



OLIO SEMPRE PULITO,
CHE DURA DI PIÙ CON VITO



FRITTI PERFETTI

A PROVA DI
CONTROLLO
HACCP

OLIO PULITO
IN MENO DI



RISPARMI
FINO AL
50%

GUSTO,
CROCCANTEZZA
E DIGERIBILITÀ

GARANTITI

ADATTO A TUTTE
LE FRIGGITRICI





LA QUALITÀ DEI TUOI FRITTI INIZIA DALL'OLIO

Caro ristoratore,

se oggi sei qui, probabilmente condividi la nostra stessa passione: **servire fritti perfetti**, che rendano entusiasti i clienti e li facciano tornare (fritti dorati e croccanti, morbidi dentro, che si sciolgono in bocca... senza lasciare quella fastidiosa sensazione di pesantezza)!

Siamo certi che ogni giorno riponi attenzione e impegno nella scelta delle materie prime, nella formazione del tuo staff, nel perfezionamento delle tue ricette.

Eppure, c'è un elemento cruciale che spesso viene sottovalutato, anche dai professionisti più attenti: la gestione dell'olio di frittura.

Molti ristoratori gestiscono ancora l'olio a occhio, basandosi soprattutto sul colore, sull'osservazione empirica o su altri parametri non scientifici.

Tuttavia...

La scienza ci dice che questo approccio può essere rischioso – per la qualità dei tuoi piatti, per la soddisfazione dei clienti e persino per la conformità alle normative sanitarie.

Per questo, all'interno di Fritti Perfetti ti guideremo attraverso tutto ciò che c'è da sapere sulla **gestione professionale dell'olio di frittura**.

Dalle basi scientifiche alle soluzioni più innovative, sfogliando questo magazine scoprirai come:

- Garantire fritti sempre perfetti, gustosi e digeribili
- Rispettare le normative vigenti (senza stress)
- Ottimizzare i costi riducendo gli sprechi d'olio
- Incrementare la produttività della tua brigata
- Evitare sprechi e aumentare la sostenibilità in cucina.

La missione di VITO Italia da oltre vent'anni nel mondo del fritto

È creare **tecnologie innovative per la gestione del fritto**: in questo magazine ti guideremo con informazioni, consigli e accorgimenti, maturati in oltre 20 anni di esperienza, che ti aiuteranno non solo a garantire ai tuoi clienti frittiture perfette, ma anche a trasformarle in un vero e proprio magnetite per la tua attività ristorativa (ti spiegheremo come nel dettaglio).

Ora è tempo di portare i tuoi fritti a un altro livello.

Iniziamo!



L'innovazione made in Germany ha già rivoluzionato +50.000 Cucine in oltre 150 Paesi

SCOPRI LA GESTIONE SCIENTIFICA DELL'OLIO DI FRITTURA

per risparmiare tempo e denaro – aumentando il gusto, la croccantezza e la digeribilità dei tuoi fritti.

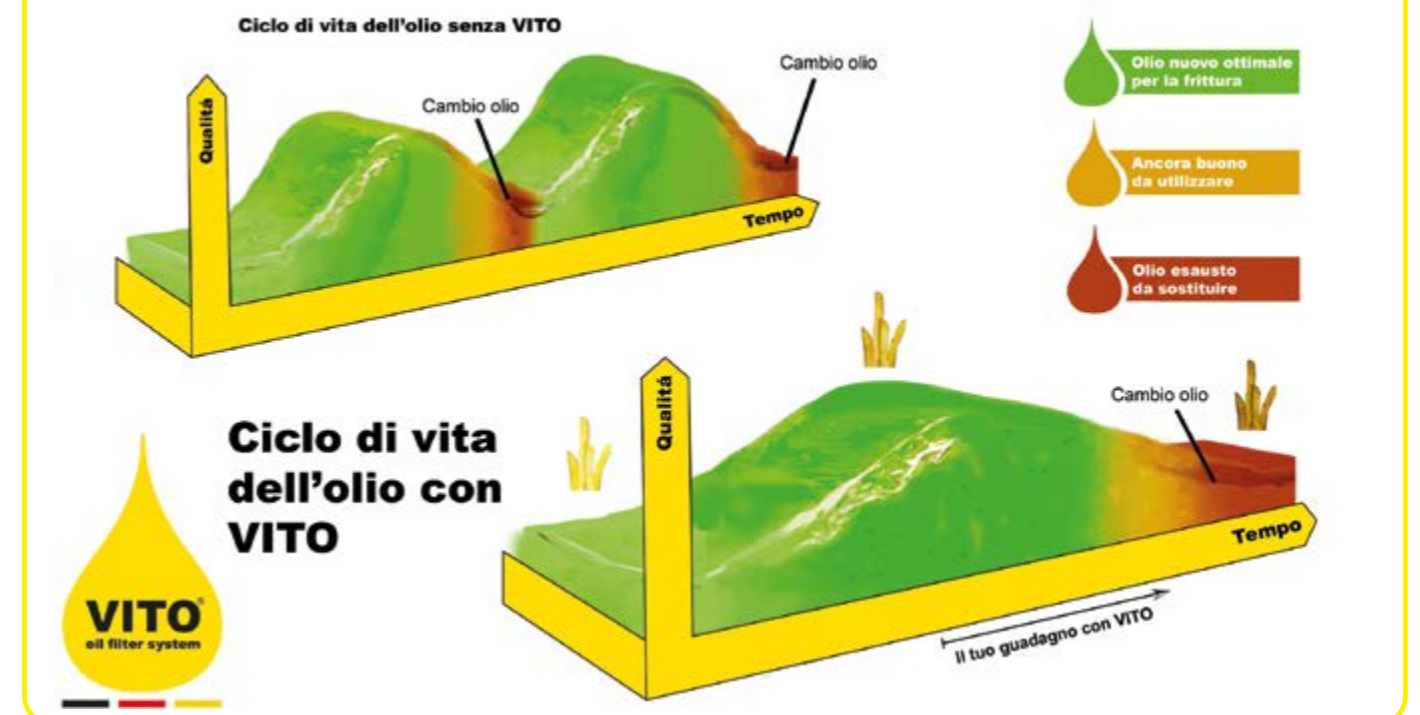
Nel 2025, i **metodi tradizionali** basati sull'osservazione empirica dell'olio per stabilire quando cambiarlo al fine di garantire qualità e sicurezza ai consumatori (nel rispetto delle normative vigenti) sono ormai stati superati da **tecnologie innovative**, più accurate e sicure.

Stabilire la qualità dell'olio sulla base del **colore** è infatti un **grave errore** che costa caro a molti ristoratori, sia in termini di **rischio di sanzioni** che di **perdita dei clienti** (i quali, a fronte di frittiture pesanti, dal sapore rancido e poco digeribili, scelgono di non tornare più).

Ma su quale **criterio scientifico** è possibile misurare la qualità dell'olio?

E quali **tecnologie e dispositivi** sono già a disposizione dei ristoratori per assicurarsi che la materia prima sia sempre nei parametri stabiliti per legge e di qualità?

L'OLIO DI FRITTURA ATTRAVERSA TRE FASI DISTINTE NEL SUO CICLO DI VITA.



OLIO NUOVO

L'olio è fresco: dopo poche frittiture, i risultati di croccantezza e gusto saranno valorizzati.

OLIO OTTIMALE

In questa fase il gusto e la consistenza sono esaltati, e l'olio mantiene proprietà organolettiche adeguate. È il momento ideale per il filtraggio!

OLIO ESAUSTO

È necessario sostituirlo, poiché non è più possibile rispettare i parametri TPM stabiliti per legge.

Secondo la **Circolare del Ministero della Sanità** (n.1 dell'11.01.1991), infatti, «il contenuto di costituenti polari (TPM) è un buon indicatore dello stato di deterioramento dell'olio» e «l'Istituto superiore di sanità ritiene, in analogia a quanto previsto dalla legislazione di altri Paesi, che sia opportuno che il **tenore di composti polari non superi 25 g/100 g negli oli e nei grassi utilizzati per la frittura degli alimenti**».

Infine, tra le *Raccomandazioni per l'uso degli oli e dei grassi per frittura*, il Ministero della Sanità suggerisce di «**filtrare l'olio usato**, se ancora atto alla frittura, su idonei sistemi».

Mantenere la percentuale dei TPM inferiore al 25% contribuisce a migliorare la qualità organolettica degli alimenti fritti e rappresenta un valido strumento di tutela della salute del consumatore; questa percentuale costituisce un **limite di legge da rispettare per non incorrere in sanzioni penali** a seguito di controlli delle autorità.

Cosa si rischia in caso di contravvenzione della norma? Sanzioni penali con ammende fino a € 46.481 (Legge n. 283/1962, art. 12-bis) per l'impiego di olio con valori TPM superiore al 25%, equiparato alla detenzione di alimenti avariati.



Come verificare in modo **immediato, chiaro e inequivocabile** la fase in cui si trova il tuo olio (in qualsiasi momento), evitando rischi e sanzioni?

Grazie allo sviluppo della **tecnologia**, esistono oggi strumenti affidabili per misurare lo stato esatto del ciclo di vita dell'olio di frittura, in modo semplice e intuitivo, ma allo stesso tempo estremamente accurato.

Il tester **FT 440** di VITO (made in Germany) è uno degli strumenti più efficaci per misurare in pochi secondi la qualità dell'olio.

Il suo **sistema a 3 colori** (un vero e proprio "semaforo della frittura") stabilisce in modo chiaro se l'olio è ancora ottimale o se è necessario cambiarlo.

La luce verde, arancione e rossa chiarisce subito se i TPM (i composti polari che, per legge, devono essere inferiori al 25%) rientrano nella norma: bastano pochi secondi per sapere se puoi friggere senza pensieri, o cambiare il tuo olio!

Con il suo sistema **pratico e super intuitivo**, il tester **FT 440** fornisce un'**analisi immediata** della qualità dell'olio di frittura, comunicando tempestivamente se corri il rischio di sanzioni, o se la qualità dell'olio rientra negli standard di sicurezza.

Gestire scientificamente il tuo olio è dunque fondamentale per:

Mantenere costante la qualità dei prodotti e offrire ai clienti frittiture gustose, croccanti e sane

Rispettare le normative ed evitare sanzioni, garantendo la sicurezza degli alimenti.

Ridurre gli sprechi e ottimizzare i costi, cambiando l'olio solo al momento giusto

Introdurre un sistema efficiente di gestione delle tue frittiture in cucina è **semplice, veloce e immediatamente efficace**, grazie a **VITO**.

Nelle prossime pagine scoprirai come elevare ancora di più la qualità dei tuoi fritti, grazie ad accorgimenti mirati sulle materie prime e a dispositivi che semplificheranno la vita in cucina!



NON TUTTI GLI OLI NASCONO PER FRIGGERE

Indicazioni per scegliere l'olio perfetto per le tue frittiture secondo i due criteri scientifici che ancora troppi ristoratori ignorano.

«La **frittura** è il procedimento di preparazione degli alimenti che mette più a dura prova la stabilità dell'olio: se riscaldato ad alte temperature, può andare incontro a una ossidazione da cui si formano alcune sostanze nocive. Una temperatura troppo elevata o un uso prolungato dello stesso olio possono rendere più marcati gli effetti di queste reazioni».

Dario Bressanini

ricercatore presso il dipartimento di scienze e alta tecnologia dell'Università degli studi dell'Insubria

Oltre che un'arte, la frittura è una vera e propria **scienza**.

Infatti, quando un olio viene riscaldato ad alte temperature, si generano delle reazioni chimiche che ne alterano le qualità, **decretando o compromettendo la qualità dei tuoi fritti**.

Assicurare le condizioni ottimali per le tue frittiture ti consente di offrire una cottura perfetta, eliminando il rischio di causare il **rilascio di sostanze tossiche**, che **generano quel senso di pesantezza e cattiva digestione ai tuoi ospiti**.

È possibile prevenire o gestire al meglio queste alterazioni, conoscendo le cause che le generano e scegliendo la materia prima più adatta alle tue esigenze di frittura.

Sono due i fattori che è fondamentale tenere in considerazione per ottenere fritti digeribili, cotti al punto giusto e fragranti: il **punto di fumo** dell'olio e il rapporto tra gli **acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi** della materia prima.

Assicurati di non bruciare l'olio, monitorando il punto di fumo.

Il punto di fumo rappresenta la **temperatura massima** che un olio può raggiungere **prima di bruciare**, rilasciando sostanze potenzialmente dannose per la salute. Questo valore dipende dalla materia prima da cui l'olio viene estratto e, in generale, più il punto di fumo è elevato, più l'olio è sicuro.

Perché non rispettare il punto di fumo è rischioso?

Quando un olio raggiunge il punto di fumo, assume generalmente una colorazione scura e inizia a produrre una sorta di schiuma, rilasciando alcune **sostanze tossiche e potenzialmente cancerogene** che potrebbero essere assorbite dai cibi in frittura:

ACROLEINA

sostanza tossica e irritante per la pelle, gli occhi e le vie respiratorie

ACRILAMMIDE

si forma soprattutto durante la frittura di cibi ricchi di amidi. L'assunzione frequente può aumentare il rischio di sviluppare tumori

IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI, FORMALDEIDE e altre sostanze volatili

sostanze irritanti per le vie respiratorie, interferenti endocrini o elementi dalla nota cancerogenicità

Il punto di fumo dei principali oli di frittura raffinati

PALMA	210-230° C
EXTRAVERGINE DI OLIVA	210° C
ARACHIDI	180-220° C
MAIS	160° C
SOIA	130° C
SEMI DI GIRASOLE	140-160° C

Fonte: INSTITUTE OF SHORTENING AND EDIBLE OILS, INC. (U.S.A.)

Se l'indicazione generale è quella di **utilizzare oli di frittura il cui punto di fumo si attesta sui 200° C**, questa sola indicazione **non è sufficiente**.

È fondamentale infatti indagare le proprietà organolettiche dell'olio scelto per definire l'olio più efficace e sicuro in frittura:

La composizione organolettica del tuo olio

Per scegliere l'olio di frittura migliore, è determinante analizzare il rapporto tra acidi saturi, monoinsaturi e polinsaturi: infatti, **un olio è più resistente se contiene una quota maggiore di acidi grassi monoinsaturi**, mentre un elevato contenuto di grassi saturi lo espone al rischio di rilasciare sostanze tossiche negli alimenti.

È bene considerare che ogni olio contiene grassi di tipo:

SATURI

la percentuale di **grassi saturi** (conosciuti come grassi cattivi) che possono portare rischi per la salute, contribuendo all'aumento di colesterolo e trigliceridi

MONOINSATURI

la percentuale di **grassi monoinsaturi** (quelli buoni), che stimolano il rilascio di colesterolo HDL, utile all'organismo

POLINSATURI

la percentuale di **grassi polinsaturi**, ovvero non dannosi a temperatura ambiente, ma in grado di rilasciare sostanze pericolose quando portati ad alte temperature.



PERCENTUALI DI ACIDI GRASSI PRESENTI NEGLI OLI VEGETALI

OLI	MONOINSATURI	POLINSATURI	SATURI
Oliva	75	10	15
Arachide	50	30	20
Palma	39	13	47
Mais	27	60	13
Girasole	24	60	11
Soia	22	63	15

Fonte: Schwabe Pharma Italia

Ricorda di **non friggere mai sotto i 160° e al di sopra dei 180°**, per assicurarti la migliore cottura dei tuoi fritti senza che l'olio rilasci sostanze dannose e potenzialmente cancerogene per la salute.

Quale olio utilizzare, quindi?

Ricapitolando, il **migliore olio di frittura** soddisfa *contemporaneamente* due requisiti: un elevato punto di fumo e un'ottima media tra acidi saturi e monoinsaturi.

I 4 FATTORI CHE DANNEGGIANO L'OLIO DI FRITTURA

Gestire l'olio assicurandosi qualità e risparmio è possibile, ma occorre conoscere **i fattori che ne accelerano il deterioramento**.

Se non controllati adeguatamente, infatti, questi elementi non solo compromettono la qualità delle frittiture, ma possono rappresentare rischi concreti per la **sicurezza degli alimenti**, degli operatori in **cucina** e per la **salute dei tuoi clienti**.

Vediamoli insieme.

Acqua

L'**acqua** rappresenta uno dei principali fattori di **deterioramento dell'olio di frittura** – ed uno dei più pericolosi. Essendo più pesante dell'olio, quando entra in contatto con lo stesso ad alte temperature tende a scendere verso il fondo della friggitrice, raggiungendo rapidamente la sua temperatura di ebollizione. Questo fenomeno **può causare pericolosi schizzi di olio bollente**, con rischi significativi per la sicurezza degli operatori.

Particolare attenzione va posta durante l'utilizzo del coperchio: le goccioline di condensa che si formano possono cadere nell'olio, innescando pericolose reazioni come quelle descritte

Ossidazione

Quando l'olio viene portato a temperature comprese tra i 150°C e i 190°C, si innescano tre tipi di **reazioni chimiche** dei *trigliceridi*, ovvero i grassi contenuti nell'olio: **polimerizzazione**, **idrolisi** e **ossidazione**.

Nelle normali condizioni di frittura, la polimerizzazione risulta trascurabile.

L'**idrolisi**, invece, provocata dall'umidità degli alimenti, scinde i trigliceridi formando acidi grassi liberi. Quando questi superano il 2% della massa dell'olio, conferiscono quel caratteristico **sapore rancido** tipico delle frittiture di bassa qualità.

L'**ossidazione** rappresenta però la reazione più critica: il glicerolo, ossidandosi, produce una sostanza notoriamente **nociva per il fegato** e irritante per le mucose gastriche (*acroleina*).

Polvere e residui

Durante il processo di frittura, l'olio è costantemente esposto a **contaminanti di varia natura**: residui di impanatura, pastella, briciole, marinate e particelle di ghiaccio provenienti da alimenti congelati, che continuano a ossidarsi fintantoché la friggitrice è in azione e la temperatura dell'olio è elevata.

Questi elementi non solo riducono la vita dell'olio, ma **compromettono anche la costanza qualitativa dei fritti**. Il filtraggio regolare dell'olio diventa quindi un passaggio fondamentale nel processo di frittura professionale: permette di estendere la durata dell'olio, mantenere elevati standard qualitativi e ottimizzare i costi operativi.

Esposizione alla luce

L'esposizione alla luce, sia naturale che artificiale, innesca un processo di **foto-ossidazione nell'olio**. La radiazione luminosa incrementa la formazione di perossidi e dei composti **responsabili della sensazione di rancido**, compromettendo le caratteristiche organolettiche dell'olio. Inoltre, l'esposizione alla luce causa una significativa diminuzione dei polifenoli, i conservanti naturalmente presenti nell'olio, e la stessa clorofilla presente nella materia prima agisce come foto-catalizzatore quando esposta alla luce, generando ossidazione e radicali liberi che ne accelerano il **deterioramento dell'olio**.

La protezione dell'olio dai fattori di deterioramento non permette solo di ottimizzare i costi, ma è fondamentale per garantire la **qualità** e la **sicurezza** delle frittiture, proteggendo la tua attività e i tuoi clienti da diversi tipi di rischi...



FRIGGI BENE... O NON FRIGGERE!

La gestione professionale dell'olio non è solo una questione di qualità, ma ha un impatto su diversi aspetti della tua attività di ristorazione.

Che tu gestisca un ristorante gourmet, una trattoria tradizionale o un locale di street food, **un sistema di gestione dell'olio inadeguato espone la tua attività a rischi concreti**, che possono compromettere la tua reputazione.

I dati parlano chiaro: il prezzo dell'olio ha raggiunto picchi anche di 4,50€ al litro, e una gestione approssimativa dell'olio può costare alla tua attività mediamente **tra i 6.000 e i 10.000€ l'anno** (in base alle dimensioni e all'offerta del tuo locale).

Per questo, grandi catene come *Burger King* hanno certificato risparmi del 30% – in aggiunta al loro filtraggio integrato di serie – dopo l'introduzione del sistema di microfiltraggio *VITO* fino a 5 micron.

Tuttavia, il costo è solo la punta dell'iceberg...

Ecco perché è fondamentale conoscere tutti i rischi a cui ti esponi, se non gestisci in modo scientifico il tuo olio di frittura:

I rischi per la salute e la sicurezza alimentare

- la cattiva gestione dell'olio provoca la formazione di residui nocivi, con conseguente **modifica del valore nutrizionale e delle caratteristiche organolettiche**;
- fritti poco digeribili causano **disagi e problematiche di salute** che potrebbero compromettere il ritorno dei clienti presso la tua attività (e un cattivo passaparola sulla qualità dei tuoi prodotti e del tuo servizio)
- l'impiego di olio con valori TPM superiore al 25%, oltre ad esporre a sanzioni penali, è equiparato di fatto alla **detenzione di alimenti avariati**

I rischi per la reputazione

- fritti pesanti e poco digeribili rischiano di generare **recensioni negative** (i clienti non tornano e sconsigliano il locale);
- un olio deteriorato compromette la croccantezza e il gusto dei fritti, **vanificando l'investimento in materie prime di qualità**;
- la percezione di "frittura pesante" danneggia l'immagine complessiva della tua cucina, **impattando anche sulle altre proposte del menu**.

I rischi economici

- sommando il rincaro dell'olio ad una gestione poco scientifica, si generano ogni anno **migliaia di euro di sprechi (anche oltre i 3.000-5.000€ annui)**;
- senza dispositivi di filtraggio automatico dell'olio, la pulizia manuale delle friggitrici impiega il personale in **attività a basso valore aggiunto**;
- l'utilizzo di olio deteriorato **rallenta i tempi di cottura** e i residui bruciati richiedono interventi di manutenzione straordinaria sulle attrezzature, riducendone l'efficacia e traducendosi in ulteriore spreco.

La protezione dell'olio dai fattori di deterioramento e di rischio attraverso una gestione scientifica offre una notevole **ottimizzazione dei costi e garantisce la qualità e la sicurezza delle frittiture**, tutelando contemporaneamente la tua attività e i tuoi clienti da diversi tipi di rischi

Ma quanti dei luoghi comuni sulla gestione dell'olio sono effettivamente fondati?



3 MITI DA SFATARE SULL'OLIO DI FRITTURA

per non correre rischi.



1

«L'olio costa troppo!»

Per le loro frittiture, **molti ristoratori scelgono l'olio più economico invece della materia prima con il miglior rapporto tra qualità organolettiche e punto di fumo**. Tuttavia, questo non basta per ottenere un effettivo risparmio: gli oli più economici, infatti, si deteriorano in fretta e vanno cambiati di frequente, annullando il risparmio economico!

Ricorda che un olio di qualità:

- opportunamente filtrato, ha una durata maggiore
- richiede meno cambi e rabbocchi
- ti offre fritti migliori, che fidelizzano i clienti!

2

«Olio lento a scaldarsi? Alzo la temperatura della friggitrice!»

Quando l'olio inizia ad essere meno fresco, impiega più tempo a scaldarsi. Per risparmiare tempo, molti ristoratori alzano la temperatura della friggitrice: un errore da non commettere! Questa rappresenta infatti una pratica dannosa, perché:

- Non velocizza il processo di frittura
- Deteriora ulteriormente l'olio
- Compromette la qualità del fritto
- Può produrre sostanze nocive

3

«Verifico la qualità dell'olio dal colore!»

La maggior parte dei ristoratori cambia l'olio "a occhio" o seguendo tempistiche predeterminate, che però non hanno alcun fondamento scientifico! La verità è che il colore non è indicativo della qualità del tuo olio. Per esempio:

- Un olio può essere scuro, ma ancora buono (per esempio, dopo poche frittiture di pesce in olio fresco);
- Un olio può sembrare chiaro ma essere chimicamente degradato (per esempio, dopo molte frittiture di patate);

Solo un sistema di misurazione scientifica (come il tester **FT 440**) può determinare con certezza la qualità dell'olio!



GLI 11+1 CONSIGLI PER UN FRITTO PERFETTO

Dall'esperienza dei nostri ristoratori, ecco i segreti per assicurarti **fritture croccanti fuori e morbide dentro**, digeribili, sane e gustose...

Che renderanno il tuo locale una meta irresistibile!

1

Riscalda l'olio e portalo alla **temperatura ottimale di frittura** (max **175° C**). Verifica di non andare oltre per evitare il punto di fumo, grazie al Tester digitale FT440.

2

Se è possibile, **friggi prodotti asciutti** – assicurandoti di scrollare per bene il ghiaccio ed eventuali residui prima di friggere le tue pietanze, evitando l'*idrolisi*.

3

Evita di salare i cibi prima di friggerli e NON condirli né salarli direttamente sopra la friggitrice: in questo modo, eviterai che i condimenti finiscano nella friggitrice e si carbonizzino ad alte temperature, deteriorando la qualità del tuo olio.

4

Verifica il corretto livello dell'olio di frittura, assicurandoti di friggere in *olio profondo* e garantendo alle tue pietanze una cottura omogenea, al contempo sana e gustosa.

5

Se frigi tipologie di prodotti diversi tra loro, **utilizza friggitrici dedicate** per ottenere risultati migliori: esalterai al massimo il gusto delle tue materie prime ed eviterai contaminazioni

6

Per assicurarti l'assorbimento omogeneo dell'olio in cottura e ottenere una frittura omogenea, **non sovraccaricare il cestello di cibo** (mantenendo una proporzione di 1:10).

7

Rimuovi regolarmente i residui più grossi dalla superficie dell'olio per evitare che si carbonizzino, abbassando la qualità del tuo olio e rilasciando sostanze dannose per la salute

8

Copri l'olio per proteggerlo dalla luce e prevenire l'ossidazione, il processo durante il quale viene prodotta una sostanza nociva per il fegato e irritante per le mucose gastriche (*acroleina*).

9

Durante le pause, abbassa la temperatura della friggitrice (*mai* al di sotto di 120°) per evitare che l'olio continui a friggere: in questo modo, prolungherai il ciclo di vita del tuo olio di frittura.

10

Filtra l'olio dopo ogni servizio: tutti i tipi di contaminanti (come impanature, pastelle, briciole, condimenti, residui di ghiaccio) sporcano l'olio e ne riducono il ciclo di vita. Il filtraggio aiuta a mantenere la qualità costante degli alimenti e a contenere i costi, riducendo i cambi dell'olio (con *VITO*, risparmi fino al 50%).

11

Compila quotidianamente la scheda HACCP per registrare filtraggi, cambi olio, temperatura dell'olio e valore TPM, per assicurarti di rispettare sempre i limiti di legge, senza rischiare sanzioni e prelievo di campioni durante un eventuale controllo.

+1

A fine servizio, utilizza **con l'olio ancora caldo il dispositivo VITO**, che in meno di 5 MINUTI grazie al suo **potente sistema di filtraggio (a 5 micron)** elimina tutti i residui nelle tue friggitrici, mantenendo elevata la qualità dei tuoi fritti e **risparmiando fino al 50% di olio!**

Risparmia fino al 50%, prolunga la durata del tuo olio di frittura ed esalta al massimo la **qualità dei tuoi fritti!**

SCOPRI VITO, IL DISPOSITIVO

DI MICROFILTRAGGIO MADE IN GERMANY

che ha già rivoluzionato oltre **50.000 cucine** in tutto il mondo!

Pulisci l'olio ancora bollente con il **sistema di microfiltraggio** di *VITO*: in automatico e senza bisogno di supervisione, a fine servizio rimuovi i residui (anche quelli invisibili, fino a 5 micron) dall'olio di frittura. Otterrai sempre **fritture equilibrate e irresistibili**, offrendo il meglio ai tuoi clienti. Allo stesso tempo **prolungi la vita dell'olio**, elimini fino al 50% degli sprechi e annulli il rischio di sanzioni per olio alterato.





Il tuo nuovo “aiuto” in cucina...
di cui non potrai più fare a meno!

- Olio pulito in meno di 5 minuti
- Rispetta gli **standard HACCP**
- Risparmio fino al 50% dell'olio di frittura
- Sistema di **microfiltraggio** innovativo e potente (5 micron)
- **Senza bisogno di supervisione** né di manodopera
- Ottieni **fritti di qualità**: croccanti, dorati, digeribili e perfetti nel tempo
- **Elimina gli sprechi**: frigi nell'olio pulito
- **Dispositivo automatico**, dall'utilizzo facile e sicuro
- **Libera il tuo Team** dalla pulizia delle friggitrici
- Butta il filtro e **lava VITO** comodamente **in lavastoviglie!**

Innovazione tecnologica *made in Germany*

Pannello touch con led luminosi:

- dotato di **sensore antiribaltamento**
- motore dotato di **termica di sicurezza** a 86°

In più, connettendo il dispositivo *VITO** a internet, puoi usufruire di:

- **Portale online gratuito** di facile consultazione con schermate intuitive
- **Registrazione continua dei dati** e monitoraggio digitale
- **Interfaccia aperta** per connettersi ad altri sistemi
- Invio di **report automatici** con consumi e risparmi di olio

* tecnologia presente nei modelli VM, VL, XS, XM, XL



Come funziona il dispositivo *VITO*?

POCHI E PRATICI STEP PER FILTRARE IL TUO OLIO DI FRITTURA

senza bisogno di **supervisione**, né di **manodopera**

VITO pulisce l'olio con un filtraggio semplice, veloce e igienico, mantenendo pulite le friggitrice. Inserito nell'olio bollente, filtra ed elimina le particelle in galleggiamento e rimuove i residui amari o carbonizzati che tendono a depositarsi sul fondo della friggitrice (zona fredda).

Il tutto senza bisogno di supervisione!

INIZIO



FILTRAGGIO



FINE



1

Inserisci un **nuovo filtro in cellulosa** (riutilizzabili fino a 10 volte) nel tuo dispositivo VITO.

2

Inserisci *VITO* nella friggitrice con l'olio ancora bollente e premi *START* (nel frattempo, puoi continuare a occuparti della tua cucina).

3

Una volta in azione, *VITO* filtra l'olio di frittura **in meno di 5 minuti**. Al termine del ciclo di microfiltraggio, un timer segnala acusticamente la fine della pulizia e si spegne in automatico

4

Ora puoi estrarre *VITO* dalla friggitrice: il tuo olio di frittura è pulito, dopo essere stato filtrato efficacemente con tecnologia a 5 micron!

5

Rimuovi e smaltisci il filtro e pulisci *VITO* direttamente in lavastoviglie (ad eccezione del motore)!

Inquadra il **QR-Code** per vedere il dispositivo VITO in funzione mentre filtra l'olio a **5 micron**... e scopri il risultato finale!



VITO è idoneo per la tua friggitrice?

SCOPRI IL MODELLO ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

Mobile o portatile – sempre compatibile con la grandezza della tua vasca!

La gamma di dispositivi *VITO* copre **tutte le esigenze** dei ristoratori!

In base:

- alle materie prime che friggi
- alla frequenza di utilizzo
- alla grandezza
- e al numero delle tue vasche,

puoi scegliere il modello di *VITO* perfetto per la tua attività.

Tra **dispositivi portatili** per friggitrici a partire da 8 fino a 40 litri di capacità. E **dispositivi mobili** (su ruote) per grandi volumi d'olio oppure numerose friggitrici in batteria.

Qualsiasi sia il dispositivo adatto a te, *VITO* è in grado di supportare la tua cucina e offrirti **fritti croccanti, gustosi e digeribili**, eliminando anche i residui più invisibili e allungando la vita del tuo olio di frittura.

Il tutto, mentre **risparmi tempo in cucina** ed elimini **fino al 50% di sprechi**!



Dispositivi portatili

Perfetti per friggitorie fino a 40 litri di capacità.

I modelli VM e VL sono integrati con il sistema software VITOconnect, che offre una panoramica online sulla produttività, sui risparmi ottenuti e su eventuali aggiornamenti.

VITO VS



- da 1 a 3 friggitorie fino a 12 litri di capacità
- temperatura di utilizzo fino a 200°
- filtraggio a pressione con circolazione forzata dell'olio
- filtraggio automatico
- spegnimento automatico (dotato di termoprotezione)
- fino a 3 cicli di filtraggio consecutivi
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- unità pompa e vaschetta di sgocciolamento lavabili in lavastoviglie
- portacavo con Quickpin
- allarmi luminosi

VITO VM



- da 1 a 4 friggitorie fino a 20 litri di capacità
- filtraggio a pressione con circolazione forzata dell'olio
- filtraggio automatico
- spegnimento automatico (dotato di termoprotezione)
- sistema antiribaltamento
- fino a 16 cicli di filtraggio consecutivi
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- unità pompa e vaschetta di sgocciolamento lavabili in lavastoviglie
- connessione di rete (WiFi)
- portacavo con Quickpin
- allarmi acustici e luminosi

VITO VL



- ideale per friggitorie a "vasca libera" oppure oltre 20 litri di capacità
- filtraggio a pressione con circolazione forzata dell'olio
- filtraggio automatico
- spegnimento automatico (dotato di termoprotezione)
- sistema antiribaltamento
- fino a 16 cicli di filtraggio consecutivi
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- unità pompa e vaschetta di sgocciolamento lavabili in lavastoviglie
- connessione di rete (WiFi)
- portacavo con Quickpin
- allarmi acustici e luminosi

Dispositivi mobili

Sistemi di filtraggio olio mobili (su ruote), perfetti per grandi volumi d'olio oppure numerose friggitorie in batteria.

Con l'apposita lancia, **VITO estrae l'olio dalla friggitorie e lo filtra** eliminando anche i residui carbonizzati.

L'olio pulito rimarrà conservato all'interno del **serbatoio**, e può essere trasportato facilmente e in sicurezza in cucina, senza subire alcuna contaminazione. Inoltre, l'operatore non avrà nessun contatto diretto con l'olio bollente.

Dopo il filtraggio, **l'olio può essere facilmente re-immesso nella friggitorie** per nuove frittiture, oppure smaltito negli appositi contenitori.

Integrati con il sistema **software VITOconnect**, i dispositivi mobili VITO offrono una panoramica online sulla produttività, sui risparmi ottenuti e su eventuali aggiornamenti.

VITO XS



- serbatoio da 40 litri
- temperatura di utilizzo fino a 200°
- filtraggio per depressione – vacuum
- filtraggio automatico – serbatoio con sensore di livello olio incorporato
- spegnimento automatico: per filtraggio/pompaggio, dopo 5 minuti; per riscaldamento, dopo 30 minuti
- optional: sistema di riscaldamento aggiuntivo (raccomandato per olio e grassi allo stato solido)
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- tubo rimovibile grazie al sistema di aggancio/sgancio rapido
- cestello lavabile in lavastoviglie
- maniglia superiore regolabile in altezza
- ruote direzionali di grandi dimensioni (con freno)
- connessione di rete (WiFi)



VITO XM



- serbatoio da 75 litri
- temperatura di utilizzo fino a 200°
- filtraggio per depressione – vacuum
- filtraggio automatico – serbatoio con sensore di livello olio incorporato
- spegnimento automatico: per filtraggio/pompaggio, dopo 5 minuti; per riscaldamento, dopo 30 minuti
- optional: sistema di riscaldamento aggiuntivo (raccomandato per olio e grassi allo stato solido)
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- tubo rimovibile grazie al sistema di aggancio/sgancio rapido
- cestello lavabile in lavastoviglie
- maniglia superiore regolabile in altezza
- ruote direzionali di grandi dimensioni (con freno)
- connessione di rete (WiFi)

VITO XL



- serbatoio da 120 litri
- temperatura di utilizzo fino a 200°
- filtraggio per depressione – vacuum
- filtraggio automatico – serbatoio con sensore di livello olio incorporato
- spegnimento automatico: per filtraggio/pompaggio, dopo 5 minuti; per riscaldamento, dopo 30 minuti
- optional: sistema di riscaldamento aggiuntivo (raccomandato per olio e grassi allo stato solido)
- acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- tubo rimovibile grazie al sistema di aggancio/sgancio rapido
- cestello lavabile in lavastoviglie
- maniglia superiore regolabile in altezza
- ruote direzionali di grandi dimensioni (con freno)
- connessione di rete (WiFi)

Hai qualche dubbio sul modello adatto alla tua friggitrice?
Richiedi una DEMO con un esperto VITO!

Veloce, automatico e **senza bisogno di supervisione.**

ECCO PERCHÉ LA TUA BRIGATA AMERÀ IL DISPOSITIVO VITO

Continua a occuparti della cucina mentre *VITO* filtra l'olio in **meno di 5 minuti** e ti assicura frittiture eccellenti!

In chiusura o in **qualsiasi momento** – anche durante il servizio – la tua brigata può azionare *VITO* e avviare un ciclo di pulizia che in **meno di 5 minuti** assicurerà un olio di frittura pulito e come nuovo.

VITO è appositamente progettato per funzionare **con l'olio ancora bollente**, mentre i tuoi collaboratori possono dedicarsi alle preparazioni in cucina o a pulire gli ambienti in vista della chiusura.

Una volta inserito il filtro in cellulosa e avviato il dispositivo in vasca, *VITO* pulisce automaticamente l'olio in pochi minuti e in totale sicurezza, **senza bisogno di supervisione, né di manodopera**. Al termine del ciclo di pulizia il dispositivo emette un allarme acustico di notifica: a questo punto puoi riporre *VITO* nella sua vaschetta di sgocciolamento, per poi usarlo il giorno successivo.

Se il filtro di cellulosa è saturo, basta rimuoverlo, smaltirlo e **riporre in lavastoviglie le parti lavabili di *VITO***.

In più, puoi ridurre ulteriormente il carico di lavoro della tua brigata con le **Tabs VITO**: una o due volte al mese, utilizzale per una pulizia profonda della tua friggitrice, liberando i tuoi collaboratori da pesanti e noiose pulizie manuali!

Migliora anche tu il lavoro in cucina e risparmia tempo, grazie a *VITO*!



SCOPRI
DI PIÙ A
PAG. 36



Porta alle stelle la qualità dei tuoi fritti, **riducendo fino al 50% i costi dell'olio!**

CALCOLA QUANTO PUOI RISPARMIARE CON VITO

NELLA TUA ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

Scopri a quanto potrebbe ammontare il tuo risparmio annuale grazie al sistema di microfiltraggio *VITO*: bastano pochi minuti e la risposta a poche semplici domande!

Unisciti ai ristoratori che hanno già iniziato a **risparmiare migliaia di euro** e di litri di olio, recuperando in pochi mesi il costo del dispositivo.



Carlo Battaglia

12 recensioni • 3 foto

★★★★★ 4 mesi fa

Siamo polleria battaglia di Palermo la usiamo da circa 5 anni. La qualità dei fritti è migliorata tantissimo, il risparmio dell'olio considerevole.



antonio scalzo

3 recensioni

★★★★★ 4 mesi fa

Uso Vito da tanti anni e ho risparmiato migliaia di euro di olio e soprattutto migliorato la qualità dei miei fritti



Danilo Visicaro

8 recensioni • 19 foto

★★★★★ 4 mesi fa

Ottimo prodotto lo riacquisterei nuovamente, un risparmio notevole nella sostituzione dell'olio



30% di risparmio: certificato da Burger King

Inizia a risparmiare anche tu con il sistema di filtraggio VITO



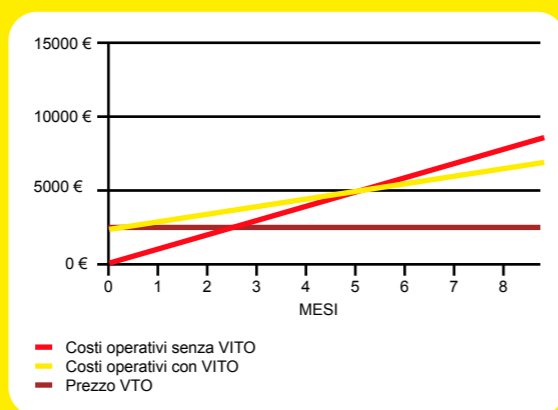
Dopo quattro mesi di test presso l'headquarter negli USA, **Burger King** ha approvato il sistema VITO in aggiunta alle loro friggitrici (già dotate di filtraggio integrato) per ottenere un microfiltraggio più accurato: con VITO, Burger King ha certificato un ulteriore **risparmio del 30% sui costi per l'olio di frittura**, autorizzandone l'utilizzo ai punti vendita in tutto il mondo.

Con VITO conoscere il tuo risparmio e **calcolare l'ammortamento del tuo dispositivo** è semplicissimo!

Calcolo dell'ammortamento - esempio

Prezzo olio al litro: € 2,50
Nr friggitrici: 2
Capacità: 20 litri
cambi olio a settimana: 2 volte
Consumo olio a settimana: 80 litri
consumo olio all'anno: 4.160 litri

Spesa totale anno per olio: €10.400
Risparmio all'anno: € 5.200



→ Ammortamento in circa 6 mesi

Inquadra il QR Code e calcola in pochi minuti quanto puoi risparmiare con VITO!



Scopri tutti i prodotti VITO!

IL METODO COMPLETO PER LA GESTIONE SCIENTIFICA DELLE TUE FRITTURE

Con VITO elevi la qualità dei tuoi fritti, grazie alla potente **tecnologia di filtraggio a 5 micron** e alla pulizia efficace e approfondita del tuo olio di frittura e delle friggitrici professionali.

In più, con i **tester** di ultima generazione – che sfruttano la medesima tecnologia *made in Germany* – da utilizzare singolarmente oppure in abbinamento al dispositivo VITO, potrai monitorare in modo scientifico la qualità del tuo olio.

Sfoggia le prossime pagine e scopri la gamma completa dei prodotti VITO!

Ottieni un'analisi immediata della qualità dell'olio di frittura:
CON IL TESTER FT 440 verifichi in pochi secondi se la qualità del tuo olio è **a norma di legge** o se stai correndo il rischio di **sanzioni**.

In modo facile, veloce e affidabile, il *Tester FT 440* determina la qualità dell'olio misurandone i **composti polari totali (TPM)** e indicandoli con un valore percentuale accurato.

Il **sistema a semaforo** segnala con un colore (verde, arancione o rosso) se l'olio è al di sotto del valore soglia e dunque ancora adatto alla frittura, se è a rischio o già alterato, oltre i limiti di legge.

Il *Tester FT 440* è un vero e proprio **semaforo della frittura**: l'evidente spia colorata di allarme rende semplice e intuitivo valutare la qualità dell'olio e stabilire il momento ideale in cui cambiarlo per garantire qualità e sicurezza, evitando **molte salate**.

Grazie al suo design, la modalità d'uso del tester non espone l'operatore al contatto con l'olio bollente e ne tutela la sicurezza.





IL TESTER FT 440

garantisce facili misurazioni e risparmio d'olio:

misura in pochi secondi la qualità e la temperatura dell'olio di frittura

stabilisce il momento esatto in cui cambiare l'olio (azzerando gli sprechi)

conforme agli standard qualitativi HACCP, per risultati immediati e affidabili

impugnatura sicura, alta classe di impermeabilità (IP67) e custodia per riporlo

Acquista il tuo dispositivo!

Scansiona il QR-Code per accedere alla scheda tecnica e acquistare il tuo Tester FT 440

Prolunga la durata del tuo olio fino al 50%!

SCOPRI I FILTRI VITO IN CELLULOSA

con tecnologia a microfiltraggio, riutilizzabili fino a 10 volte!



Il filtro in cellulosa è il cuore della tecnologia VITO: unito alla **potenza del filtraggio**, permette di raggiungere un grado di pulizia dell'olio talmente accurato da catturare i residui più insidiosi, **fino a 5 micron** di grandezza.

Disponibili in **confezioni da 100 pezzi**, ogni filtro di ricambio è realizzato in **cellulosa FDA-CFR**, adatta al contatto con alimenti e smaltibili senza problemi come semplice rifiuto organico.

I filtri assicurano una **pulizia completa dei residui dell'olio**, da quelli grossolani a quelli più invisibili, grazie alla tecnologia **5 micron**.

Inserendo il filtro nel tuo VITO, puoi:

- garantire fritti sani ai clienti
- risparmiare fino al 50% dell'olio
- evitare sanzioni e multe salate!

Acquista la tua scorta di filtri!

Scansiona il QR-Code per accedere alla scheda tecnica e acquistare una o più confezioni di filtri per il potente filtraggio a 5 micron del tuo olio di frittura!

Elimina grasso e oli carbonizzati, con una o due applicazioni!

DETERGI A FONDO LA TUA FRIGGITRICE CON LE TABS DI VITO

La pulizia efficace e intensiva che agisce *da sola!*

Dimentica la fastidiosa rimozione a mano delle incrostazioni dalle tue friggitrici: utilizza mensilmente le **Tab**s e rimuovi lo sporco ostinato con una o due pastiglie!

Si tratta di un potente detergente intensivo in pastiglie, confezionate singolarmente. Agiscono in soli **20 minuti** (mentre la tua brigata può occuparsi del resto della cucina) rimuovendo il grasso e i residui carbonizzati: al termine della pulizia smaltisci la soluzione secondo la normativa vigente e risciacqui la friggitrice, pulita a regola d'arte!

PULISCI A FONDO LA TUA FRIGGITRICE PROFESSIONALE, IN 3 SEMPLICI STEP:

1

Fai raffreddare la friggitrice e scarica l'olio. **Riempi la vasca con acqua** fino al livello **MAX**.

2

Porta la friggitrice ad una temperatura massima di 80/90°. Indossa guanti protettivi e inserisci le **Tab**s in base alla tabella di dosaggio. **Lascia agire la soluzione per 15-20 minuti** (o di più, in caso di sporco ostinato). Infine, elimina le incrostazioni più resistenti con una spazzola.

3

Scarica la soluzione dalla friggitrice, **smaltiscila** secondo le normative vigenti e **rimuovi eventuali residui** con una spugna. Infine, **risciacqua** più volte la friggitrice con acqua corrente e asciuga.



Acquista le Tabs per la tua friggitrice!

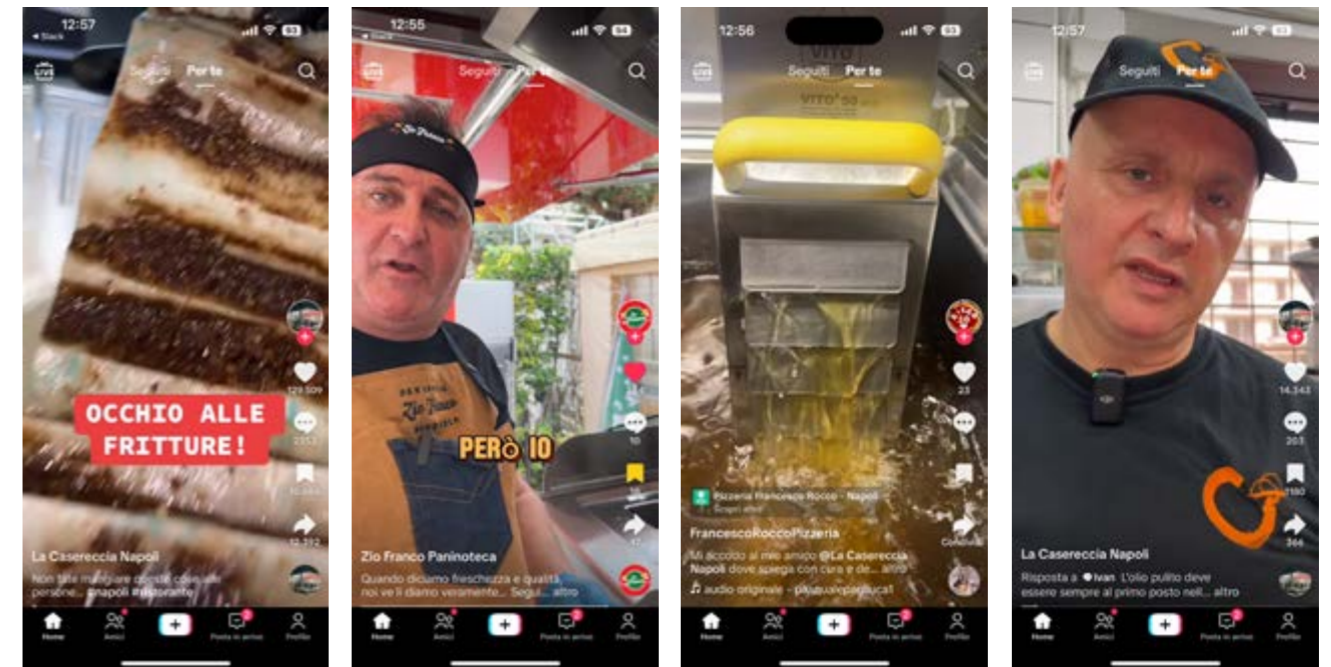
Scansiona il QR-Code per accedere alla scheda tecnica e acquistare le pastiglie detergenti per una **pulizia profonda e accurata** della tua friggitrice!



Non solo fritti dorati, digeribili e gustosi...

CON VITO PORTI ALLE STELLE LA QUALITÀ DEL TUO MENÙ E TI CONSENTE ANCHE DI PROMUOVERE LA TUA ATTIVITÀ

come hanno già fatto chef e ristoratori (con oltre 1 milione di visualizzazioni sui social)!



VITO certifica la tua attenzione verso i clienti, il tuo desiderio di offrire sempre il meglio, investendo in materie prime e tecnologie di qualità.

Filtrando l'olio a fine servizio assicuri che le tue fritte siano sempre gustose, digeribili e sane, eliminando i residui dannosi e potenzialmente cancerogeni grazie all'innovativa tecnologia di microfiltraggio a 5 micron – mantenendo elevata la qualità dei tuoi fritti.

Sappiamo quanto è importante non solo saper comunicare l'eccellenza di ogni portata del tuo menù, ma anche **esaltare la ricerca, l'innovazione e l'attenzione al cliente** che ogni giorno porti nella tua attività.

Al giorno d'oggi gli chef sono protagonisti assoluti anche sui social – come delle vere star.

Sappiamo che pianificare una strategia comunicativa che funzioni richiede tempo...

VITO ti offre la possibilità di promuovere la tua attività grazie ad un prodotto che mette in primo piano la salute e la qualità dei tuoi fritti e ti farà distinguere dalla concorrenza.

In più, con l'acquisto del dispositivo *VITO* riceverai

TEMPLATE GIÀ PRONTI ALL'USO PER VIDEO EFFICACI (GIÀ COLLAUDATI) PER I TUOI SOCIAL,

che testimonieranno la qualità e l'attenzione all'eccellenza della tua cucina.



comunica la **qualità esclusiva** del tuo menù



svela il segreto della **fragranza e digeribilità** delle tue frittiture



mostra la tua attenzione alle **ultime tecnologie** per fritti sempre al top!

...e attrai ogni giorno nuovi clienti, incuriositi dal *fritto* più sano, gustoso e digeribile.

Aumenta la visibilità del tuo locale grazie alla **garanzia di gusto e qualità** che i tuoi competitor non possiedono: *VITO*.



In più, utilizzando *VITO* con continuità per una **gestione dell'olio accurata**, a prova di HACCP:

Ottieni la certificazione **Goccia d'Oro**

La Garanzia per un **Fritto eccellente e sicuro!**



Compilando e inviandoci la scheda HACCP di monitoraggio del tuo olio di frittura, riceverai l'**esclusiva Goccia d'Oro**, la **certificazione ufficiale di VITO Italia!**

Il riconoscimento che **premia i ristoratori più attenti** alla corretta gestione dell'olio di frittura. **A garanzia della qualità e digeribilità** delle frittiture, grazie a un costante monitoraggio dell'olio, al suo filtraggio e a un uso attento e accurato.

Ottieni anche tu la Goccia d'Oro da mostrare all'ingresso del tuo locale, a dimostrazione che **la tua attività è tra le più virtuose nella preparazione di fritti perfetti**, fragranti, gustosi, sani e sempre digeribili.

Ti basterà eseguire quotidianamente il monitoraggio dell'olio (mediante la rilevazione di temperatura, TPM e altri semplici dati) richiesto per legge.

E inviare la scheda HACCP compilata mensilmente a VITO Italia via email all'indirizzo: documenti.vito@vitoitalia.it

VITO Italia ti assegnerà il **riconoscimento Goccia d'Oro** (comunicandolo sui suoi canali ufficiali) e ti fornirà la speciale **vetrofanìa** che segnala il tuo premio e attesta la tua notorietà tra le cucine stellate nel mondo del fritto!

Usa *VITO* con costanza: ti premieremo con la **Goccia d'Oro**, la **certificazione ufficiale di VITO Italia** per i ristoratori più attenti ad offrire ai loro clienti fritti gustosi, sani e digeribili.



LA NOSTRA ASSISTENZA

TI SUPPORTA PER QUALSIASI NECESSITÀ

prima e dopo l'acquisto del dispositivo *VITO*.

Che tu abbia bisogno di un supporto per l'acquisto, di informazioni o di assistenza per il tuo dispositivo, i nostri esperti sono a tua disposizione **dal lunedì al venerdì**, dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18, al numero 0438-460235.

E se il tuo dispositivo *VITO* ha bisogno di una **riparazione?**

Ti basterà contattare la nostra assistenza e organizzare la spedizione presso la nostra sede: **entro 7 giorni lavorativi** risolveremo il problema e ti invieremo il tuo VITO come nuovo, pronto per offrirti di nuovo frittore eccellenti!


La nostra priorità è offrirti **fritti sani e gustosi** e un **servizio rapido ed efficace**: per questo *VITO* è già stato scelto in oltre 50.000 cucine in tutto il mondo!

 **Ciro Cardone**
Local Guide • 13 recensioni • 7 foto

★★★★★ 2 anni fa



Posseggo il sistema di filtraggio Vito da 15 anni e non riesco a farne a meno di utilizzarlo, segnalo ottima assistenza della Vito sri per qualsiasi domanda, sempre disponibili e cortesi!

 **Agata Mariani**
5 recensioni

★★★★★ un anno fa

Macchinario utilissimo, in caso di necessità servizio molto celere



TI ASPETTIAMO NEL MONDO VITO!

Richiedi una **demo** gratuita con un nostro esperto (anche in videochiamata) e scopri il **dispositivo** perfetto per la tua cucina!

Già presenti in 150 Paesi, in oltre 50.000 cucine





Visita il nostro sito web
VITOITALIA.IT

e richiedi una demo gratuita

SEGUICI SUI SOCIAL



VITO Italia

<https://www.youtube.com/@vitoitalia1931>



@vitoitalia_srl

www.instagram.com/vitoitalia_srl



@VITOitaliasrl

www.facebook.com/VITOitaliasrl



VITO Italia S.r.l.

www.linkedin.com/company/1398075/admin