



THERMOCONTROL
INGENIERIA

SISTEMA DE FILTRACION DE ACEITE DE FREIR 2022



**Ahorra hasta un 50%
de su aceite de freir**



Su Solucion Linea de Productos Vito



El sistema de filtracion VITO limpia su aceite, asegura la calidad y ahorra hasta 50%.



Inicio



Ahorre hasta 50% con VITO ahorrara dinero, aceite, carga de trabajo, espacio de almacen y gastos de entrega.



Mantenimiento facil y seguro aceite limpio en aprox. 5 minutos. Meta VITO en la freidora caliente a temperatura de servicio. Simplemente pulse el boton star ya esta.



Filtración



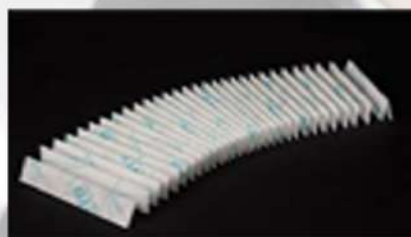
Limpieza facil VITO es hecho de acero inoxidable y se puede lavar en el lavavajillas! VITO es desmontable y cabe facilmente en cualquier lavavajillas!.



Calidad constante VITO asegura freir siempre en un aceite limpio, ofreciendo la maxima calidad de sus platos fritos.



Fin



Antes



Despues

VITO
oil filter system

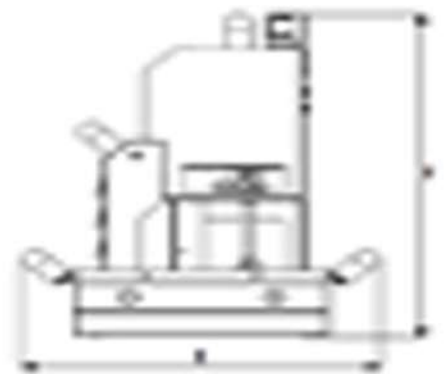
VITO 80

Funcionalidad:

VITO 80 limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la VITO 80 permite una microfiltración hasta $5 \mu\text{m}$ ($0,2 \mu\text{in}$). Como característica adicional, el uso de aditivos químicos para limpiar el aceite no es necesario. Así se puede garantizar el sabor óptimo de los platos fritos. El diseño único asegura que la VITO puede soportar temperaturas hasta 200°C (392°F) y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración, el aceite puede ser reutilizado inmediatamente para freír.

Características:

- *Gran potencial de ahorro
- *Menos consumo de aceite
- * Menos gastos de personal
- * Menos gasto de transporte
- *Menos gasto de almacenaje
- *Amortización rápida
- *Una calidad constante
- * Calidad en el aceite de freír
- * Calidad en la comida frita
- *Filtración automática



**AHORRE HASTA UN 50%
DE SU ACEITE DE FREIR**

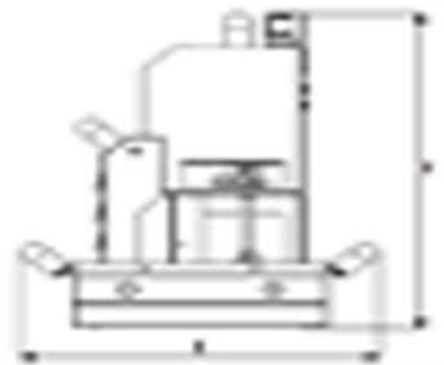
VITO 50

Funcionalidad:

VITO 50 limpia el aceite de forma sencilla e higiénica. Simplemente, coloque VITO en su freidora. Ahora VITO filtra su aceite, remueve amargas y partículas sin supervisión. Después de 4,5 minutos, VITO se detiene automáticamente y su aceite está listo para ser utilizado.

Características:

- * Para 1-4 freidoras hasta 20l (sedimento ligero a medio)
- * Temperatura de funcionamiento hasta 200 °C
- * Filtración por presión
- * Filtración automática – VITO se detiene después del tiempo de filtración establecido
- * Seguridad automática desactivada – VITO tiene protección térmica integrada
- * Hasta 12 ciclos de filtración seguidos para filtrar múltiples freidoras
- * VITO fabricado en acero inoxidable (1. 4301) y otros materiales inocuos para los alimentos
- * La unidad de filtro y goteo se pueden limpiar en el lavavajillas
- * Señales óptimas



**AHORRE HASTA UN 50%
DE SU ACEITE DE FREIR**

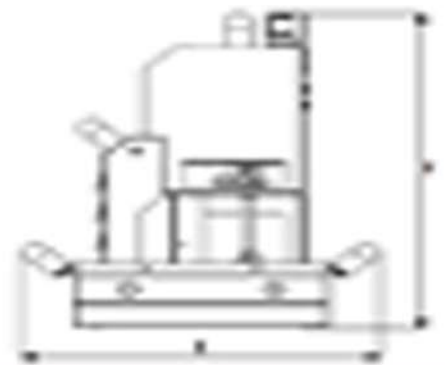
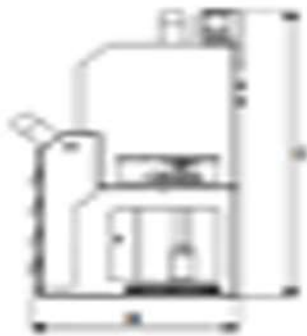
VITO 30

Funcionalidad:

VITO 30 limpia el aceite de forma sencilla e higiénica. Simplemente, coloque VITO en su freidora. Ahora VITO filtra su aceite, remueve amargas y partículas sin supervisión. Después de 4,5 minutos, VITO se detiene automáticamente y su aceite está listo para ser utilizado.

Características:

- * Para 1 - 3 freidoras gasta 12
- * Temperatura de funcionamiento hasta 200°C
- * Filtración por presión
- * Filtración automática - VITO se detiene después de tiempo de filtración establecido
- * Seguridad automática desactivada - VITO tiene protección térmica integrada
- * Hasta 3 ciclos de 4 filtración seguidos para filtrar varias freidoras
- * VITO fabricado en acero inoxidable (1.4301) y otros materiales inocuos para los alimentos
- * La unidad de filtro y goteo se pueden limpiar en el lavavajillas
- * Señales óptimas



**AHORRE HASTA UN 50%
DE SU ACEITE DE FREIR**



VITO



THERMOCONTROL
INGENIERIA

CONTACTANOS:

SANTA CRUZ:

AV. TROMPILLO ENTRE AV. SAN AURELIO Y Tte ARSENIO PEÑA

TELF.: 3-3202118 CEL.:72190433 - 72196299

E-MAIL: thermocontrol_santacruz@hotmail.com

COCHABAMBA:

C/ ANTEZANA N° 432 ENTRE VENEZUELA Y PACCIERI

TELF.: 4-4224118 - 4-4255447 CEL.:72202555 - 72213755

E-MAIL: comercial@thermocontrol.com.bo

LA PAZ:

C/ SUCRE ESQUINA YANACOCHA N° 1003

CEL.:68212318 - 71543067

E-MAIL: thermocontrol-lapaz@hotmail.com

TARIJA:

AV. BARTOLOME ATTARD BLOQUE "B" N° 36 C/ GENARO MALDINI
ENTRE JUAN VACA Y LARREA

TELF.: 6-6634810 CEL.:71863403 - 72041371 - 72201744

E-MAIL: thermocontrolingenieriasac@hotmail.com

**AHORRE HASTA UN 50%
DE SU ACEITE DE FREIR**

