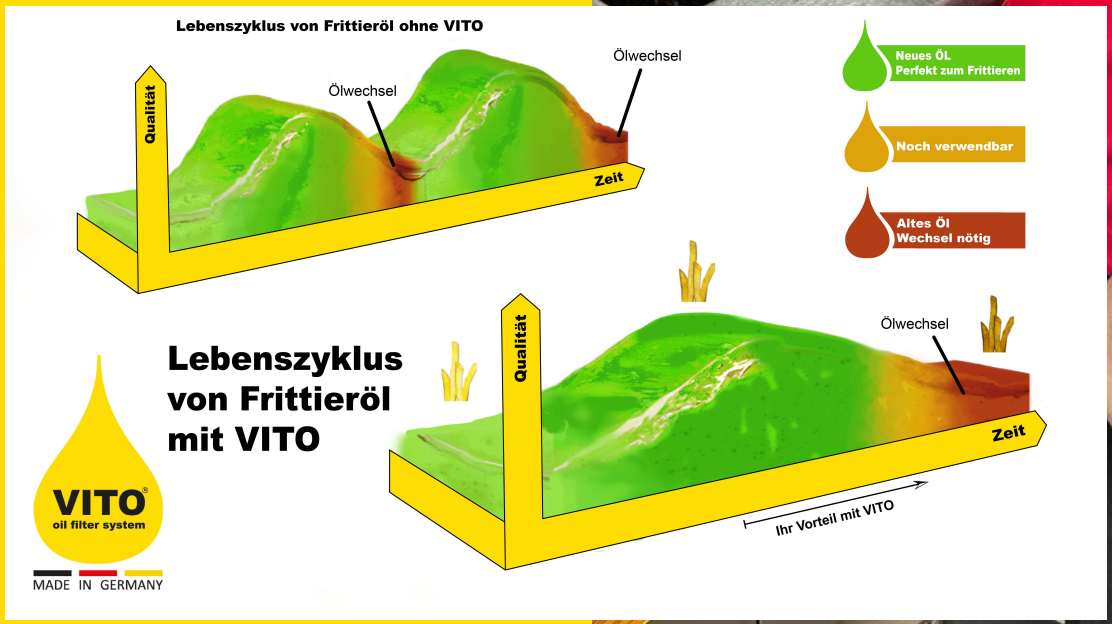


# Wann sollte ich mein Öl wechseln?

## VITO FT 440 - Vorteile:

- Effiziente Ölnutzung: Wechsel dein Öl zur richtigen Zeit – Nie zu früh, nie zu spät
- Aufrechterhaltung der Qualität der frittierten Produkte
- Einfache Messbarkeit aufgrund von Ampelsystem (grün/gelb/rot)
- Einfache/schnelle Messung von mehreren Fritteusen
- Quantitative Dokumentation HACCP
- Jedes Frttieröl kann gemessen werden



# Referenzen



**Verantwortlich dafür, dass McDonald´s 30% des Frittieröls spart.**



## Kevin Martin
**Eigentümer/franchisee=TK/OK**





„Ich könnte die Mutter aller Refrenzen im ganzen Land sein. Wenn ich etwas finde, das uns hilft, habe ich keine Bedenken, es anderen zu empfehlen und werde es lautstark tun. **VITO ist außergewöhnlich.**

Bezüglich Zahlen ist VITO in der Lage in etwa 30% zu sparen und die Amortisation beträgt 2-3 Monate.“



## Eric Wilson
**Eigentümer / Franchisee**

„Mit VITO zu arbeiten hat unseren Konsum enorm reduziert und brachte uns eine hohe Leistung.

Wir benutzen VITO in Verbindung mit RTI um unsere Prozesse nochmals zu optimieren und noch größere Effizienz zu erreichen“







## Matthew Tollhurst
**Eigentümer/Franchisee**

**„3000$** haben wir in unseren **4 Läden** innerhalb **eines Monats gespart und zusätzlich** noch **eine Stunde Arbeitszeit** pro Tag.“

**Start benefiting from VITO right now!**

Vielen Dank!

# VITO – Macht Ihren Store profitabler!!

#vitofilter

