

## VITO's Produktinnovation gewinnt COOKING Award 2022 Der VITO VL Frittierölfilter trifft den Zahn der Zeit

Auch dieses Jahr durften Profiköche, die im Catering- und GV-Markt aktiv sind, die besten Küchentechnik Produkt-Neueinführungen wählen. Organisiert wird das Ganze von der Zeitschrift Cooking + Catering Inside, dem Branchenmagazin für die oben genannten Märkte. Der VITO VL wurde im Herbst letzten Jahres vorgestellt und konnte bereits viele Köche von sich überzeugen. So wurde er diesen April mit dem COOKING Award 2022 in der Warengruppe Hygiene/Technik/Service ausgezeichnet und schmückt sich mit der Silbermedaille.

Weiterentwicklung ist für die VITO AG ein wichtiger Grundpfeiler der Firmenphilosophie. Es wird konstant daran gearbeitet, das Frittierölmanagement einfacher und effizienter zu gestalten und den Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Der VITO VL Frittierölfilter vereint smarte Software und leistungsstarken Filter und trifft damit genau den Zahn der Zeit.

Mit VITO ist es möglich bis zu 50% Frittieröl einzusparen, die Produktqualität zu sichern und den Arbeitsaufwand rund um die Fritteuse zu verringern. Die VITOconnect Software des VL ermöglicht zudem eine nahtlose Kostenkontrolle, Protokollierung und Analyse. Die Nutzungsdaten des VITO's können so jederzeit und von überall eingesehen werden, wodurch die Küchenbetreiber immer den Überblick über Ihr Frittierölmanagement behalten. Das neue, große Bedienfeld, die Kabelhalterung mit Quickpin und die simple Spülmaschinen-Reinigung aller mechanischen Teile maximieren die Benutzerfreundlichkeit. Die hohe Filtrationsleistung im Zusammenspiel mit dem neuen Rotor machen ihn zum stärksten VITO, der bisher gebaut wurde. Ein weiteres Feature ist der QR-Code auf der Elektroeinheit des VITO's. Er führt direkt zu einer produktspezifischen Website, von der aus der Kunde Informationen zu sämtlichen Anliegen rund um sein Gerät im Handumdrehen bekommt.

Der VITO VL funktioniert in jeder Fritteuse und mit jedem Frittiermedium. Das einfache Handling bringt zudem mehr Sicherheit in die Arbeit mit dem heißen Öl und bietet damit die optimale Komplettlösung für das Frittierölmanagement.

E-Mail: [info@vito.ag](mailto:info@vito.ag)  
Telefon: 07461-962890

