

# 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**<sup>®</sup> jednoducho do Vašej fritézy a stlačte tlačidlo Štart.

**Žiadne čakanie!**



2.

**VITO**<sup>®</sup> prečistí olej úplne automaticky.

**Žiadny dozor!**



3.

Vyberte **VITO**<sup>®</sup> z fritézy. Váš olej je teraz už čistý.

**Žiadne vypúšťanie!**



4.

**VITO**<sup>®</sup> môžete umývať v umývačke riadu.

**Šetrite svoj pracovný čas!**

# VITO<sup>®</sup>

**VITO**<sup>®</sup>  
go green!



# VITO<sup>®</sup>

znižte náklady na fritovací olej až

# 50%

**VITO**<sup>®</sup> 30 čistička fritovacieho oleja

Vhodné pre fritézy s celkovým objemom do 12 litrov

**VITO**<sup>®</sup> 50 čistička fritovacieho oleja

Vhodné pre fritézy s celkovým objemom do 25 litrov

**VITO**<sup>®</sup> 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**<sup>®</sup>

[www.systemfiltration.com](http://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.

