

Sparen Sie 50% Frittieröl mit VITO

Der innovative Frittierölfilter sorgt für sauberes Öl in wenigen Minuten

VITO
oil filter system



Konstant gute Ölqualität



Weniger Arbeitsaufwand
rund um die Fritteuse



Nachhaltige Lösung



www.vito.ag



Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit

Mit dem VITO Oiltester einfach die Ölqualität bestimmen



Einfache, schnelle und zuverlässige Messung



Konstant gute Ölqualität



HACCP konform



www.vito.ag

