

Einer Innovation folgt die nächste

Die VITO AG präsentiert den VITO VM Frittierölfilter, den Nachfolger des VITO 50.

Die VITO AG aus Tuttlingen startet das Jahr direkt mit einer Innovation. Nachdem sie im September 2021 den VITO VL Frittierölfilter vorgestellt hat, der am Markt viel Anklang fand, erscheint diesen Februar das Nachfolgemodell des VITO 50. Die portablen Frittierölfilter lassen sich direkt in die Fritteuse setzen und filtern alle Partikel aus dem Öl heraus, wodurch es wesentlich länger verwendet werden kann. Die automatische Druckanström Filtration des neuen VM filtert 60 Liter Öl pro Minute und reinigt das Frittieröl so effizient, dass kleinste Nahrungspartikel bis zu 5µ entfernt werden. Dadurch sparen die Gastronomen und Küchenbetreiber nicht nur bis zu 50% ihrer Frittierölkosten, sie profitieren auch von einem reduzierten Reinigungsaufwand und die Qualität der frittierten Speisen wird gesichert. Zudem hat der verringerte Frittierölverbrauch einen positiven Effekt auf die Umwelt.

Da es sich um das mittlere der drei Modelle der portablen Serie handelt, wurde der neue Frittierölfilter VITO VM benannt. Die Neuerungen sind, wie auch beim VITO VL vor 1,5 Jahren, enorm. Neben dem Redesign, das dem kompakten Filter unter anderem einen gelben Griff, ein neues Bedienfeld und einen veränderten Filterdeckel verleiht, ist der VM nun auch viel smarter. Eine der bedeutendsten Neuerungen ist die integrierte Software VITOconnect, über die auch schon der VL verfügt. Mit dieser innovativen Technologie können Gastronomen das Filtersystem jetzt mit ihrem lokalen Wi-Fi Netzwerk verbinden und ihre Küche so in eine neue Ära führen. Nach dem Registrieren des VITO beginnt schon die intelligente Kontrolle. Küchenbetreiber können nun aus der Ferne auf detaillierte Informationen über die VITO-Nutzung von ihrem Smartphone, Tablet oder Computer aus zugreifen - überall und jederzeit. Die Software ermöglicht eine lückenlose Dokumentation und somit die maximale Kostenkontrolle.

Neben der einfachen Bedienung, die man von den VITO Filtern kennt, kommt beim VM noch ein Extra hinzu. Ein QR-Code auf der Elektroeinheit des Geräts führt direkt zu einer produktspezifischen Website, von der aus Kunden innerhalb kürzester Zeit Informationen zu sämtlichen Anliegen rund um ihr Gerät erhalten können. Für Handling- oder Servicefragen wird im Handumdrehen eine Lösung gefunden und Partikelfilter können über die Seite einfach nachbestellt werden. Das macht den Filter noch benutzerfreundlicher als zuvor.

Wer das brandneue Gerät live erleben möchte, hat auf der anstehenden Internorga in Hamburg diesen März die Möglichkeit dazu. Der schwarz-gelbe Stand der VITO AG befindet sich in Halle B7, Stand-Nr. 211.

VITO AG
Eltastr. 6
78532 Tuttlingen

07461-962890
info@vito.ag

