



Frituuroliefilter
Oiltester

tot 50% besparing

- U biedt uw gasten optimaal smaakvol gefrituurd eten met een beter resultaat.
- U verhoogt uw winst, doordat u aanzienlijk langer met uw frituurolie doet.
- U kiest voor veiligheid, zekerheid, betrouwbaarheid en eenvoudig onderhoud.



VITO®

VITO AG
Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen, Deutschland
Telefon: +49 (0) 7461 / 96289-0
Telefax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@VITO.ag
www.VITO.ag





Inhoud

| | | |
|---|------|----|
| Oorsprong van frituren | Page | 03 |
| Waarom VITO | Page | 04 |
| Toepassing VITO | Page | 05 |
| Verlengde levensduur | Page | 06 |
| Besparing | Page | 07 |
| Basisregels voor frituren | Page | 08 |
| VITO in vergelijking | Page | 10 |
| VITO X1 | Page | 12 |
| VITO ist groen! | Page | 13 |
| VITO oiltester - kwaliteit meten | Page | 14 |
| SYS mijlpalen | Page | 16 |
| Referenties | Page | 18 |

Oorsprong van **frituren**

Men vermoedt, dat het frituren van eten oorspronkelijk uit het Midden Oosten komt. Het preciese jaartal is niet bekend, maar men neemt aan, dat reeds 2000 v. Chr. gefrituurd werd. De romeinse scriblita, die 200 v. Chr. door Cato beschreven werd, is waarschijnlijk een voorloper van de donut. Zuurdesem werd met een lepel in heet vet gelegd en in verschillende vormen getrokken.

Tussen 700 und 800 na. Chr. waaide de kunst van het frituren van China over naar Japan. Omdat de frituurolie toen erg duur was, werd alleen in boedistische tempels gefrituurd.

In de arabische regio werden tussen de 8 e en 14 e. eeuw boeken geschreven over de fabricage, opslag en toepassing van schapenvet, als een produkt om te frituren.

Spoedig daarna werd het frituren, wereldwijd, een gangbare bereidings methode voor allerlei eten.

Frituren vandaag aan de dag. Ook al schijnt het frituren ongezond te zijn, toch kan het tot verrassend fijne resultaten leiden. Door het snelle bakproces wordt voorkomen, dat levensmiddelen kapot gekookt of week worden. Het beschermende omhulsel zorgt er voor dat er geen vochtverlies optreedt bij gefrituurde producten. De hoge temperaturen verhinderen dat de te frituren produkten veel vet opnemen. Wie goed frituurt, krijgt gezond en smakelijk eten, dat snel en eenvoudig klaargemaakt is.

Waarom **VITO**[®]

Met **VITO**[®] frituuroliefilters heeft u gekozen voor innovatieve techniek, de beste kwaliteit, alsmede een voorsprong door tijd- en geldwinst:

- ◆ **VITO**[®] is geschikt voor **alle soorten friteuses**, met welk filtersysteem dan ook
- ◆ **VITO**[®] reinigt de frituurolie **vollautomatisch** op bedrijfstemperatuur
- ◆ **VITO**[®] zorgt voor een enorme filtratiekracht van 30 - 95 liter per minuut
- ◆ **VITO**[®] bespaart op arbeidstijd, doordat er minder gewisseld hoeft te worden plus dat het schoonmaken weinig tijd kost.
- ◆ **VITO**[®] spaart het milieu: minder nieuwe olie nodig, minder afval en minder oude olie



Toepassing **VITO**[®]



1.

Plaats **VITO**[®] eenvoudig in uw friteuse en druk op Start.

U hoeft er niet bij te blijven!



3.

Neem **VITO**[®] uit de friteuse, Uw olie is nu schoon.

Aftappen is niet nodig!



2.

VITO[®] filtert uw olie volautomatisch.

Zonder controle!



Optioneel

VITO[®] kan in uw vaatwasser gereinigd worden.

Tijdsbesparing!

made
in
Germany

VITO[®]
Frituuroliefilter



VITO® – verlengt de levensduur van frituurolie!

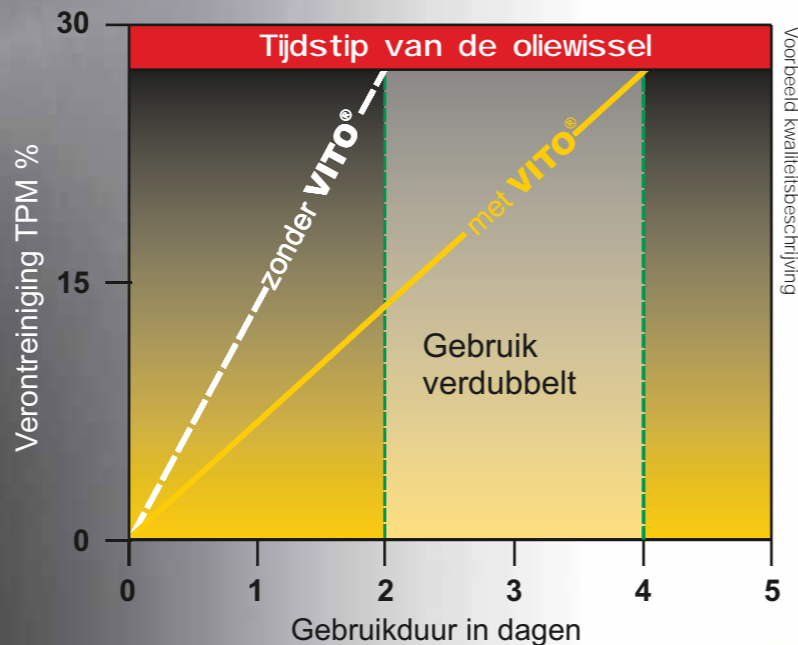
Het filtratiesysteem wordt afhankelijk van wat er gefrituurd wordt, bv patat, snacks, vis, verschillend belast. Als basis moeten de frituurregels in acht genomen worden. (beste temperatuur om te frituren is 175 graden, separaat frituren van patat, snacks, visproducten, etc.).

Een rapport van Prof. Dr. Wurster, Labor Biotechniek-Umwelttechnik in Konstanz van 18.mei 2005 bewijst:

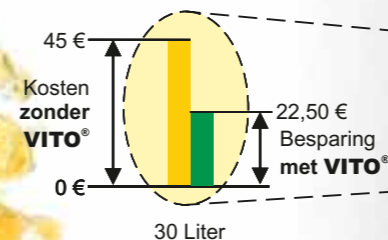
Het inzetten van VITO®

- beïnvloedt kritische parameters, zoals polaire deeltjes (TPM), zuurgraad, vorming van acrylamid en polymere triglyceride, positief.
- behaalt in de praktijk een beter resultaat dan in laboratorium omstandigheden.
- verlengt de levensduur van de frituurolie aanzienlijk.

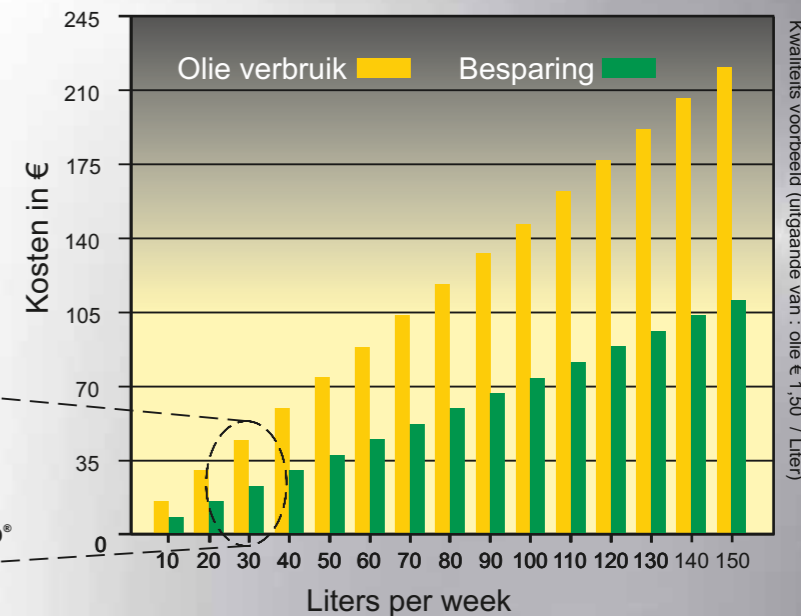
Levensduur



- Reduceert het olieconsumptie
- minder wisselen van de olie
- minder schoonmaak
- minder voorraad, minder magazijnkosten
- tot 50% besparing



Besparing



- VITO®** verdient zich snel terug, is zeer rendabel
 - VITO®** vermindert het olieconsumptie door het verwijderen van koolstof, mikropartikels (5 micron) en zweefstof
- Daardoor kan de levensduur verdubbelen.

Basisregels voor frituren

www.smartfry.org

Zo maakt u zichzelf en de klanten gelukkig!

Waar U bij het frituren op moet letten:

- De ingestelde temperatuur van de friteuses moet niet boven de 180°C komen en bij voorkeur ingesteld zijn op 170–175°C. Hogere temperaturen betekent niet dat de produkten sneller gaar zijn, maar veroorzaken een snellere afbraak van de olie en leidt tot vorming van acrylamide bij levensmiddelen.
- De hoeveelheid te frituren produkten moet niet de oorzaak zijn dat de temperatuur tijdens het frituren zodanig zakt dat het ten koste gaat van de kwaliteit.
- Bij rustige periodes kunt u de temperatuur terug stellen, waarmee u voortijdige veroudering van de olie voorkomt.
- Om een optimale kwaliteit van de frituurolie te waarborgen, moet de temperatuur en ook het verouderings% van de olie met een digitale olie/vetmeter gecontroleerd worden. → **Oiltester**
- Na afloop van het frituren moet de frituurolie onder hoge druk gefilterd worden, om residu en koolstofdeeltjes, die de olie afbreken (polymerisatie), te verwijderen. Daardoor wordt de vorming van het gezondheidschadelijke acrylamid in de frituurolie geremd. → **VITO®**
- Ter bescherming tegen zuurstof, licht, stof en water moeten de friteuse afgedekt worden. Dat voorkomt extra belasting van de friteuses door oxidatie en fotooxidatie.



VITO® in verschillende uitvoeringen

Voor alle VITO®:

Temperaturen

Elektro-eenheid to max. 75°C
Filter- en pompeenheid gedurende korte tijd max. 200°C

Materiaal

Rvs 1.4301
Partikelfilter:
Celwol, Celstof



Filtratiegraad

tot 5 µm

VITO® 30

Voor frituses tot 12 liter

Technische Daten:

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Filtreerprestaties | tot 35 l / Minuut |
| Partikelopname | 0,8 l |
| Vermogen | 300 Watt |
| Werkcyclus (programmeerbare) | ca. 4,5 minuten* |
| Zuig diepte | ca. 20 cm |
| Afmeting | B115 x H355 x D175 mm |
| Gewicht | 6,3 kg |

CE

VITO® 50

Voor frituses tot 20 liter

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Filtreerprestaties | tot 50 l / Minuut |
| Partikelopname | 1,2 l |
| Vermogen | 300 Watt |
| Werkcyclus (programmeerbare) | ca. 4,5 minuten* |
| Zuig diepte | ca. 30 cm |
| Afmeting | B195 x H370 x D210 mm |
| Gewicht | 7,7 kg |

CE

ISOCOOL N.V.
Koel - vries en grootkeukentechniek

Data Reader

Hiermee leest u de
gebruiksgegevens af

- Werkcyclus
- Totale looptijd
- Totaal aantal cycli
- Maximum temperatuur

VITO® 80

Geschikt voor alle
soorten frituses

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Filtreerprestaties | tot 95 l / Minuut |
| Partikelopname | 3,5 l |
| Vermogen | 500 Watt |
| Werkcyclus (programmeerbare) | ca. 3,5 minuten* |
| Zuig diepte | ca. 45 cm |
| Afmeting | B210 x H460 x D205 mm |
| Gewicht | 9,2 kg |

CE

VITO®
Frituurolefilter



VITO® X1

voor voedingsindustrie en grote fritouses tot 80 liter

Met de innovatieve vacuümtechnologie is het mogelijk om de frituurolie/vet snel en gemakkelijk uit de friteuze op te zuigen en in dezelfde tijd te filteren. Alle koolstofdeeltjes, bezinsel en microdeeltjes worden uit de frituurolie/vet gefilterd. Om de natuurlijke smaak van frituurolie/vet te waarborgen wordt de gefilterde olie binnen in het geïntegreerde reservoir opgeslagen en vervolgens weer terugpompen



zonder VITO®



met VITO®



| | |
|--------------------------------|--------------|
| Filtratie effectiviteit | tot 5 micron |
| Materiaal | RVS 1.4301 |
| Micro filters | cellulose |
| Aanbevolen temperatuur | 175 °C |

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Filtratie capaciteit | 30 liter / per minuut |
| Opname capaciteit filter | 10 kgrs |
| Pomp capaciteit | 25 liter per minuut |
| Volume reservoir | 80 liter |
| Max. vacuüm | 0,2 bar |
| Afmetingen | Br 61 x D 45,5 x H90 cm |
| Gewicht | 63 kg |

VITO® is GROEN

www.vitogogreen.com

Door regelmatig gebruik te maken van **VITO®** frituurolefilter bespaart u niet alleen tijd en geld, u werkt ook mee aan een gezonder en schoner milieu.

CO2 neutraal

De productie, het transport en het verwijderen/afvoeren van de frituurolie belasten het milieu. Door het gebruik van **VITO®** frituurolefilter vermindert u een aanzienlijk deel CO2, die door productie en levering/transport veroorzaakt worden.

Regenwouden

Bescherming van regenwouden door het voorkomen van ontginning van landbouwgrond. U ondersteunt door uw verantwoordelijke gedrag de bescherming van bedreigde diersoorten.

Afval vermindering

U bespaart op frituurolie, doordat u **VITO®** gebruikt en zodoende minder afval produceert. Lege olieflessen, verpakking en oude olie worden met de helft gereduceerd. Daardoor draagt u voor een belangrijk deel bij, aan een gezonder-, en afvalarmer milieu.

Gezondheid

Door het filteren van residu en schadelijke stoffen wordt de vorming van het gezondheidschadelijke acrylamid in de frituurolie geremd. Verkoolde deeltjes komen niet meer in de voedselketen terecht, waardoor het gefrituurde eten gezonder is en beter smaakt.

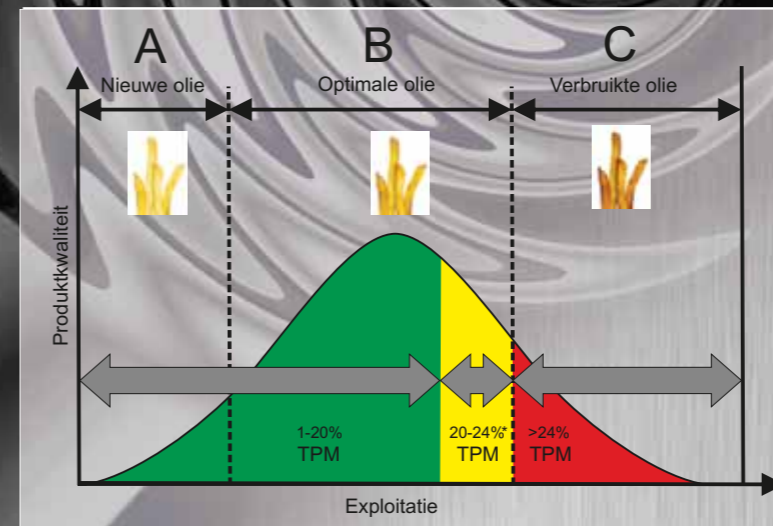
Oiltester - kwaliteitsmeting

Bevordert de kwaliteit van uw frituurolie en bespaart op kosten.



Voor een optimaal frituurresultaat

Controleer met de **Oiltester** het optimale gebruik van uw frituurolie/vet.



Technische gegevens

| | |
|--------------------------|--|
| Meetwaarden | %TPM, Temperatuur (°C/°F) |
| Meetindicator | Capacitieve Sensor (%TPM), PTC (°C/°F) |
| Meetbereik | 0,5...40 %TPM, +40...+900 °C |
| Nauwkeurigheid | ±2,0 %TPM (+40...+190 °C), ±1,5 °C/°F |
| Minimale registratie | 0,5 %TPM, 0,5 °C/°F |
| Display | LCD 2-delig, 3-kleurige LED |
| Alarm (uit te schakelen) | 2 grenswaarden vrij instelbaar |
| Overige aanwijzingen | Maximale meet temperatuur overschreden Minimale meet temperatuur niet gehaald |
| Temperatuur bereik | +40...+200 °C |
| Opslag temperatuur | - 20...+70 °C |
| Batterijen | 2 Micro Batterijen (AAA) |
| Levensduur batterijen | ca. 30 uur, ca. 600 metingen |
| Materiaal | ABS |
| Afmetingen (L x B x H) | 350 x 50 x 30 mm (met TopSafe) |
| Tijdmeting tot 99 | <30 sec. |
| Beveiliging | IP65 met TopSafe |
| Gewicht | ca. 160 g (Inkl. Batterijen + TopSafe) |

- Meet de kwaliteit van de frituurolie en de temperatuur
- Functie van de lichtjes
- Eenvoudig af te lezen
- Economischer oliegebruik
- Hoge produktkwaliteit
- Snelle en betrouwbare meetgegevens
- Eenvoudig te bedienen
- Simpel schoon te maken
- Kwaliteitsproduct



A

De gefrituurde producten zijn zeer licht.

B

De gefrituurde producten zijn goudbruin, smaakvol en perfect om opgediend te worden.

C

De gefrituurde producten zijn te donker en onsmakelijk. Smaakafbreuk komt voor. Het is de hoogste tijd om de olie te wisselen.



Mijlpalen

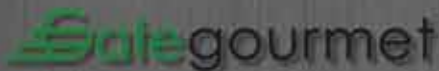
- 2000** Ontwikkeling en patentaanvraag van VITO® frituuroliefilters.
- 2001** Oprichting van het bedrijf SYS Systemfiltration
De effectiviteit van VITO® wordt door het "Steinbeis-Zentrum Konstanz" bevestigd
- 2002** Aanbeveling van frituuroliefiltratie met VITO® door de BVLK
Gastro-Innovationsprijs
Verhuizing naar groter gebouw
VITO® 50 wordt geïntroduceerd
- 2003** 1e. prijs voor de "nieuwe ontwikkeling" door de 'Stiftung der Kreissparkasse Tuttlingen'
Bedrijfs/verkooporganisatie wordt in Duitsland opgebouwd.
Deelname aan wereldrecord in België: 1,2 ton frites in een reuzen papieren zak!
- 2004** Opedane ervaring wordt aangewend om de tweede VITO® - Generatie te ontwikkelen

- 2005** Laatste rapport bevestigt de verlengde levensduur van frituurolie, als men met VITO® filtert
Onderscheiding tijdens de CATEX in Dublin, Ierland: VITO® is het 'Produkt van de beurs'
VITO® wordt bij de Duitse Patent- en Merkenbureau geregistreerd
- 2006** Oprichting vertegenwoordiging in de USA
- 2007** Onderscheiding tot VIP onderneming Euro-Toques
VITO® 80 wordt geïntroduceerd
- 2008** Een nieuw bedrijfspand met een totale oppervlakte van 800 m2 wordt betrokken
- 2009** VITO® frituuroliefilters worden wereldwijd in 75 landen verkocht
- 2010** VITO® frituuroliefilter viert haar 10 e verjaardag
In nauwe samenwerking met klanten wordt de derde generatie VITO® op de markt gebracht
- 2011** VITO® wint de Gulfood Award in Dubai als het meest innovatieve apparaat op de beurs
SYS Systemfiltration GmbH viert haar 10 jarige jubileum
SYS wordt de Euro-Toques Technik-Award toegekend
Onderscheiding voor onderneming van de maand in de „Gewinnerregion“
Vernieuwde certificering door de BVLK. (zusje van de NVWA)
VITO® in meer dan 100 landen vertegenwoordigd
- 2012** Winnaar wedstrijd voor jonge ondernemingen.
VITO is lid van de Culinary Guilds UAE
- 2013** SYS Systemfiltration vergroot de zaak tot 1600 m².
VITO wordt gebruikt in meer dan 35.000 restaurants in meer dan 120 landen.
VITO X 1 wordt geïntroduceerd.
- 2014** VITO beloond met „eervolle vermelding“ tijdens de Gulfood in Dubai, UAE.
SYS Systemfiltration verandert de juridische structuur en naam in VITO AG.





umcg



Werkzaamheden: Ontwikkeling, produktie en verkoop van filtratiesystemen voor allerlei soorten friteuses.

Medewerkers: Ons team bestaat uit hoog gekwalificeerde vakmensen. Wij leiden onze mensen commercieel en technisch op.

Bedrijf: Geheel Duitsland wordt door ons verkoopnetwerk van vertegenwoordigers en dealers bewerkt. Wereldwijd: Importeurs in meer dan 150 landen.

Coöperaties: Partner-bedrijven, internationale HBO-scholen en Universiteiten, experts en laboranten..

VITO® wordt wereldwijd in meer dan 35.000 keukens ingezet. De werking is grandioos! Voor referenties bij u in de buurt kunt u ons bellen op +5999 5613322 of +5999 5688088 IsocoolInv

