

Oiltester

Zabezpečuje kvalitu a znižuje náklady na olej!

- Meria kvalitu a teplotu oleja
- RAG rating
- ekonomická spotreba oleja
- vysoká kvalita produktu
- rýchle a presné výsledky merania
- jednoduché použitie
- jednoduché prečítanie displeja
- jednoduché čistenie
- masívna konštrukcia



1.

Vložte **VITO**[®] jednoducho do Vašej fritézy a stlačte tlačidlo Štart.

Žiadne čakanie!



2.

VITO[®] prečistí olej úplne automaticky.

Žiadny dozor!



3.

Vyberte **VITO**[®] z fritézy. Váš olej je teraz už čistý.

Žiadne vypúšťanie!



4.

VITO[®] môžete umývať v umývačke riadu.

Šetrite svoj pracovný čas!

VITO[®]

VITO[®]
go green!



VITO[®]

znižte náklady na fritovací olej až

50%

VITO[®] 30 čistička fritovacieho oleja

Vhodné pre fritézy s celkovým objemom do 12 litrov

VITO[®] 50 čistička fritovacieho oleja

Vhodné pre fritézy s celkovým objemom do 25 litrov

VITO[®] 80 čistička fritovacieho oleja

Vhodné pre všetky typy fritéz

Oiltester

Preverte kvalitu fritovacieho oleja. Olej nikdy nevymeňte príliš skoro.

Data Reader

Vyčítajte dáta o používaní z **VITO**[®]

www.systemfiltration.com



made in Germany



SYS Systemfiltration

VITO®

znižte náklady
na fritovací
olej až o

50%

VITO® 80

čistička fritovacieho oleja
Vyvinuté na náročné používanie.
Aj pre fritézy nad 25 litrov objemu.

- ♦ Znížte náklady na fritovací olej.
- ♦ Vylepšite kvalitu a chuť vyprášaných jedál.
- ♦ Prefiltrovanie oleja trvá len niekoľko minút.
- ♦ Ekonomická návratnosť je od 4 - 12 mesiacov.
- ♦ Jednoduché použitie, jednoduché čistenie.

VITO® 50

čistička fritovacieho oleja
Vyvinuté na bežné používanie.
Ideálne pre fritézy do 25 litrov objemu.

VITO® 30

čistička fritovacieho oleja
Vyvinuté na bežné používanie.
Ideálne pre fritézy do 12 litrov objemu.

Týždenná spotreba oleja



Perfektný doplnok k
VITO® čističke fritovacieho oleja

Oiltester

Skontrolujte kvalitu oleja.
Rozhodnite o výmene oleja.

Data Reader

Vyčítajte dáta o používaní z
VITO® čističky fritovacieho
oleja



Vložte VITO®
jednoducho do horúceho
oleja. Patentované
tlakové filtrovanie trvá
len niekoľko minút.
Docielite perfektne
čistý olej.