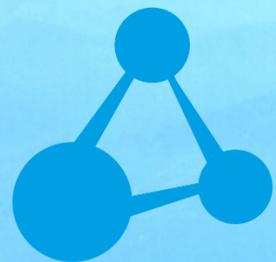


# FILTRADORA DE ACEITE



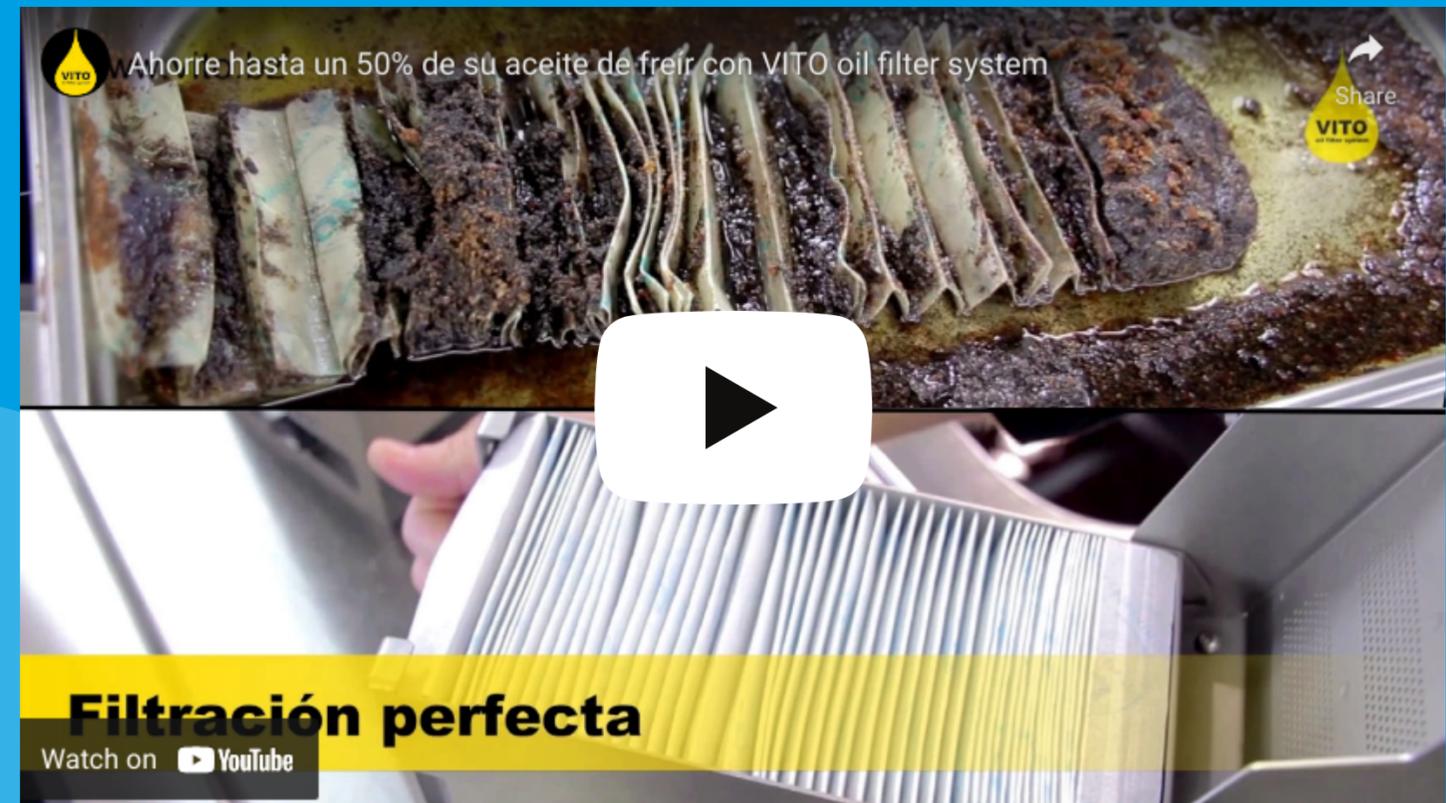
ECOFLUVIA  
Innovaciones sostenibles





# INIGUALABLE MICROFILTRACIÓN VITO® QUE ALARGA LA VIDA ÚTIL DE TU ACEITE DE FREÍR Y AHORRA UN 50%

El sistema de filtrado de aceite VITO® filtra micropartículas hasta 5µm. Esto afecta a los parámetros críticos de manera positiva, al igual que los compuestos polares (TPM), ácidos y la acumulación de acilamida y triglicéridos polímeros.



Mediante el uso de VITO® diariamente, eliminas efectivamente acrilamidas nocivas de tu freidora, como consecuencia de la comida. Elimina activamente partículas quemadas en el aceite de forma que ya no se adhieren a la comida. Obtienes alimentos más saludables y de mejor sabor para tus clientes.



# NUESTRO SISTEMA DE FILTRACIÓN PARA UN MAYOR AHORRO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRITOS

Hoy en día la fritura es un método de preparación de los alimentos que utiliza prácticamente cada chef en todo el mundo. Sorprendentemente estos platos fritos son más sanos de lo esperado si se consideran algunas reglas básicas. Pero freír con aceite incrementa los costes y éstos son, a veces, el coste fijo más importante junto al del personal.

## Su solución: la línea de productos VITO®

La línea de productos VITO® te ayudará con la gestión del aceite de freír. El medidor VITO® oiltester te ayudará a medir la calidad del aceite de manera que lo podrás cambiar siempre en el momento justo: ni demasiado pronto ni demasiado tarde. El sistema VITO® filtra el aceite, mejora su calidad y te permite ahorros de hasta un 50%.



## VITO GO GREEN



### Carbono neutral

La producción, transporte y eliminación de aceite de freír contaminan el medio ambiente. Al utilizar el sistema de filtrado de aceite VITO® disminuyes los escapes causados por freír productos y la contaminación generada por el flujo de transporte del aceite.



### Selva tropical

Protección de los bosques tropicales por el ahorro del país agrícola, al deforestar menos superficie de cultivo. Con VITO apoyas a la protección de especies en peligro de extinción y su ecosistema.



### Salud

Mediante el uso de VITO® diariamente eliminas efectivamente acrilamidas nocivas de la freidora y después de la comida. Quita activamente partículas quemadas en el aceite que no se adhieren a la comida tras el filtrado. Obtienes alimentos más saludables y de mejor sabor para tus clientes.



### Reducción de residuos

Ahorra aceite para freír con VITO® y produce menos residuos. Botellas de aceite vacías y residuos de aceite se reducirán en un 50%. De esta manera contribuyes a un medio ambiente más sano y con menos residuos.



# BENEFICIOS DE LA FILTRACIÓN





FILTRACIÓN EN  
5 MINUTOS

Descubre todas las  
filtradoras y sus  
accesorios

# MODELOS DE FILTRADORAS



VITO 30

VITO 50

VITO VL

VITO XS

VITO XM

VITO XL

## CAPACIDAD

Freidoras hasta 12L

Freidoras hasta 20L

Para uso intensivo

Volumen tanque 40L

Volumen tanque 75L

Volumen tanque 120L





No importa el tamaño de tu freidora o el uso diario que le des, tenemos la filtradora de aceite que se adapta a tus necesidades..



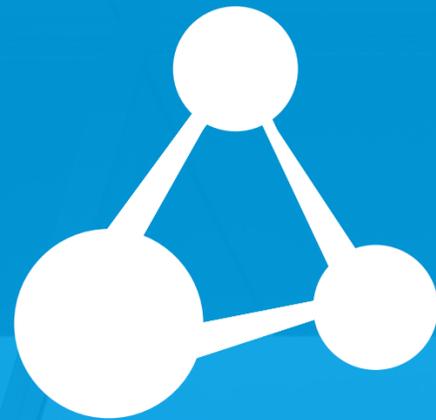
# MEJORA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRITOS

Con VITO conseguirás no solamente ahorrar un 50% del aceite para freír, si no que además la calidad de los alimentos fritos que consumen tus clientes mejorará sustancialmente.

En la foto se aprecia la diferencia entre la fritura realizada tras una filtración con VITO y una realizada sin filtración previa, en un aceite usado de tan solo unos días.



GRACIAS



ECOFLUVIA  
Innovaciones sostenibles

[info@ecofluvia.com](mailto:info@ecofluvia.com)

916 797 753

