

**Bespaar tot 50%  
op het verbruik van  
uw frituurolie/vet**



**Frituuroliefilter  
& olietester**

# Uw oplossing – de VITO product-lijn

**Werelds meest innovatieve frituuroliefilter systeem!**

Het VITO oliefilter reinigt uw olie/vet, garandeert kwaliteit en bespaart bovendien tot 50%.



## Bespaar tot 50%

U bespaart met VITO geld op olie, arbeids-, opslag- en leveringskosten.



## Gemakkelijk en veilig in gebruik

Schone olie in +/- 5 minuten. Plaats VITO in de friteuse bij bedrijfstemperatuur. Startknop indrukken, dat is alles!



## Eenvoudige reiniging

VITO is gemaakt van roestvrijstaal (rvs) en kan daarom in de vaatwasser! Vanwege het modulaire concept past VITO in elke vaatwasser!



## Constance kwaliteit

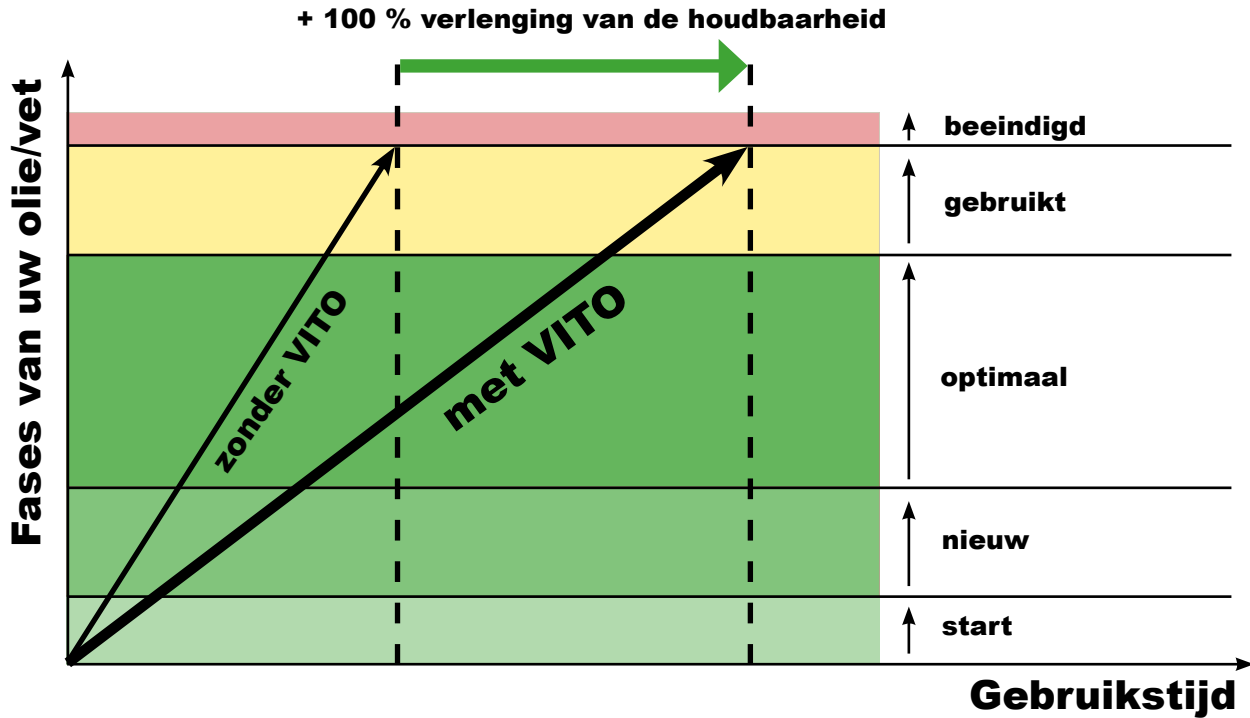
VITO garandeert de kwaliteitsstandaarden van uw gefrituurde producten omdat de olie altijd schoon is!



# Het VITO effect

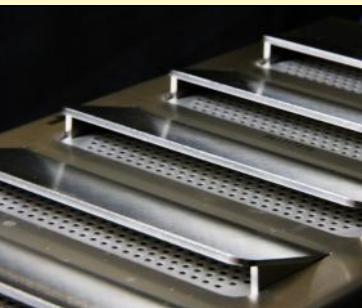
## Wat doet VITO?

Dagelijks 5 minuten met VITO filteren en u haalt alle kool- en zweefstof uit uw frituses. Frituren in schone gefilterde olie zal zorgen voor smakelijker en beter uitziende producten. Uw frituurolie kosten zullen aanzienlijk minder worden en er zal minder werk zijn dankzij minder wisselen en schoonmaken.



# VITO draagbaar systeem

Werelds beste filtratie systeem!



## VITO 30

Voor 1 – 3 frituses  
tot 12 liter



## VITO 50

Voor 1 – 4 friteseuse  
tot 20 liter



## VITO 80

Voor alle modellen  
friteseuse of intensief  
gebruik

	Filtratie kracht	Filtratie efficiency	Opname partikels	Cyclus	Zuig diepte	Gewicht	Temperatuur	Materiaal VITO	Partikel filters	
<b>VITO 30</b>	tot 30l/min	tot 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,3kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21	
<b>VITO 50</b>	tot 50l/min	tot 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21	
<b>VITO 80</b>	tot 80l/min	tot 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	9,2kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21	

# VITO mobiel systeem

Werelds meest innovatieve vacuüm filtratie systeem



**VITO XS**

**VITO XM**

	Filtratie kracht	Filtratie efficiency	Opname partikels	Pomp capaciteit	Tank	Gewicht	Temperatuur	Materiaal VITO	Partikel filters
<b>VITO XS</b>	tot 30l/min	tot 5µm	10,7kg	35 l/min	40l	45kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21
<b>VITO XM</b>	tot 30l/min	tot 5µm	10,7 kg	35 l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Roestvrijstaal 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



**Data reader**  
Leest het gebruik van VITO uit

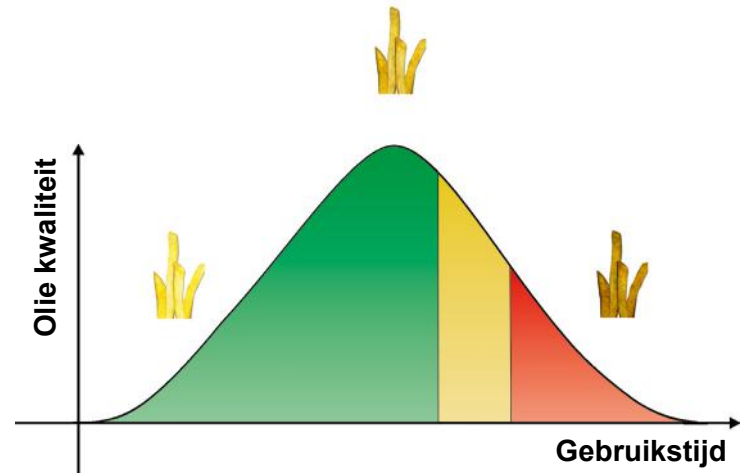
# Frituurolie testers

De olietester meet de kwaliteit van uw olie!

Wissel uw olie op het juiste moment! Nooit te vroeg nooit te laat.



## De optimale frituur reeks



	Parameter	Resolutie	Meet de TPM waarde	Meet ook de temperatuur °C	Nauwkeurigheid	Batterij	IP format	Alarm functie
<b>FOM 330</b>	%TPM °C/°F	0.5 % TPM 0.1 °C / °F	0 ... 40 % TPM	+ 50 °C ... + 200 °C + 122 °F ... + 392 °F	± 2.0 % TPM ± 1 °C / °F	3 V Lithium (CR 2477)	IP 67	Stoplicht functie
<b>VITO olietester</b>	%TPM °C/°F	0.5 % TPM 0.1 °C / °F	0 ... 40 % TPM	+ 40 °C ... + 200 °C + 104 °F ... + 392 °F	± 2.0 % TPM ± 1.5 °C / °F	2x AAA	IP 65	Stoplicht functie



made  
in  
Germany

# VITO

150 landen – over 40.000 klanten





## VITO – producten:

- Garandeert de kwaliteit
- Bespaart geld
- Vermindert de werkdruk
- Eenvoudige bediening



**VITO Frituuroliefilters**  
6869 - TA Heveadorp

Mob: +31-6-53303484  
Mob: +31-6-13585250  
info@vito-frituuroliefilters.nl



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

VITO® is een geregistreerd merk van  
VITO AG, Duitsland  
V 5.18

Follow us on

