



Ein VITO 50 beim direkten Einsatz in der Fritteuse eines Kunden in Deutschland. Das Öl ist sofort wieder einsatzbereit.

- VITO**
- ▶ Weltmarktführer in portabler Filtrationstechnik
  - ▶ Ersparnis bis zu 50 %
  - ▶ konstante Qualität der Speisen
  - ▶ einfache Handhabung

# Perfekt gefiltertes **Frittieröl**

VITO hat weltweite Anerkennung mit außergewöhnlicher Qualität und innovativem Design im HOReCa-Sektor erreicht. Das beweisen nicht nur zahlreiche Preise und Auszeichnungen, sondern auch viele große Kunden wie z. B. Burger King, Hilton oder Nordsee. VITO findet man in über 40.000 Betrieben und wird in über 150 Ländern vertrieben

## Wie funktioniert der VITO Frittierölfilter?

VITO reinigt Ihr Frittieröl oder Fett ohne die Verwendung von Chemikalien oder anderen schädlichen Stoffen. Es beeinflusst die Standzeit des Öls positiv und somit wird der Ölverbrauch

um bis zu 50 % reduziert. Eine ständige Filtration mit VITO verlangsamt die Bildung von Säuren und die Anhäufung von Acrylamiden, was zu einem verbesserten Geschmack und einer konstanten Qualität der frittierten Lebensmittel führt, da keine verbrannten Partikel am Frittiergut haften bleiben. VITO spart wertvolle Arbeitszeit, da es im noch heißen Öl der Fritteuse arbeitet. VITO benötigt nur wenige Minuten, um das Öl automatisch zu reinigen und benötigt keine zusätzliche Kontrolle. Alle VITOs verfügen über eine einfache Implementierung in jeden Workflow und gewährleisten gleichzeitig hohe Sicherheitsstandards.

## VITO - Go Green

VITO fördert Umweltschutz und Nachhaltigkeit – die Öleinsparungen mit VITO haben Auswirkungen auf die Umwelt, da weniger Altöl und weniger Ölproduktion benötigt wird. Die Maschinen selbst haben einen sehr geringen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und verwenden Zellulosefilter, die vollständig biologisch abbaubar sind. Nachhaltige Qualität Made in Germany – mit VITO gemeinsam für eine bessere und gesündere Zukunft.

## VITO - die perfekte Lösung für Ihr Frittierölmanagement

Das VITO-Sortiment bietet auch eine große Auswahl an anderen Produkten wie tragbare und mobile Ölfiltersysteme sowie Messsysteme für Ölqualität und Temperatur. Die Produktlinie wird ständig verbessert und erweitert, so dass jedes Kundenbedürfnis erfüllt werden kann und somit die perfekte Lösung für das Frittierölmanagement ist. VITO bietet Ihnen nicht nur eine kostenlose Ersparnisrechnung für Ihr Unternehmen, sondern auch kostenlose Live-Demonstrationen direkt in Ihrer Küche.



„Über 40.000 Kunden nutzen VITO Frittierölfilter jeden Tag! Die Qualität der Geräte wurde weltweit mehrfach ausgezeichnet. Überzeugen Sie sich selber bei einer Demonstration in Ihrem Betrieb.“

Andreas Schmidt,  
Vorstandsvorsitzender der VITO AG



„VITO spart Kosten und sorgt für eine konstante Qualität. Das Gerät ist schnell & einfach zu bedienen. VITO eignet sich für jeden Betrieb und jede Fritteuse!“

Alexander Schauf,  
Gesamtvertriebsleiter der VITO AG

**Firmierung:** VITO AG  
**Geschäftsführer:** Dipl. Ing. Andreas Schmidt  
**Gründungsjahr:** 2001  
**Mitarbeiterzahl:** über 50 Mitarbeiter weltweit

**VITO AG**  
 Eltastraße 6 | 78532 Tuttlingen  
 Tel.: (0800) 30 50 777 (kostenlos)  
 E-Mail: info@vito.ag | www.vito.ag

