



FRITÖSOLJERENARE VITO

Minskad oljekonsumtion
Färre oljebyten
Mindre kladd vid oljebyte
Lägre kostnader för oljehantering
Upp till 50% besparing



Maskinen placeras direkt på elementen i din fritös. Det skall vara under normal arbetstemperatur upp till 175C°. Maskinen renar oljan i 4,5 minuter varefter den stannar automatiskt. Lyft upp maskinen och placera den i dropp-lådan, sedan klart.

Spara upp till 50% av dina kostnader för fritureolja med VITO® Oljerenare.

VITO® förlänger oljans livslängd genom att filtrera bort förkolnade rester, mikropartiklar och suspenderade sediment. Sammantaget kan detta ge en fördubbling av livslängden på din fritureolja. Du kommer att servera optimalt friterade produkter med ännu bättre smak och öka lönsamheten när livslängden på fritureoljan förlängs. Du väljer en maskin som möter de högst ställda kraven för säkerhet och hantering.