



Sistema de filtración Oiltester

Ahorre hasta un 50%

- Le ofrece a sus clientes unas comidas fritas optimales, con mucho mejor sabor
- Aumenta significativamente su beneficio por incrementar la vida media de su aceite de freír significativamente
- Se decide por máximas normas de seguridad y un manejo seguro



VITO®

SYS Systemfiltration GmbH
Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen, Alemania
Teléfono: +49 (0) 7461 / 96289-0
Telefax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@systemfiltration.com
www.systemfiltration.com





Contenido

Origen de la fritura _____	Página 03
Por qué VITO ® _____	Página 04
Manejo de la VITO ® _____	Página 05
La “vida” del aceite de freír _____	Página 06
Ahorro _____	Página 07
Normas básicas de la fritura _____	Página 08
VITO ® en comparación _____	Página 10
Oiltester - medir la calidad _____	Página 12
VITO ® es verde! _____	Página 14
SYS crónica _____	Página 16
Referencias _____	Página 18



Origen de la **fritura**

Se supone que la fritura de los alimentos tiene su origen en el Oriente Medio. La datación exacta no es conocida pero se supone que ya se freía en 2000 a.C.
La Scriblita Romana que fue descrita por Cato en 2000 a.C., probablemente es un predecesor de los “donuts”.
La masa madre se metía con cucharas en aceite caliente y se trazaban en formas diferentes.
Entre 700 d.C. y 800 d.C., la fritura se distribuyó de China hacia Japón. En este tiempo solo se freía en los templos budistas porque el aceite de freír era muy caro.
Entre el siglo 8 y 14, libros sobre la producción, el uso y el almacenaje de grasa de oveja como medio para freír fueron escritos en la región árabe.
Poco después, la fritura era un método corriente para preparar comidas de todo tipo en todo el mundo.

La fritura hoy día. Aunque a menudo freír parece bruto e insano, el resultado puede ser inesperadamente delicioso y sabroso. El rápido alcanzar del proceso de la cocción evita el cocer demasiado o el reblandecer de los alimentos. Una envoltura protectora que se forma mientras la fritura contrarresta la pérdida de líquido de los alimentos. Las altas temperaturas evitan que la comida se empapa de aceite de freír. El que fríe correctamente, recibe unos alimentos sanos y ricos que están preparadas rápidamente y simplemente.



Por qué **VITO**[®]

Con **VITO**[®] Sistema de filtración se decide por una técnica innovadora, **la mejor calidad** así como una ventaja por una enorme **ganancia de tiempo y dinero**:

🔹 **VITO**[®] se puede utilizar en **cualquiera freidora** y con cualquier tipo de aceite de freír

🔹 **VITO**[®] **limpia el aceite completamente automático** en temperatura de servicio

🔹 **VITO**[®] le ofrece una **enorme capacidad de filtración** de 30 – 95 litros por minuto

🔹 **VITO**[®] **ahorra su valioso tiempo de trabajo** minimizando el esfuerzo de la limpieza de la freidora

🔹 **VITO**[®] **protege el medio ambiente** reduciendo la cantidad de aceite de freír desechable



Manejo de **VITO**[®]



1.

Meta **VITO**[®] simplemente en su freidora y pulse "Start".

Sin espera!



3.

Saque **VITO**[®] de la freidora. Ahora, su aceite esta limpio.

No purgamiento!



2.

VITO[®] filtra su aceite automáticamente.

No supervisión!



Opcional

Limpe **VITO**[®] fácilmente en sus lavavajillas.

Ahorro de tiempo de trabajo!

made in Germany



VITO® – prolonga la vida de su aceite de freír!

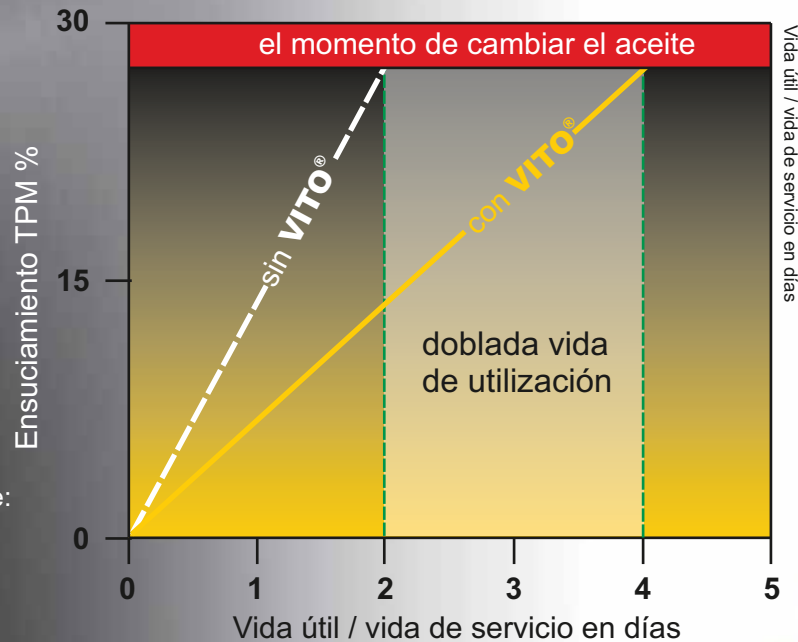
El desgaste del medio de fritura depende de que fríe p.ej. productos de patata, pescado o carne. En principio hay que seguir las reglas de freír (véase pagina 8).

Un dictamen del Prof. Dr. Wurster, Laboratorio de biotecnología y técnica ecológica en Constanza confirma en su dictamen del 18 de mayo de 2005 que:

la utilización de VITO®

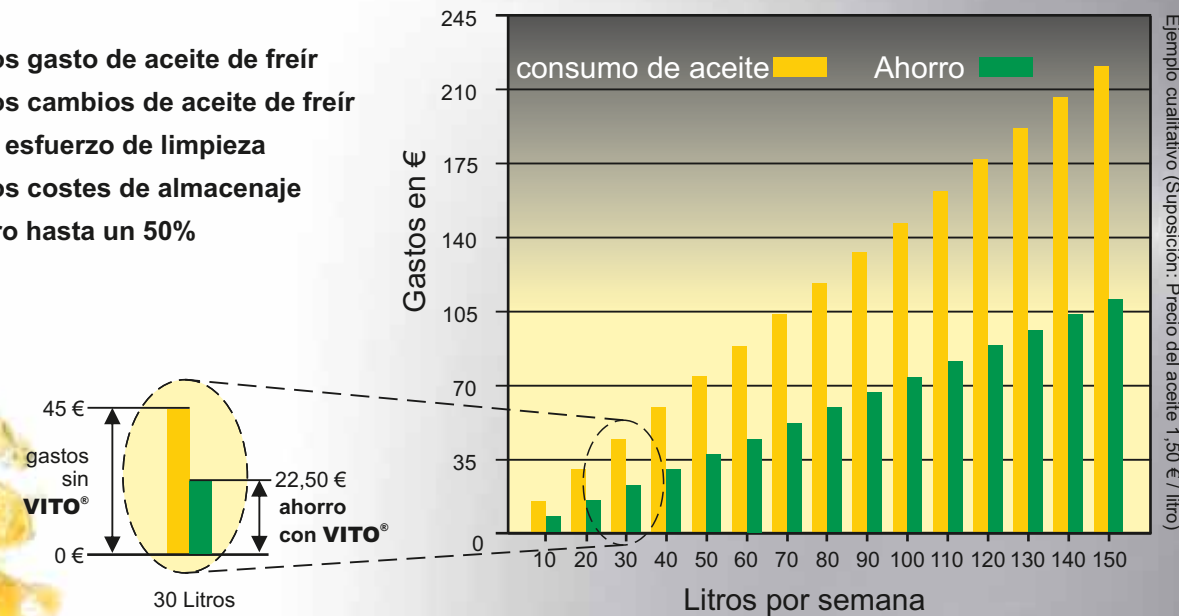
- influye positivamente los parámetros críticos como componentes polares (TPM), ácido y la acumulación de acrilamidas y triglicéridos polímeros.
- Alcanza aún mejores resultados en la práctica que bajo las condiciones en el laboratorio
- prolonga significativamente la “vida” de su aceite de freír

Vida



- menos gasto de aceite de freír
- menos cambios de aceite de freír
- poco esfuerzo de limpieza
- menos costes de almacenaje
- ahorro hasta un 50%

Ahorro



- VITO® se amortiza rápidamente
 - VITO® reduce el consumo del aceite por la eliminación de micropartículas y material en suspensión
- Esto puede doblar la “vida” de su aceite de freír.

Reglas básicas de la **fritura**

Así le hace feliz a su mismo y sus clientes!

Lo que debe tener en cuenta mientras fríe:

- ⚡ La temperatura en la freidora no debe superar 180°C y se recomienda una temperatura entre 160°C y 175°C. Una temperatura mas alta no significa una cocción más corta pero resulta en un deterioro del aceite más rápido y una aceleración de la formación de acrilamidas referente a alimentos amilíferos.
- ⚡ La cantidad de los alimentos debe ser medido bien para que la temperatura no baja tanto mientras freír porque esto resultará en un mal resultado de la fritura.
- ⚡ Por favor, baje la temperatura de la freidora mientras no la use. Así evita que su aceite de freír se descompone anticipadamente.
- ⚡ Para asegurar una buen calidad de su aceite de freír, la temperatura y el nivel del deterioro de su aceite debe ser medido con un aparato de medición. → **Oiltester**
- ⚡ Después de freír, su aceite debe ser filtrado para eliminar residuos de los alimentos fritos y para sacar el agua que está ligado en los productos de descomposición del aceite. → **VITO®**
- ⚡ Como protección del aceite contra oxígeno, luz, polvo y agua la superficie del aceite o de la grasa debe ser tapado en las fases de inactividad. Esto evita un perjuicio de su aceite de freír por oxidación y foto-oxidación.



VITO® en comparación

Para todos VITO®:

Temperaturas

Modulo eléctrico max. 75°C
 Unidad de filtro y bomba
 temporal max. 200°C

Material

Acero inoxidable 1.4301
 Filtros: Celulosa, viscosilla
 Todos los materiales usados
 son inocuo



Eficiencia de filtración

hasta 5 µm

VITO® 30

ideal para freidoras
 eléctricas hasta 12l



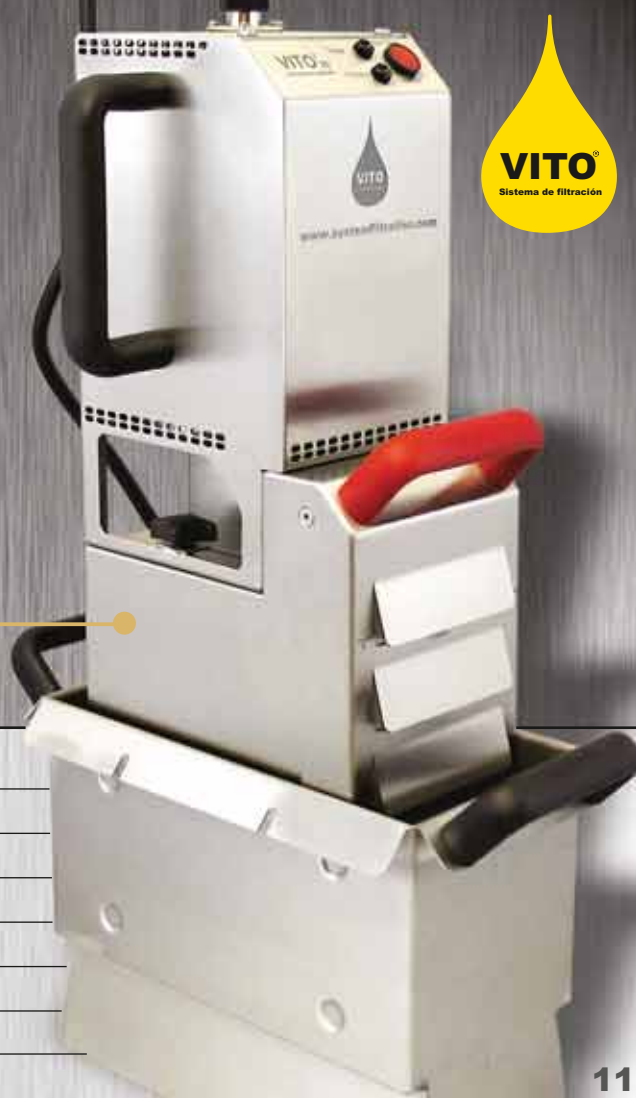
VITO® 50

ideal para freidoras hasta
 un 25l de contenido



VITO® 80

Para todas freidoras con
 más de 25l contenido



Data Reader

“Selecciona” los datos de
 utilización de su VITO®

- ▶ tiempo de ciclo
- ▶ plazo de circulación total
- ▶ ciclos totales
- ▶ temperatura máxima



Potencia de filtración	hasta 30 l / minuto
Captación de partículas	0,8 l
Potencia máxima	300 vatios
Tiempo de ciclo (programable)	aprox. 9 minutos*
Profundidad de remolino	aprox. 15 cm
Medidas (L x An x Al)	128 x 370 x 195 mm
Peso	6,8 kg

Potencia de filtración	hasta 50 l / minuto
Captación de partículas	1,2 l
Potencia máxima	300 vatios
Tiempo de ciclo (programable)	aprox. 4,5 minutos*
Profundidad de remolino	aprox. 30 cm
Medidas (L x An x Al)	195 x 370 x 210 mm
Peso	7,7 kg

Potencia de filtración	hasta 95 l / minuto
Captación de partículas	3,5 l
Potencia máxima	500 vatios
Tiempo de ciclo (programable)	aprox. 3,5 minutos*
Profundidad de remolino	aprox. 45 cm
Medidas (L x An x Al)	210 x 460 x 205 mm
Peso	9,2 kg

Oiltester - medir la calidad

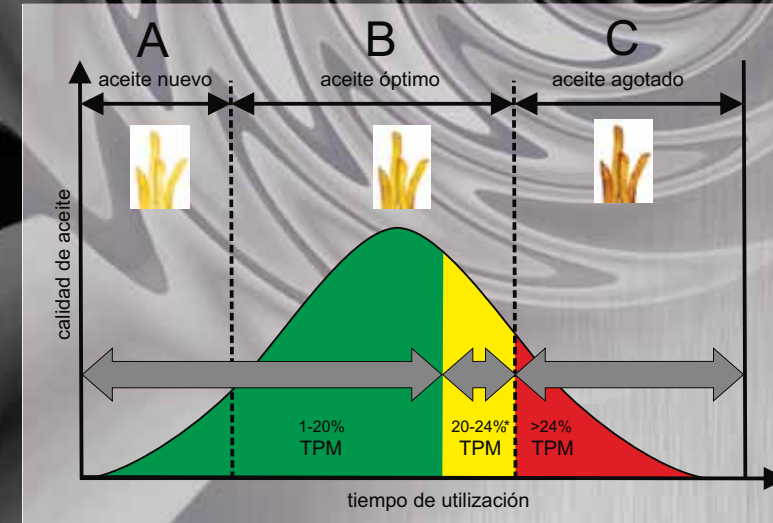
Asegura la calidad de su aceite de freír y ahorra costes



- Mide la calidad y temperatura del aceite de freír
- Función semafórica
- Pantalla fácil de leer
- Uso de aceite económico
- Alta calidad del producto
- rápido y confiable resultado de medición
- Fácil de manejar
- Fácil de limpiar
- Diseño robusto

Margen óptimo de freír

Controla con el **Oiltester** el uso óptimo de su aceite de freír



Datos técnicos

Parámetros	%TPM (Compuestos polares), Temperatura (°C/°F)
Sensor de valor de medición	Sensor capacitivo (%TPM), PTC (°C/°F)
Margen de medida	0,5...40 %TPM, +40...+200 °C
Precisión	±2,0 %TPM (+40...+190 °C), ±1,5 °C/°F
Resolución	0,5 %TPM, 0,5 °C/°F
Pantalla	LCD de dos líneas, LED tricolor (verde, amarillo, rojo)
Alarma (apagable)	2 valores límites ajustables
Otras funciones de indicación	Temperatura de medición máxima superada Temperatura de medición mínima no alcanzada
Temperatura de servicio del aceite	+40...+200 °C
Temperatura de almacenamiento	-20...+70 °C
Tipo de pila	2 micro pilas (AAA)
"Vida" de la pila	aprox. 30 h régimen continuo, ca. 600 mediciones
Material de la carcasa	ABS
Dimensiones (L x An x Al)	350 x 50 x 30 mm (con el TopSafe)
Tiempo de adaptación t99	< 30 s
clase de protección	IP65 con el TopSafe
Peso	ca. 160 g (pilas incluidas + TopSafe)



A

La comida está poca atractiva y poca cocida. Además tiene un color muy claro.



B

Comida está trigueña y deliciosa, está perfecto para servirla.



C

La comida está muy oscura y poca atractiva. Reducción del sabor puede ocurrir. Esto es definitivamente el momento de cambiar el aceite.

VITO[®] es verde!

www.vitogogreen.com

Por usar **VITO[®]** periódicamente no solo ahorra dinero y tiempo, sino también contribuye a mejorar y proteger el medio ambiente.

Carbono neutral

La producción, el transporte y la eliminación del aceite de freír contaminan el medio ambiente.

Si usa **VITO[®]** – sistema de filtración de aceite de freír reduce los gases residuales causados por la producción y la entrega del aceite de freír.

La Pluviselva

Protección de los bosques tropicales por ganara campaña, así se debe deforestar menos superficie de cultivo. Además apoya la protección de especies en peligro.

Prevención de residuos

Ahorra aceite de freír con **VITO[®]** y produce así menos residuos. Botellas vacías y aceites usados serán reducidos hasta 50%. Por lo tanto contribuye a un menos contaminado medio ambiente.

Salud

Por usar **VITO[®]** diariamente, Ud. remueve efectivamente las peligrosas acrilamidas de su freidora y por consiguiente también de su comida frita. También remueve las partículas quemadas. Así le puede servir a sus clientes unas comidas más sanas y más ricas.



Historia

- 2000** Desarrollo y concesión de patente de VITO® – sistema de filtración
- 2001** Establecimiento de la empresa SYS Systemfiltration.
„Steinbeis-Zentrum” en Constanza confirma los efectos positivos de VITO®.
- 2002** La Asociación federal de los inspectores de alimentos recomienda VITO®.
Precio innovador de la gastronomía.
Mudanza a una oficina más grande.
Lanzamiento comercial de VITO® 50.
- 2003** 1. premio para “innovación de productos” dado por 'Stiftung der Kreissparkasse Tuttlingen'.
Red de ventas cubre toda Alemania.
SYS participó en el intento en marcar el récord mundial en Bélgica: el cucurucho lleno de patatas fritas más grande en el mundo!

- 2004** La experiencia adquirida ha sido usada para desarrollar la 2a generación de VITO®.
- 2005** Premio en la CATEX en Dublín, Irlanda: VITO es “el producto de la feria”!
Nuevas dictámenes confirman la prolongación del aceite de freír con VITO®.
VITO® está patentado.
VITO® se usa en más de 30 países!

- 2006** Establecimiento de la Agencia en los EE.UU.
- 2007** Premio como “empresa VIP” de EuroToques
Introducción en el mercado de VITO® 80.
- 2008** SYS Systemfiltration se instala en sus propios locales comerciales más grandes.
- 2009** VITO® sistema de filtración se vende en más de 75 países.
- 2010** VITO® sistema de filtración cumple 10 años.
Después de una amplia encuesta la 3a generación de VITO® ha sido rediseñado

- 2011** VITO® gana el premio en la Feria Gulfood en Dubai como “tecnología más innovadora”.
SYS Systemfiltration GmbH celebra 10° Aniversario.
El EuroToques “Premio técnico” es concedido a SYS.
Premio como “Empresa del mes” en la región Schwarzwald-Baar-Heuberg.
Nueva certificación por la Asociación federal de los inspectores de alimentos.
VITO® se encuentra ahora en más de 100 países.





Líneas de trabajo: Desarrollo, Producción, Distribución de sistemas de filtración para freidoras gastronómicas/panaderías
Empleados: Nuestro equipo se compone de profesionales altamente calificados. Formamos comercial y técnico.
Venta: Nuestra red de distribución en Alemania consiste en representantes comerciales y autorizados socios comerciales.
Cooperaciones: Empresas aliadas, universidades y colegios internacionales, laboratorios y peritos independientes

VITO® se usa en más de 25.000 cocinas. El efecto es estupendo! Por favor llámenos para referencias cerca de su empresa. Llame por favor al **+34 971 5765 81** o visita nuestra página web **www.systemfiltration.com**.

