

# VITO FrittierölfILTER & ÖLTESTER



## Der VITO Effekt

### Was macht VITO?

VITO filtert täglich Schweb- und Bitterstoffe aus Ihrem Frittieröl. Da diese Partikel nicht mehr an Ihren Speisen haften bleiben, haben Sie eine bessere Produktqualität. Die Partikel können im Frittieröl nicht weiter verbrennen, sodass Sie Ihr Frittieröl länger verwenden können. Zudem wird Ihr Aufwand rund um die Fritteuse verringert.

**Der VITO FrittierölfILTER reinigt Ihr ÖL, sichert dessen Qualität und spart bis zu 50% ein.**



- 1.** Verschmutztes Frittieröl.
- 2.** VITO in die Fritteuse stellen und Start drücken.  
Filtrationsdauer max. 5 Minuten.
- 3.** Sauberes Frittieröl und beste Qualität Ihrer Speisen.



### Sparen Sie bis zu 50%

Mit VITO sparen Sie Geld, Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten!



### Leichte Reinigung

VITO ist aus rostfreiem Edelstahl und somit spülmaschinenfest! Durch die Modulbauweise findet VITO in jedem Spülkorb Platz.



### Einfachste Handhabung

Sauberes Öl in ca. 5 Minuten. VITO bei Betriebstemperatur in die Fritteuse stellen, Knopf drücken, fertig!



### Konstante Qualität

Mit VITO sichern Sie den Qualitätsstandard all Ihrer frittierten Speisen, da Ihr Öl immer sauber ist!