VITO 50
Spec sheet

VITO 50 - Das weltbeste Druckfiltrationssystem - direkt in der Fritteuse!
VITO 50 ist für Fritteusen bis zu 20 Litern entwickelt worden.

Funktionalität:
Der VITO 50 reinigt Ihr Frittieröl und bietet dabei eine einfache und hygienische Filtrationslösung für die Küche. Wie jeder VITO Frittierölfilter filtert auch der VITO 50 Mikropartikel bis zu 5 µm aus dem Öl oder Fett. So bleibt die optimale Qualität Ihres Öls und der frittierten Speisen erhalten. Das spezielle Design des VITO 50 sorgt dafür, dass er bei Temperaturen bis zu 200°C mühelos filtern kann und dabei höchste Arbeitssicherheit bietet. Nach der Filtration kann das Öl sofort wieder verwendet werden.

Der VITO 50 spart Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten.

Großes Sparpotenzial:
- weniger Ölverbrauch
- weniger Personalkosten
- weniger Transportkosten
- weniger Lagerkosten
- schnelle Amortisation

Konstante Qualität:
- ... Ihres Frittieröls/-fetts
- ... Ihrer frittierten Speisen

Einfache Handhabung:
- automatische Filtration
- schnelle Druckfiltation
- geringer Reinigungsaufwand

Um die Vorteile des VITO 50 zu maximieren, kombinieren Sie ihn mit dem VITO oiltester.

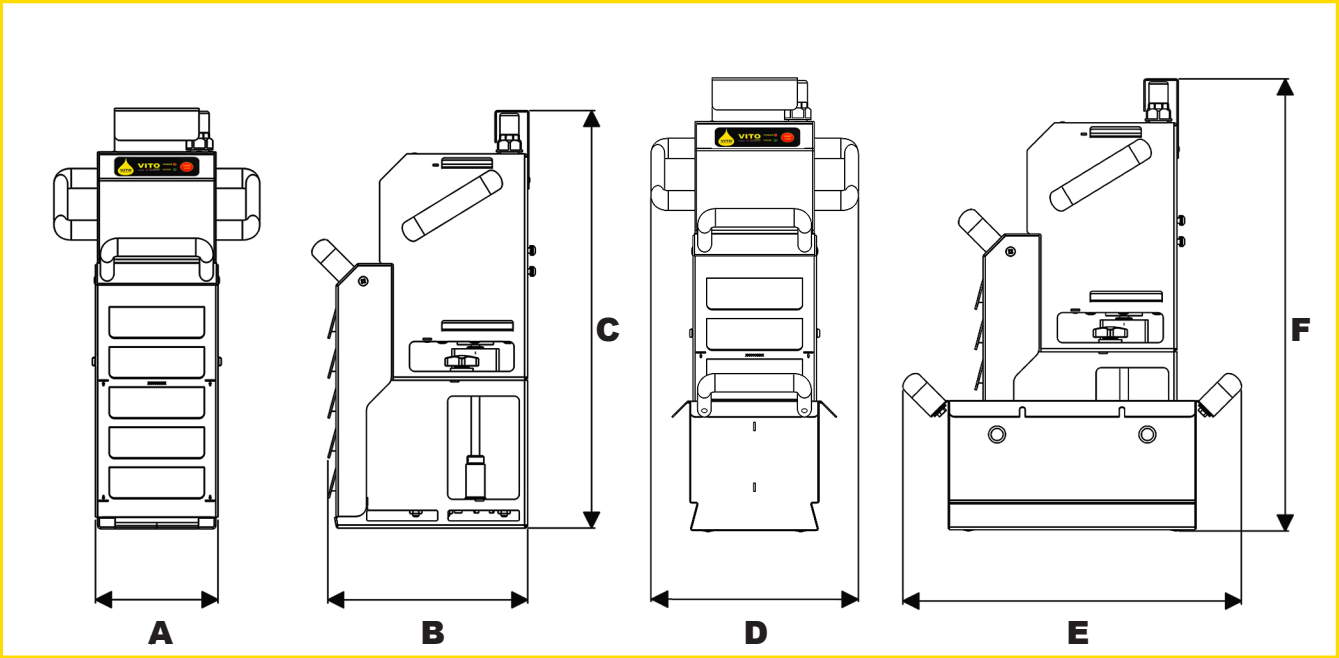
Beispiel VITO oiltester

VITO - in über 150 Ländern- bereits in über 40.000 Küchen

Gulfood AWARDS WINNER
HOST 2019 SMART LABEL
GASTRO INNOVATION PRIZE
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES
made in Germany

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 50
Spec sheet



VITO 50 technische Daten:

	Breite A	Tiefe B	Höhe C		Breite D	Tiefe E	Höhe F
In der Fritteuse	116 mm	191 mm	398 mm	**Außerhalb der Fritteuse**	195 mm	320 mm	426 mm

Filtrations-leistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sogtiefe	Gewicht	Öltempe-ratur	Material VITO	Partikel-filter
bis zu 50 l/min	bis zu 5 µm	1,3 kg	4,5 min	~ 35 cm	7,7 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21

Maximale Leistung	Anschluß
300 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz

Weitere Funktionen:

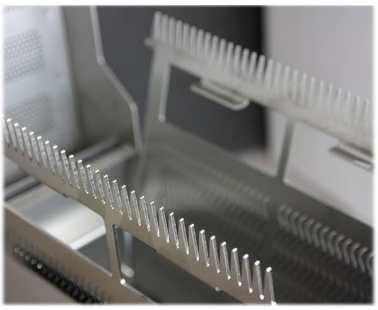
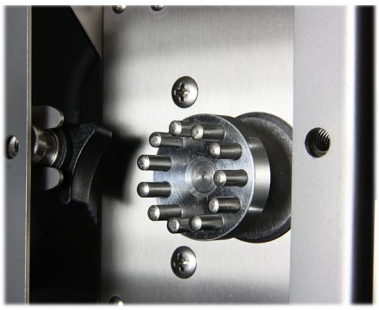
- Der VITO 50 kann in Ihrer Fritteusen bei Betriebstemperatur betrieben werden.

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

V 4.1

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 80
Spec sheet

VITO 80 - Das weltbeste Druckfiltrationssystem - direkt in der Fritteuse!

VITO 80 ist für alle Fritteusen ab 20l geeignet

Funktionalität:
Der VITO 80 reinigt Ihr Frittieröl und bietet dabei eine einfache und hygienische Filtrationslösung für die Küche. Wie jeder VITO Frittierölfilter filtert auch der VITO 80 Mikropartikel bis zu 5 µm aus dem Öl oder Fett. So bleibt die optimale Qualität Ihres Öls erhalten. Das spezielle Design des VITO 80 sorgt dafür, dass er bei Temperaturen bis zu 200°C mühelos filtern kann und dabei höchste Arbeitssicherheit bietet. Nach der Filtration kann das Öl sofort wieder verwendet werden.

The VITO 80 spart Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten.

Großes Sparpotenzial:
- weniger Ölverbrauch
- weniger Personalkosten
- weniger Transportkosten
- weniger Lagerkosten
- schnelle Amortisation

Konstante Qualität:
- ... Ihres Frittieröls/-fetts
- ... Ihrer frittierten Speisen

Einfache Handhabung:
- automatische Filtration
- schnelle Druckfiltation
- geringer Reinigungsaufwand

Um die Vorteile des VITO 80 zu maximieren, kombinieren Sie ihn mit dem VITO oiltester.

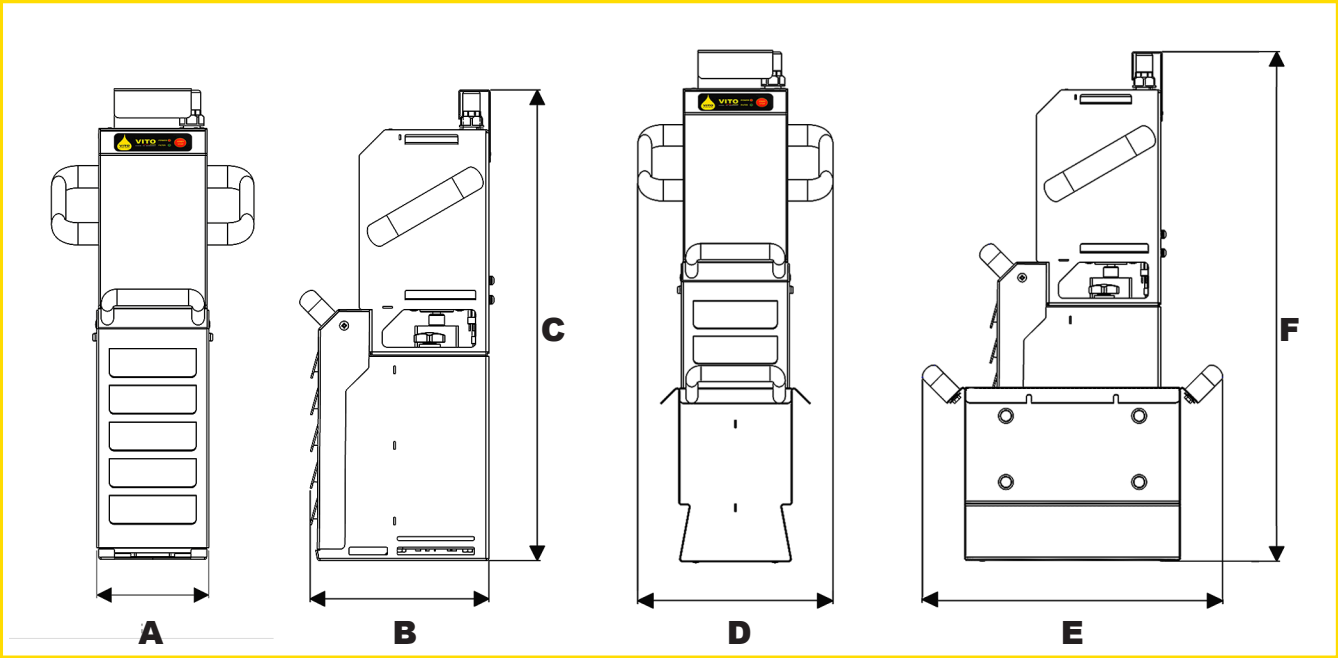
Beispiel VITO oiltester

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

Gulfood AWARDS WINNER
HOST 2019 SMART LABEL
GASTRO INNOVATION PRIZE
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES
made in Germany

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 80
Spec sheet



VITO 80 technische Daten:

	Breite A	Tiefe B	Höhe C		Breite D	Tiefe E	Höhe F
In der Fritteuse	116 mm	185 mm	487 mm	**Außerhalb der Fritteuse**	210mm	324 mm	550 mm

Filtrations-leistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Zykluszeit	Sogtiefe	Gewicht	Öltempe-ratur	Material VITO	Partikel-filter
bis zu 80 l/min	bis zu 5 µm	2,5 kg	4,5 min	~ 45 cm	9,2 kg	max. 200°C	Edelstahl 1.4301	Zellulose FDA-CFR 21

Maximale Leistung	Anschluß
500 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz

Weitere Funktionen:

- Der VITO 80 kann in Ihrer Fritteusen bei Betriebstemperatur betrieben werden.
- Herausnehmbare Doppelmetallfilter für Filtration mit hohem Volumen

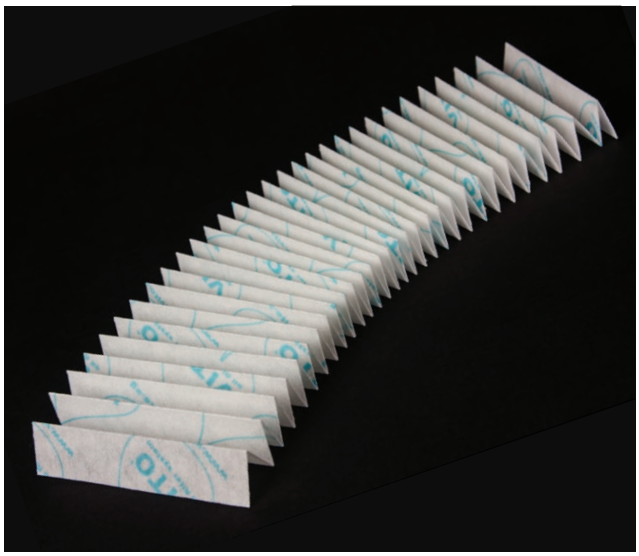
VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

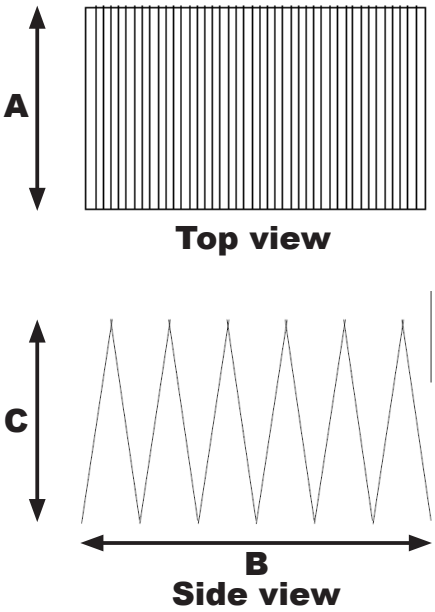
Gulfood AWARDS WINNER · HOST 2019 SMART LABEL · GASTRO INNOVATION PRIZE · WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES · made in Germany

V 4.1

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 50/80 filter
Spec Sheet





VITO 50/80 particle filter technical data:

	Width A	Depth B	Height C	Surface	Folds:	Food safe	Material
Single filter	108,9 - 0,5 mm 4.29 - 0.02 in	36,7 - 44 mm 1.44 - 1.73 in	23 - 27 mm 0,9 - 1.06 mm	approx. 0,25 m^2 approx. 387 in^2	44 ± 4	Yes	Cellulose FDA-CFR 21
	Width	**Depth**	**Height**	**Weight**			
1 box 50 pcs.	235 mm 9.25 in	220 mm 8.66 in	130 mm 5.12 in	1,17 kg 2.6 lbs			
	Width	**Depth**	**Height**	**Weight**			
1 box 100 pcs.	260mm 10.24 in	240 mm 9.45 in	230 mm 9.06 in	2,6 kg 5.73 lbs			

Additional information:

- Filter can be used multiple times before changing
- Box contains seperate sealed packages with 10 pieces each
- Filter is fully biodegradable
- Only suitable for VITO 50/80

VITO - seen in 150 countries - used in over 40.000 kitchens

Gulfood AWARDS WINNER

HOST 2019 SMART LABEL

GASTRO INNOVATION PRIZE

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

made in Germany

Ver 4.1

VITO AG

T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO oiltester
Spec-Sheet

VITO oiltester - Sichert die Qualität Ihres Frittieröls und spart Kosten!

Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit - nicht zu früh oder zu spät

Funktionalität:

Der VITO oiltester stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität Ihres Frittieröls fest. Dafür misst er die „Polaren Anteile“ (TPM) im Öl und gibt diese in Prozent an.
Die Ampelfunktion über das farbig beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu bestimmen. So wissen Sie immer genau wann Sie Ihr Öl wechseln müssen. Der VITO oiltester verhindert den direkten Kontakt mit dem heißen Öl.

Der VITO oiltester sichert:

- Die Qualität und Temperatur Ihres Frittieröls
- Den optimalen Wechselzeitpunkt Ihres Frittieröls
- Schnelle und zuverlässige Messergebnisse
- HACCP Qualitätsstandards
- Ergonomisches und robustes Design
- Hoher Schutzgrad (IP67)

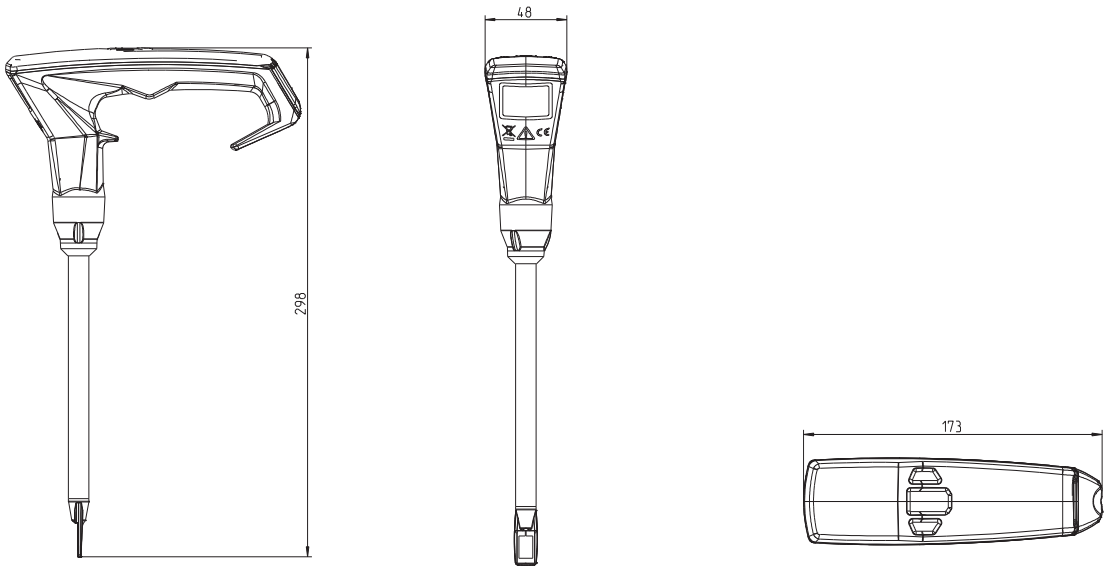
Um die Vorteile des VITO oiltester zu maximieren, kombinieren Sie ihn mit dem VITO Frittierölfilter.

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

Gulfood AWARDS WINNER · HOST 2019 SMART LABEL · GASTRO INNOVATION PRIZE · WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES · made in Germany

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

VITO oiltester
Spec-Sheet



VITO oiltester technische Daten:

Breite	Tiefe	Höhe
48 mm	173 mm	298 mm

Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
%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-Farbige Ampelfunktion

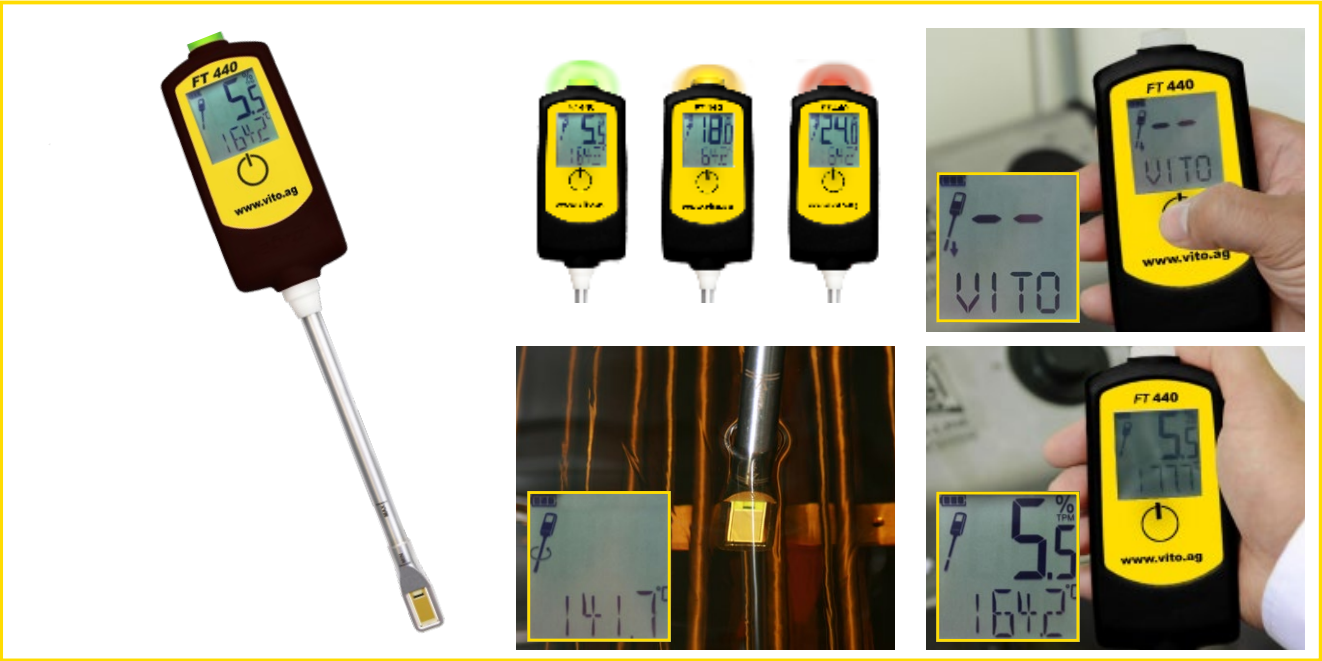
VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

V 4.1

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

FT 440 - Frittieröltester

Spec-Sheet



FT 440 - Sichert die Qualität Ihres Frittieröls und spart Kosten!

Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit - nicht zu früh oder zu spät

Funktionalität:

Der FT 440 stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität Ihres Frittieröls fest. Dafür misst er die „Polaren Anteile“ (TPM) im Öl und gibt diese in Prozent an.
Die Ampfelfunktion über das farbig beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu bestimmen. So wissen Sie immer genau wann Sie Ihr Öl wechseln müssen. Der FT 440 verhindert den direkten Kontakt mit dem heißen Öl.

Der FT 440 sichert:

- Die Qualität und Temperatur Ihres Frittieröls
- Den optimalen Wechselzeitpunkt Ihres Frittieröls
- Schnelle und zuverlässige Messergebnisse
- HACCP Qualitätsstandards
- Ergonomisches und robustes Design
- Hoher Schutzgrad (IP67)

Um die Vorteile des FT 440 zu maximieren, kombinieren Sie ihn mit dem VITO Frittierölfilter.

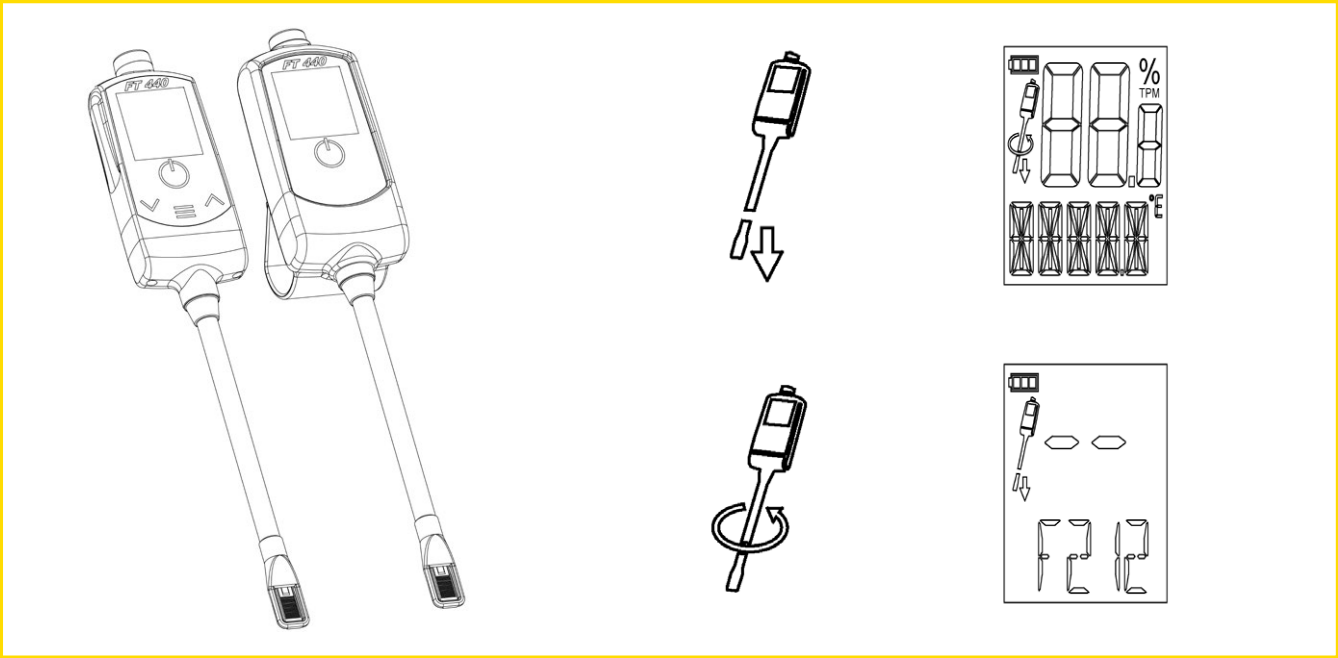
VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

Gulfood AWARDS WINNER · SMART LABEL · GASTRO INNOVATION PRIZE · WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES · made in Germany

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag

FT 440 - Frittieröltester

Spec-Sheet



FT 440 technische Daten:

Breite	Tiefe	Höhe
54 mm	22 mm	314 mm

Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
%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-Farbige Ampelfunktion

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen

V 4.1

VITO AG
T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12
info@vito.ag
www.vito.ag