

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 frityrolja 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 frityrolja. Du kommer att servera optimalt friterade produkter med ännu bättre smak och öka lönsamheten när livslängden på frityroljan förlängs. Du väljer en maskin som möter de högst ställda kraven för säkerhet och hantering.