

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



horesga®

Wo und wann stand was in den Fachmedien?
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



world of cooking

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Inverter > Inverter-Zellen > Nachbau
> Last opening control > Abgabe Referenzliste

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERSAFE
NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 450 x 455 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERMINIBARS
TÜV

Alle Minibars
und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr. auch bis 0,38 kWh / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die wahlweise überlegene Raumtemperatur max. 25°C,
entsprechender 2- und 4000-F-Geleisler mit 3 Typen Weisler

KREUZER
SÜDBREMSE

Suche Branchen Medien



VITO® Frittieröfilter für optimal frittierte Speisen



SYS Systemfiltration GmbH

ist spezialisiert auf die Entwicklung, die Produktion und den Verkauf von Filtrationssystemen für verunreinigte Fette, Öle und wässrige Lösungen für Industrie- und Lebensmittelanwendungen. Durch intensive Zusammenarbeit mit Produktions- und Forschungsunternehmen wächst unsere Firma stetig und ist mehr und mehr international vertreten.

Unsere Ziele sind:

- Einsparung von Zeit und Kosten für den Endkunden
- Umweltschutz durch Vermeidung von Altöl
- Gleichbleibend hoher Qualitätsstandard

VITO® Frittieröfilter

Mit VITO® verringern Sie Ihren Öl- und Frittierfettbedarf um bis zu 50%. Durch das Herausfiltern feinsten Verkohlungen, Schwebstoffen und Mikropartikeln hält VITO® den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte.

Reduzieren Sie Ihre Ölkosten um bis zu 50%
VITO® hält den optimalen Zustand Ihres Frittieröls oder Frittierfettes und verringert Ihren Ölverbrauch durch die Entfernung von Verkohlungen, Mikropartikeln und Schwebstoffen. Dies verlängert die Lebenszeit des Frittiermediums um bis zu 50%.



Ihre Vorteile sind:

- weniger Ölverbrauch
- seltener Ölwechsel
- geringerer Reinigungsaufwand
- reduzierte Personalkosten
- günstigere Lagerkosten durch kleinere Bestellmengen beim Ölkauf

Verbessern Sie die Qualität und den Geschmack Ihrer Gerichte

VITO® beeinflusst kritische Parameter, wie Polare Anteile (TPM), Säurezahl und Polymere Triglyceride positiv, stellt die Reinheit des Öls sicher und verlängert beträchtlich die Lebenszeit und den guten Geschmack.

VITO® reinigt Ihr Öl in weniger als 5 Minuten vollautomatisch

VITO® filtert Ihr Öl vollautomatisch, während Sie sich um andere Aufgaben kümmern können, das spart Ihnen eine Menge Zeit!

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Frittierölfiltration war nie einfacher:

1. einfach VITO® in die heiße Fritteuse stellen
2. VITO® einschalten
3. erledigen Sie andere Aufgaben, während VITO® Ihr Öl reinigt
4. nach dem Filtrationszyklus schaltet VITO® automatisch ab - nehmen Sie VITO® jetzt aus der Fritteuse
5. das war alles! - Sie haben nun sauberes Öl.



Ideale Ergänzung zu VITO®Frittieröfilter

Der Oiltester ist ein handliches Messgerät zur schnellen Prüfung von Frittierölen und -fetten auf den Gebrauchsgrad hin.



OILTESTER (testo 270)

Sparen Sie Kosten beim Frittieren oder Fettbacken durch effiziente Nutzung Ihres Frittieröls / Backfetts.

- Keine Qualitätseinbußen durch verbrauchtes Öl
- keine unnötigen Kosten durch zu frühen Frittierölwechsel

Mit dem Oiltester bestimmen Sie schnell den optimalen Zeitpunkt zum Wechsel des Öls und halten problemlos die gesetzlichen Grenzwerte ein.



Weitere Informationen finden Sie in den unten angehängten PDF-Dateien.

[zur SYS-Website](#)

Kontakt

VITO AG

Eltastr.6
78532 Tuttlingen

Telefon 0800/3050777 (Kostenfrei aus Deutschland)
Telefon [49] 07461/96289-0
Telefax [49] 07461/96289-12

info@vito.ag
www.vito.ag

Anhänge



VITO Flyer (600 KB)



VITO Produktmappe (9 MB)