

**Risparmio olio  
fino al 50%**



MADE IN GERMANY

**Sistemi filtraggio olio  
& oiltester**

# La soluzione: la gamma dei prodotti VITO

**I sistemi di filtraggio olio più innovativi al mondo!**

VITO filtra e pulisce l'olio di frittura, ne garantisce la qualità e utilizzato quotidianamente assicura un risparmio d'olio fino al 50%.



## Risparmio fino al 50%

VITO abbate i consumi d'olio, diminuisce la manodopera in cucina e riduce i costi di stoccaggio e trasporto dell'olio.



## Facile & sicuro

Olio pulito in meno di 5 minuti. Inserite VITO nella friggitrice con olio bollente. Premete il tasto START ed è tutto fatto!



## Pulizia semplice

VITO è realizzato in acciaio inox, scomponibile in 3 moduli! Adatto al lavaggio in qualsiasi tipo di lavastoviglie (no parte elettrica)!



## Qualità costante

VITO permette di friggere sempre nell'olio pulito garantendo la massima e costante qualità dei fritti!



filtro pulito

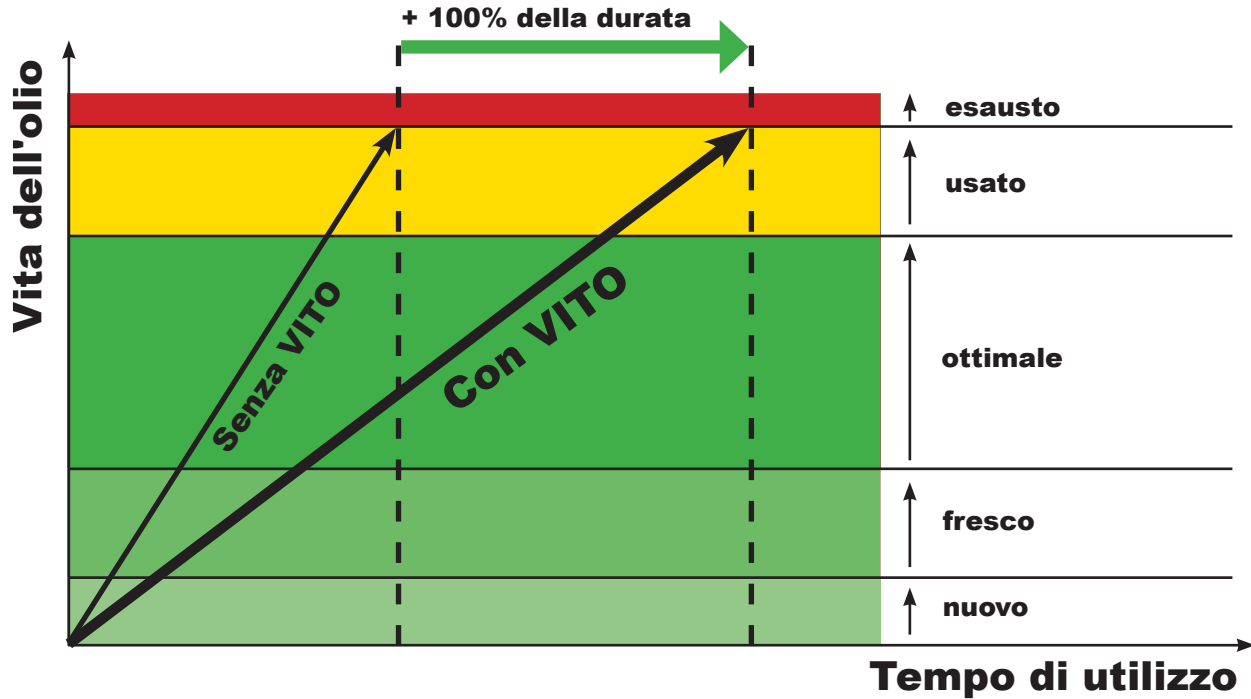


filtro sporco

# VITO - I vantaggi

## Come funziona VITO?

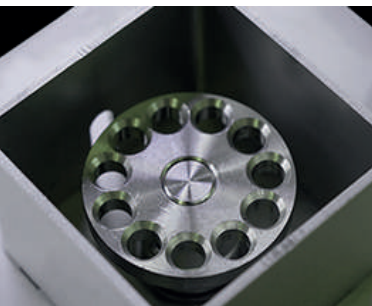
Utilizzato quotidianamente VITO rimuove dall'olio e dal fondo della friggitrice i residui di cibo e le particelle. La vita dell'olio si prolunga, si riducono i cambi e si abbassano i costi per la pulizia delle friggitrici.



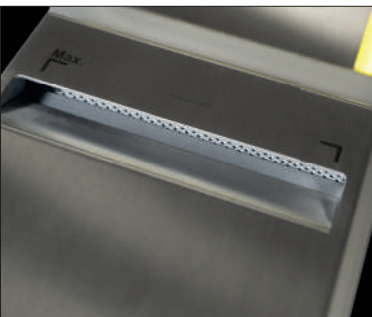
# VITO sistemi portatili

I migliori sistemi di filtraggio olio al mondo  
a pressione direttamente nella friggitrice!

Verificate l'effettivo utilizzo di VITO VL per garantirvi un veloce ammortamento dell'investimento. (è richiesto dispositivo con connessione Wi-Fi)



Dimensioni senza vaschetta



**VITO 30**  
da 1 a 3 friggitrice fino a 12l - per residui leggeri



**VITO 50**  
da 1 a 4 friggitrice fino a 20l - per residui leggeri/medi



**VITO VL**  
per tutte le friggitrice ad uso intensivo - per residui elevati

	Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Durata cicli	Profondità pescaggio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
<b>VITO 30</b>	fino a 30 l/min	fino a 5µm	0,8kg	4,5min	~ 20cm	6,3kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
<b>VITO 50</b>	fino a 50 l/min	fino a 5µm	1,3kg	4,5min	~ 35cm	7,7kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
<b>VITO VL</b>	fino a 100 l/min	fino a 5µm	2,5kg	4,5min	~ 45cm	8,8kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21

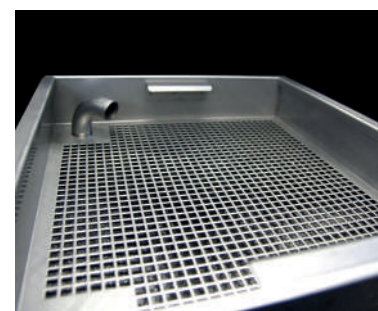


made in Germany



# VITO sistemi mobili

I sistemi di filtraggio olio più innovativi al mondo - con tecnologia vacuum!



## VITO XM

	Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Capacità pompa	Serba-toio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
<b>VITO XS</b>	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	40l	45kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
<b>VITO XM</b>	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	75l	55,8kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21
<b>VITO XL</b>	fino a 30l/min	fino a 5µm	10,7kg	35l/min	120l	64kg	max. 200°C	Acciaio inossidabile 1.4301	Cellulosa FDA-CFR 21

**Data-Reader**  
Legge i dati di utilizzo di VITO

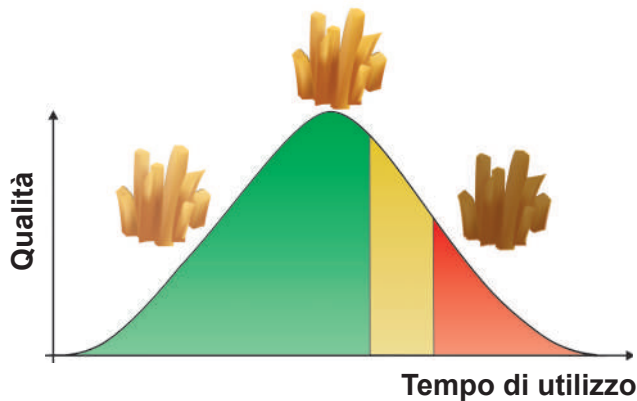
# Tester per olio di frittura

Per misurare la qualità dell'olio e incrementare il vostro risparmio.

Sostituite l'olio al momento ideale! Non troppo tardi, non troppo presto.



## Campo di frittura ottimale



Esempio FT 440:



Esempio VITO oiltester:



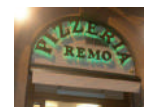
	Parametri	Intervalli misurazione	Misurazione range TPM	Misurazione range °C	Accuratezza	Batteria	Classe IP	Funzione di allarme
<b>FT 440</b>	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+50°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1°C	3V Lithium (CR 2477)	IP 67	3-colori funzione semaforica
<b>VITO oiltester</b>	%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	+40°C ... +200°C	±2.0% TPM ±1.5°C	2x AAA	IP 65	3-colori funzione semaforica



made  
in  
Germany

# VITO

Presente in 150 Paesi - utilizzato in oltre 50.000 cucine





MADE IN GERMANY

## La gamma dei prodotti VITO:

- 🔹 Risparmio olio fino al 50%
- 🔹 Migliora la qualità dei fritti
- 🔹 Riduce la manodopera per la pulizia delle friggitrici



Produttore:  
**VITO AG**  
Eitastr.6, 78532 Tuttlingen, Germania  
T: +49 (0) 7461 / 96289-0  
F: +49 (0) 7461 / 96289-12  
info@vito.ag - www.vito.ag  
VITO® è un marchio registrato  
VITO AG, Germania  
V 5.3

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



Seguici su



#vitofilter