

**Risparmio d'olio**  
**fino al 50%**



**TO**  
system



**Sistema di filtraggio olio**  
**& Oiltester**

# La frittura

Si ipotizza che l'origine della cottura di alimenti tramite frittura abbia origine attorno al 2000 a.c.

A tutt'oggi la frittura è una modalità di preparazione del cibo che viene insegnata ad ogni chef in tutto il mondo.

Applicando delle semplici norme basilari, si possono ottenere fritti più salutari di quanto ci si aspetterebbe.

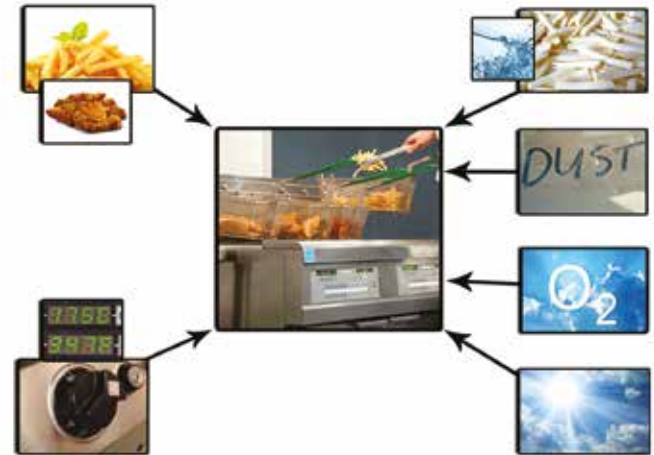
# Olio di frittura

In generale si può dire che gli oli per friggere si differenziano per diverse qualità e caratteristiche.

L'olio per friggere rappresenta un costo importante, a volte paragonabile a quello sostenuto per il personale.

Il prezzo medio dell'olio varia da nazione a nazione, in media in Europa si aggira attorno a 1,60 euro/litro. L'olio per friggere non influenza solo la qualità ma anche il gusto e l'aspetto dei fritti.

# Fattori che influenzano l'olio di frittura



Ci sono molti fattori che influenzano la qualità e di conseguenza il valore TPM (composti polari) dell'olio di frittura. L'immagine mostra come i differenti tipi di alimenti, la temperatura della friggitrice, l'acqua, la polvere e anche la luce possano fortemente incidere sul vostro olio e le sue qualità.

# VITO



\*see page 7

# La soluzione - la gamma dei prodotti VITO®

La linea di prodotti VITO® vi aiuterà nella gestione dell'olio di frittura. VITO® oiltestermisurerà la qualità del vostro olio, in questo modo potrete sostituirlo al momento giusto (nè troppo presto, nè troppo tardi). Il sistema di filtraggio VITO® garantisce la qualità dell'olio e permette un risparmio fino al 50%.



**Controllo qualità  
con VITO® oiltester**



senza  
VITO®

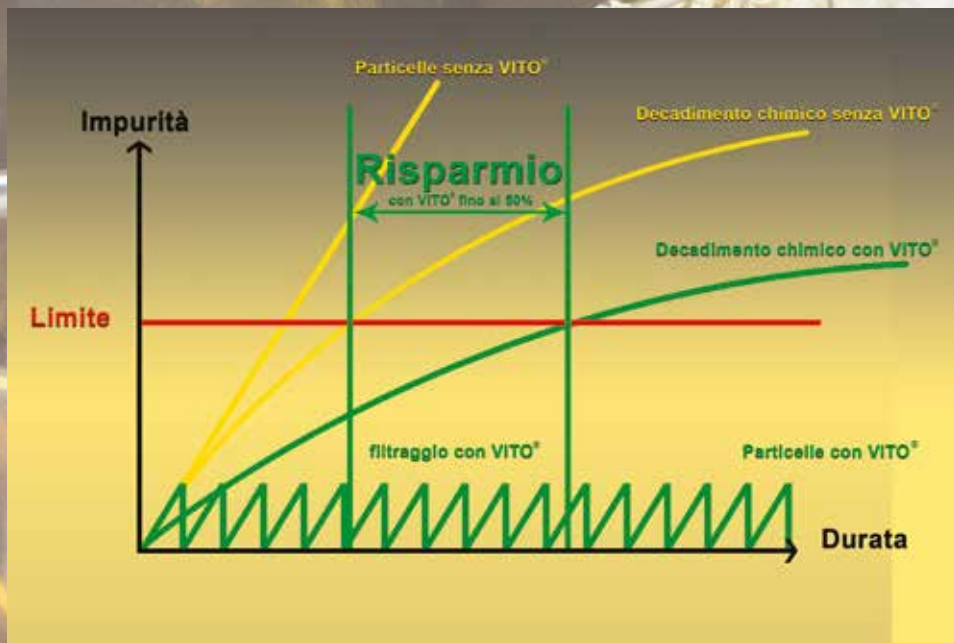


con  
VITO®

**Incremento qualità e riduzione costi  
con il sistema di filtraggio per olio VITO®**

# Microfiltraggio con VITO®

Il sistema di filtraggio per olio VITO® filtra le microparticelle fino a  $5\mu\text{m}$  (micron). In tal modo influisce positivamente sui parametri critici, come i composti polari (TPM), gli acidi e l'accumulo di acrilammidi e polimeri trigliceridi. Grazie a tutto ciò VITO® prolunga fino al 50% la vita dell'olio. VITO® mantiene l'olio di frittura in modo ottimale per un lungo periodo senza riciclarlo!



## Vantaggi del sistema di filtraggio olio VITO®:

- 🔥 Incrementa la vita dell'olio
- 🔥 Migliora il gusto e la qualità
- 🔥 Risparmio tempo e lavoro



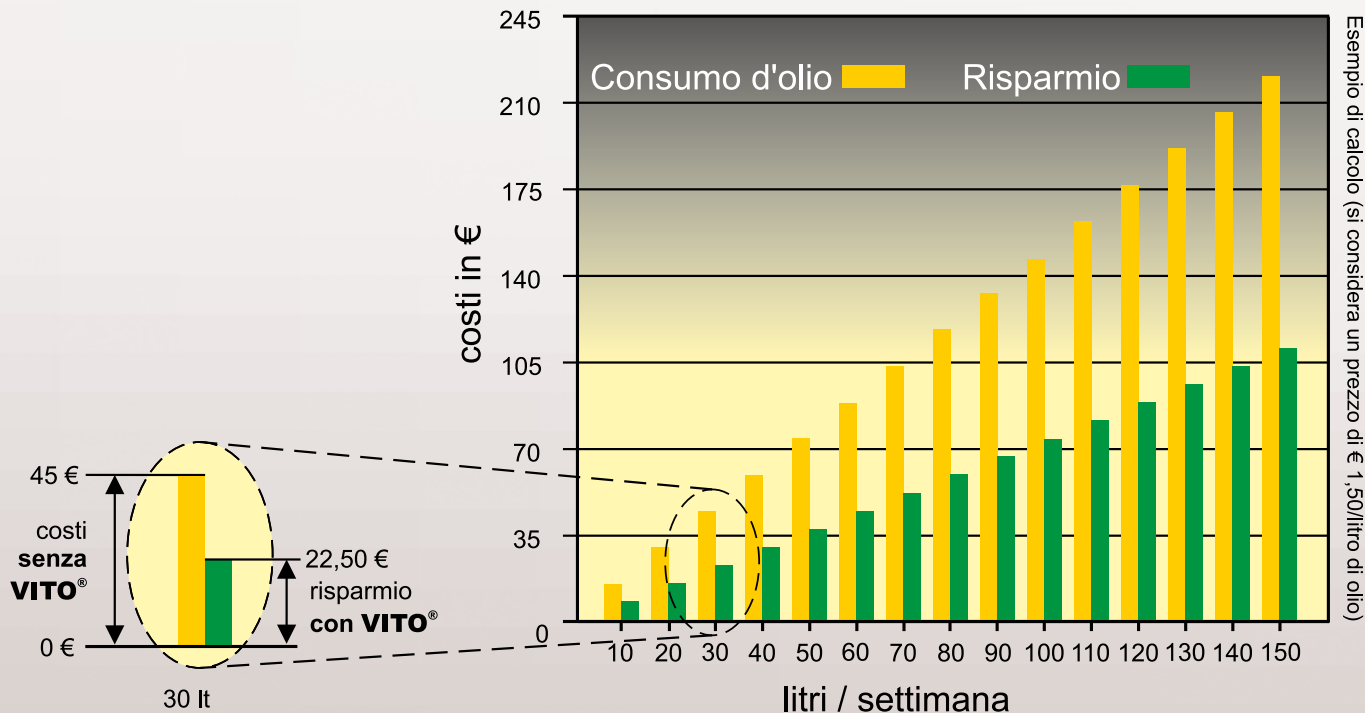
40  $\mu\text{m}$



5  $\mu\text{m}$

# Risparmio

Con il suo incomparabile microfiltraggio, VITO® può raddoppiare la durata del vostro olio di frittura. Questo grafico dimostra in quanto breve tempo VITO® potrà essere ammortizzato.



Esempio di calcolo (si considera un prezzo di € 1,50/litro di olio)

# VITO® oiltester

Garantisce la qualità del vostro olio di frittura e ne riduce i consumi



made  
in  
Germany

## Vantaggi di VITO® oiltester

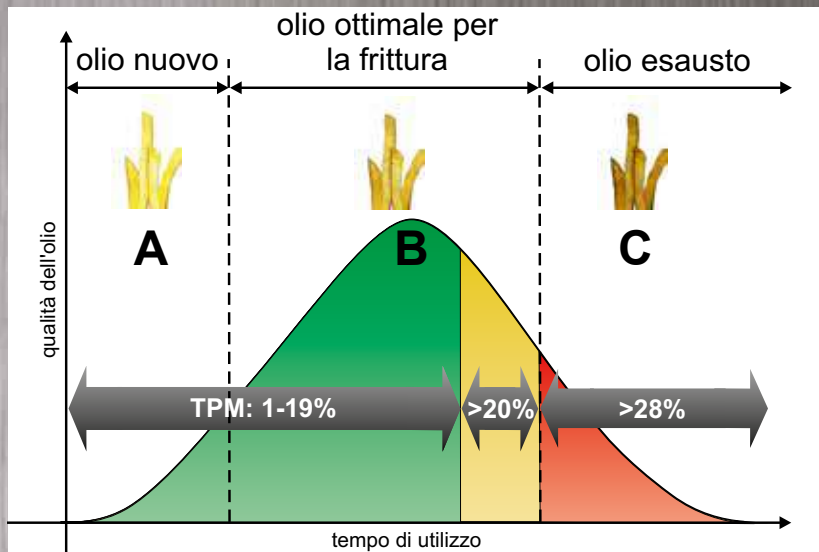
- 🔥 monitorare la qualità dell'olio di frittura
- 🔥 misurare la temperatura
- 🔥 funzione semaforica del display
- 🔥 lettura facilitata del display
- 🔥 ottimizzare i consumi d'olio

- 🔥 alta qualità delle frittore
- 🔥 misurazione veloce ed affidabile
- 🔥 facile da usare e pulire
- 🔥 design robusto



# Campo di frittura ottimale

Monitorare l'utilizzo ottimale dell'olio di frittura



## Dati tecnici

Parametri di misurazione	Composti Polari (%TPM), Temperatura (°C/°F)
Sensore di rilevamento	Sensore Testo capacitivo (%TPM) / PTC (°C/°F)
Precisione	0,0...40 %TPM +40...+200 °C / +104°F... +392°F ±2,0 %TPM (+40...+190 °C / +104°F... +374°F) ±1,5 °C/°F
Risoluzione	0,5 %TPM 0,1 °C/°F
Funzione allarme	Display colorato (verde, giallo, rosso)
Temp. olio per misurazione	+40...+200 °C / +104°F...+392°F
Tipo di batterie	2 micro batterie (AAA)
Durata batterie	circa 25 h (di utilizzo continuato) circa 500 misurazioni
Dimensioni (Lx-PxH)	300 x 50 x 170 mm / 11,8 x 2 x 6,7 in
Tempo di reazione	<30 sec.
Classe di protezione	IP65
Peso	Peso approssimativo 255g



**A**

il fritto è chiaro e non molto gustoso!

**B**

il fritto è dorato e gustoso, perfetto per essere servito!

**C**

il fritto è scuro e poco appetibile. Si contaminano i sapori. È decisamente il momento di sostituire l'olio!



Esempio di misurazione con il semplice display semaforico

# VITO® gamma prodotti portatili

per tutti i sistemi di filtraggio VITO® portatili:

## Temperature consentite

Modulo elettrico max. 75°C

Modulo filtro e pompa max. 200°C

per brevi periodi max. 200 °C

## Materiali

Acciaio inossidabile 1.4301

Filtri: cellulosa FDA-CFR 21

Materiali idonei al contatto con alimenti



Visualizzate qui il filmato dimostrativo: [www.VITO.ag](http://www.VITO.ag)

## Efficienza di filtraggio

fino a 5 µm (millesimi di millimetro)

## VITO® 30

Ideale per friggitorici fino a 12 litri

**Potenza filtraggio**

Fino a 35 lt/minuto

**Capienza scatola filtro**

0,8 kg

**Potenza massima**

300 Watts

**Ciclo filtraggio** (programmabile)

ca. 4,5 minuti\*

**Profondità pescaggio**

Circa 20 cm.

**Dimensioni**

L 116 x H 356 x P 176 mm.

**Peso**

6,3 kg

made  
in  
Germany



## VITO® 50

Ideale per friggitorici fino a 20 lt.

Fino a 60 lt/minuto

1,4 kg

300 Watts

ca. 4,5 minuti \*

Circa 35 cm.

L 116 x H 400 x P 191 mm.

7,7 kg



## Data reader

Rileva i dati di utilizzo del VITO<sup>®</sup>

- Durata del ciclo di utilizzo
- Tempo di utilizzo totale
- Cicli totali
- Temperatura massima raggiunta

## VITO<sup>®</sup> 80

Ideale per friggitrici da 20 lt. oppure per uso intensivo

Fino a 94 lt/min.

2,5 kg

500 Watts

Circa 4,5 minuti\*

Circa 45 cm.

L 116 x H 524 x L 185 mm.

9,2 kg



# VITO® gamma prodotti mobili

Per tutti i sistemi di filtraggio VITO® su ruote:

## Temperature consentite

Si raccomanda una temperatura di esercizio di 175°C



## Materiali

Acciaio inossidabile 1.4301

Filtri: cellulosa FDA-CFR 21

Tutti i materiali utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti

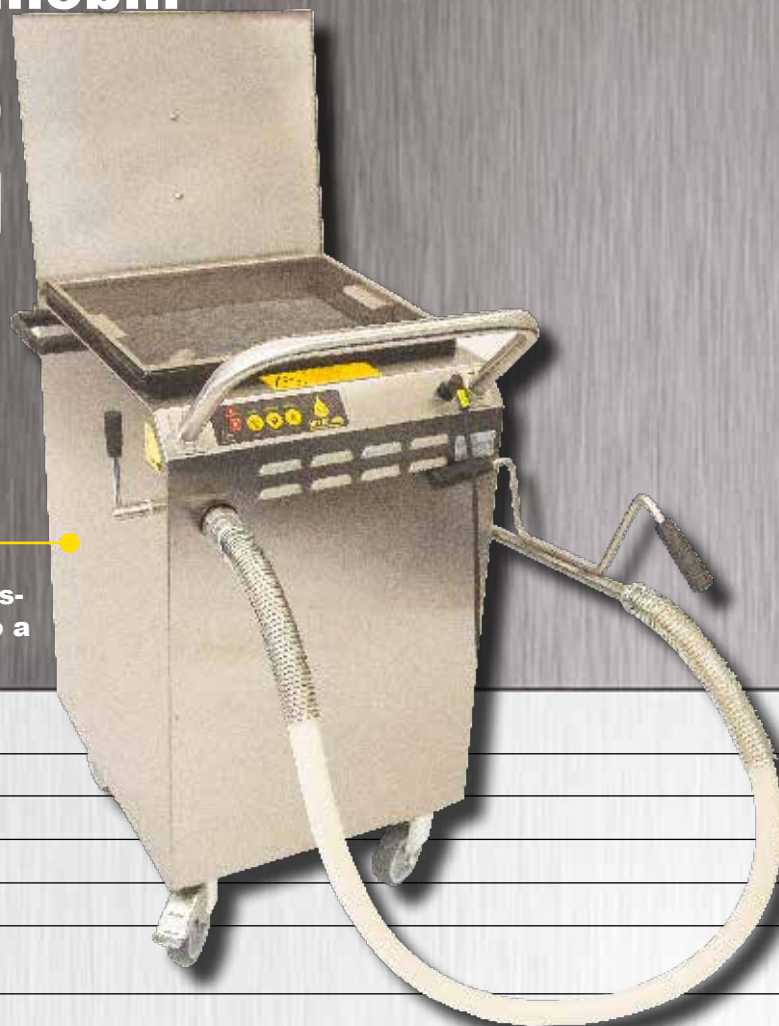


## Efficienza di filtraggio

fino a 5 µm (millesimi di millimetro)

## VITO® XM

Per friggitrici di grosse dimensioni o fino a 80 lt.



<b>Potenza di filtraggio</b>	fino a 30 lt/min
<b>Capienza cestello residui</b>	10 kg
<b>Capacità pompa</b>	25 lt/min
<b>Volume serbatoio</b>	80 lt
<b>Depressione max.</b>	0,2 bar
<b>Dimensioni</b>	L 554 x H 1289 x P 978 mm
<b>Peso</b>	63 KG



senza VITO®



con VITO®



## VITO® XS

Per friggitorie di grosse dimensioni o fino a 45 lt.

fino a 30 lt/min

10 kg

25 lt/min

45 lt

0,2 bar

L 655 x H 738 x P 943 mm

45 KG



made in Germany

# VITO® - rispetta l'ambiente

Grazie all'utilizzo quotidiano di VITO® non solo risparmiate tempo e denaro, ma contribuite alla salvaguardia di un ambiente sano e pulito riducendo le emissioni di anidride carbonica.



## Riduzione delle emissioni di CO2

La produzione, il trasporto e lo smaltimento di olio di frittura incidono negativamente sull'inquinamento globale. Utilizzando il sistema di filtraggio olio **VITO®** ridurrete le emissioni nocive di gas di scarico derivanti dal ciclo di produzione e di trasporto dell'olio.



## Salute e benessere

Utilizzando quotidianamente **VITO®** eliminerete efficacemente acrilamide nociva dalle friggitrici e dalle vostre fritture. Le particelle carbonizzate non contamineranno in questo modo gli alimenti che risulteranno così più sani, gustosi e gradevoli per i vostri clienti.



## Foreste pluviali

La salvaguardia delle foreste pluviali sarà possibile grazie ad una minor necessità di terreni agricoli, evitando quindi bonifiche e disboscamenti. Contribuirete inoltre con il vostro impegno alla protezione delle specie animali in via di estinzione.



## Riduzione dei rifiuti organici

Grazie a **VITO®** risparmierete olio e produrrete meno rifiuti. Fusti, bottiglie vuote e l'olio esausto saranno ridotti del 50%. Contribuirete così al mantenimento di un ambiente sano e con meno rifiuti.



# VITO AG - Storia e riconoscimenti

La storia dell'azienda è una storia di successi.



- Il quartier generale di **VITO® AG** si trova a **Tuttlingen**, Baden-Württemberg, in **Germania**
- L'azienda viene fondata nel 2001 come Systemfiltration GmbH.
- Nell'agosto 2014 la forma legale diventa VITO®AG (spa).
- VITO®AG è leader mondiale nei sistemi di filtraggio olio con i prodotti VITO® & VITO® oiltester .
- I nostri clienti: cucine professionali, hotels, ristoranti, catene di fast food, gastronomie professionali, catering & panifici.
- La nostra rete di distribuzione in costante crescita si estende in oltre 150 paesi e i prodotti VITO® vengono utilizzati quotidianamente in oltre 35.000 cucine.



**L-BANK**

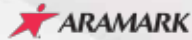
Landespreis für junge Unternehmen

# VITO referenze

## Hotels



## Catering



## Cash & Carry



## Navi crociera



## Gastronomie



## Fast food



Trend



Gruppi



Ristoranti



Magazzini

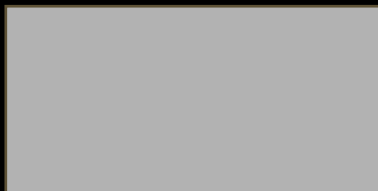


Varie



Panifici





## La gamma di prodotti VITO®:

- 🔹 **Garantisce la qualità del vostro olio**
- 🔹 **Risparmio olio**
- 🔹 **Riduce la manodopera in cucina**
- 🔹 **Facile utilizzo**



**VITO® sistemi  
portatili**



**VITO® sistemi  
mobili**



**VITO® oiltester**



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

Seguici su



**VIT**  
oil filter