



CATÁLOGO
VITO
DOMINICANA



¿Qué es VITO?

VITO es el sistema de filtración de aceite más innovador y avanzado del mundo. Se trata de un filtro de aceite para freír y medidor de aceite que ayuda a mantener la calidad del aceite en la cocina, prolongando su vida útil y mejorando el sabor de los alimentos. Utilizado en más de **50,000** cocinas en más de **150** países, VITO se ha convertido en el estándar de excelencia en la industria gastronómica. Con su tecnología de vanguardia, optimiza los procesos de fritura, reduce el consumo de aceite y ahorra costos operativos, garantizando siempre resultados excepcionales.

¿Porque VITO?

 **Ahorra costes de aceite**

50%

Ahorrá hasta un **50%** de sus costes de aceite.

 **Calidad óptima**

100%

Servirá productos óptimamente fritos y con un sabor del **100%**.

 **Menor carga de trabajo**

Ahorrá mucho tiempo al tener que cambiar menos el aceite y limpiar menos la freidora.

 **Eco-amigable**

Contribuyes a un medio ambiente sano y reduces tu huella de carbono.

TABLA DE CONTENIDO

VITO PORTABLE VS/VM/VL	04
VITO MOBILE XS/XM/XL	08
VITO FT 440	12
VITO CONNECT	13
VITO CONNECT BRIDGE	14
VITO CONNECT DESCR.	15
FILTROS VITO	16
VITO TABS	19
VITO GLOVES	20
CÓMO USAR VITO	21
VITO - PREMIOS	22
REFERENCIAS	23

VITO PORTABLE

Los modelos **VS/VM/VL** están diseñados para limpiar el aceite y ofrecer una filtración sencilla e higiénica en la cocina. Proporcionan una microfiltración de hasta **5 µm** (micrones). Además, no es necesario el uso de aditivos químicos para limpiar el aceite, lo que asegura que el sabor de los platos fritos se mantenga en su punto óptimo.

Su diseño exclusivo les permite soportar temperaturas de hasta **200°C**, garantizando la máxima seguridad al evitar el contacto directo con el aceite caliente. Una vez filtrado, el aceite puede ser reutilizado de inmediato para freír. El software **VITOconnect** integrado facilita la documentación del uso de los modelos **VITO VM/VITO VL**, así como el control de los costos de manera eficiente.

VITO VS



VITO VM



VITO VL



Consulte aquí toda la información técnica y especificaciones del **SISTEMA VITO PORTABLE**:

- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-portable/vito-vs>
- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-portable/vito-vm>
- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-portable/vito-vl>

VITO VS PORTABLE

\$173,923.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001470

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000442

VITO VS limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la **VITO VS** permite una microfiltración hasta **5 µm**. 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** 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.

Especificaciones

Poder de filtración — hasta 40 l/min.

Eficiencia de filtración — hasta 5 µm

Captación de partículas — 0,8 kg

Tiempo de ciclos — 4.5 min.

Profundidad de succión — ~ 20 cm

Peso — 6,7 kg

Temperatura — max. 200 °C

Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

Asegura la calidad de su aceite de freír.

Ahorra dinero.

Reduce su carga de trabajo.

Manejo fácil y seguro.



VITO VM PORTABLE

\$257,920.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001469

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000454

VITO VM limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la **VITO VM** permite una microfiltración hasta **5 µm**. 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** 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.

El software **VIToconnect** integrado permite documentar sin problemas el uso de **VITO VM** y controlar al máximo los costes.

Especificaciones

- Poder de filtración — hasta 60 l/min.
- Eficiencia de filtración — hasta 5 µm
- Captación de partículas — 1,3 kg
- Tiempo de ciclos — 4.5 min.
- Profundidad de succión — ~ 35 cm
- Peso — 7,7 kg
- Temperatura — max. 200 °C
- Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

- Asegura la calidad de su aceite de freír.
- Ahorra dinero.
- Reduce su carga de trabajo.
- Manejo fácil y seguro.



VITO VL PORTABLE

\$328,081.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001468

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000444

VITO VL limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la **VITO VL** permite una microfiltración hasta **5 µm**. 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** 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.

Especificaciones

- Poder de filtración — hasta 100 l/min.
- Eficiencia de filtración — hasta 5 µm
- Captación de partículas — 2,5 kg
- Tiempo de ciclos — 4,5 min.
- Profundidad de succión — ~ 45 cm
- Peso — 8,8 kg
- Temperatura — max. 200 °C
- Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

- Asegura la calidad de su aceite de freír.
- Ahorra dinero.
- Reduce su carga de trabajo.
- Manejo fácil y seguro.



VITO MOBILE

El sistema **VITO MOBILE** limpia el aceite, lo almacena en su depósito (con capacidades de **40, 75 y 120** litros) y facilita su transporte de manera higiénica en la cocina. Gracias a su innovadora tecnología de filtración por vacío, las partículas quedan secas en el filtro. Al igual que todos los modelos **VITO**, ofrece una microfiltración de hasta **5 µm**.

Su diseño exclusivo garantiza que el **VITO** pueda soportar temperaturas de hasta **200°C**, brindando la máxima seguridad al evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración, el aceite puede ser devuelto a la freidora de manera automática y sencilla.

VITO XS



VITO XM



VITO XL



Consulte aquí toda la información técnica y especificaciones del **SISTEMA VITO MOBILE**:

- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-mobile/vito-xs>
- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-mobile/vito-xm>
- <https://vito.ag/es-gt/products/vito-mobile/vito-xl>

VITO XS

MOBILE

\$621,003^{·71}

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

VITO XS limpia el aceite, lo almacena en su depósito de **40 l** y permite un transporte fácil e higiénico en la cocina. Por su innovadora tecnología, la filtración por vacío, las partículas se quedan secas en el filtro. Como todos los modelos VITO, la **XS** ofrece una microfiltración hasta **5 µm**. El diseño único asegura que la **XS** puede soportar temperaturas hasta **200°C** y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración se puede devolver el aceite automática y fácilmente a la freidora.

Especificaciones

- Poder de filtración — hasta 30 l/min.
- Eficiencia de filtración — hasta 5 µm
- Captación de bombeo — hasta 35 l/min.
- Tanque — 40 l.
- Captación de partículas — 10,7 kg
- Peso — 45 kg
- Temperatura — max. 200 °C
- Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

- Asegura la calidad de su aceite de freír.
- Ahorra dinero.
- Reduce su carga de trabajo.
- Manejo fácil y seguro.



VITO XM

MOBILE

\$667,032.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001467

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000448

VITO XM limpia el aceite, lo almacena en su depósito de **75 l** y permite un transporte fácil e higiénico en la cocina. Por su innovadora tecnología, la filtración por vacío, las partículas se quedan secas en el filtro. Como todos los modelos VITO, la **XM** ofrece una microfiltración hasta **5 µm**. El diseño único asegura que la **XM** puede soportar temperaturas hasta **200°C** y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración se puede devolver el aceite automática y fácilmente a la freidora.

Especificaciones

- Poder de filtración — hasta 30 l/min.
- Eficiencia de filtración — hasta 5 µm
- Captación de bombeo — hasta 35 l/min.
- Tanque — 75 l.
- Captación de partículas — 10,7 kg
- Peso — 55,8 kg
- Temperatura — max. 200 °C
- Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

- Asegura la calidad de su aceite de freír.
- Ahorra dinero.
- Reduce su carga de trabajo.
- Manejo fácil y seguro.



VITO XL MOBILE

\$750,004.48

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

VITO XL limpia el aceite, lo almacena en su depósito de **120 l** y permite un transporte fácil e higiénico en la cocina. Por su innovadora tecnología, la filtración por vacío, las partículas se quedan secas en el filtro. Como todos los modelos VITO, la **XL** ofrece una microfiltración hasta **5 µm**. El diseño único asegura que la **XL** puede soportar temperaturas hasta **200°C** y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración se puede devolver el aceite automática y fácilmente a la freidora.

Especificaciones

- Poder de filtración — hasta 30 l/min.
- Eficiencia de filtración — hasta 5 µm
- Captación de bombeo — hasta 35 l/min.
- Tanque — 120 l.
- Captación de partículas — 10,7 kg
- Peso — 64 kg
- Temperatura — max. 200 °C
- Material — Acero inoxidable 1.4301

Potencial de ahorro

- Asegura la calidad de su aceite de freír.
- Ahorra dinero.
- Reduce su carga de trabajo.
- Manejo fácil y seguro.



VITO

FT 440

\$41,098.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001471

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000445

El **FT440** determina fácil, rápida y fiablemente la calidad de su aceite, midiendo los "compuestos polares totales" (**TPM**) en el aceite e indicándoles con un preciso valor de porcentaje. El uso del **FT440** también evita un cambio demasiado pronto del aceite. La alarma de función de semáforo en la pantalla retroiluminada permite evaluar aún más fácil la calidad del aceite. Así se sabe exactamente cuando hay que cambiar el aceite. El tester impide el contacto directo del usuario con el aceite caliente.

Especificaciones

- Dimensiones ————— • 54 x 22 x 314 mm
- Parámetros ————— • % TPM, °C/°F
- Resolución ————— • 0.5% TPM, 0.1 °C/°F
- Rango de medición TPM ————— • 0 - 40%
- Rango de medición °C/°F ————— • 50°C - 200°C
/ 122°F - 392°F
- Precisión ————— • ±2.0% TPM, ±1°C/°F
- Batería ————— • 3V Lithium (CR 2477)
- Formato IP ————— • IP 67
- Función de alarma ————— • Función de semáforo
de 3 colores

Características

- Mide la calidad y temperatura del aceite.
- Cambiar el aceite en el momento justo.
- Resultados de medición fiables y rápidos.
- Soporta los estándares de calidad APPCC.
- Diseño ergonómico y robusto.
- Alto grado de protección (IP67).
- Alarmas claras en la pantalla retroiluminada usando el principio del semáforo.



VITO CONNECT

\$63,700^{·38}

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

El tester de aceite de freír **VITO FT CONNECT** permite medir de forma precisa los "Compuestos Polares Totales" (**TPM**) y mostrar el estado del aceite en porcentaje. Su sistema de luces tipo semáforo indica claramente cuándo es necesario cambiar el aceite, ayudando a tomar decisiones en el momento adecuado, sin hacerlo ni demasiado pronto ni demasiado tarde.

Especificaciones

- Dimensiones ————— • 54 x 22 x 314 mm
- Parámetros ————— • % TPM, °C/°F
- Resolución ————— • 0.5% TPM, 0.1 °C/°F
- Rango de medición TPM ————— • 0 - 40%
- Rango de medición °C/°F ————— • 50°C - 200°C
/ 122°F - 392°F
- Precisión ————— • ±2.0% TPM, ±1°C/°F
- Batería ————— • Polímero de litio 3.7V
- Formato IP ————— • IP 67
- Función de alarma ————— • Función de semáforo de 3 colores
- Función de conexión en red ————— • Bluetooth 4.0 Low Energy

Beneficios

Mediciones rápidas y precisas en solo unos segundos.

Rendimiento constante para el uso diario.

Cumple con los estándares HACCP para garantizar la máxima seguridad alimentaria.



VITO CONNECT BRIDGE

\$11,200^{·07}

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

El puente **VIToconnect** es el complemento ideal para el comprobador de aceite de freidora VITO FT CONNECT. Facilita la transferencia automática de datos hacia VIToconnect, garantizando un almacenamiento seguro de las mediciones y su integración fluida en la documentación **HACCP**.

Beneficios

Conexión sencilla a través de LAN y alimentación.

Registro automático de datos para un seguimiento completo.

Documentación HACCP optimizada sin esfuerzo manual.



VITO CONNECT

Gracias a la innovadora tecnología **VITObconnect**, ahora puede conectar el sistema de filtración a su **Wi-Fi** local, llevando su cocina a una nueva era. El sistema de filtración enviará los datos de uso a nuestra nube online. Registre su **VITO** y empiece a monitorear de forma inteligente. Los operadores de cocina pueden acceder de forma remota a información detallada sobre el uso de **VITO** desde su smartphone, tablet u ordenador en cualquier momento y lugar. El software permite documentar las franjas horarias de los ciclos de filtración, generar informes de uso personalizados, establecer objetivos de ciclos de filtración, habilitar notificaciones automáticas por correo electrónico y crear alertas personalizadas si no se cumplen los objetivos de los ciclos de filtración.

Controle la gestión del aceite para reducir los costes de operación y mejorar los procedimientos operativos para una rápida recuperación de la inversión, al mismo tiempo que aumenta la calidad del aceite. Mediante el ajuste de la **VITO** a las necesidades individuales, se puede aumentar la eficacia y la eficiencia diariamente de la cocina.

Beneficios



Control De Costes

- Protección de la inversión.
- Garantía de rentabilidad.
- Amortización probada.



Análisis

- Supervisión digital.
- Mayor eficacia.
- Análisis eficaz de errores.



Optimización

- Control individual.
- Control de calidad.
- Fácil configuración.



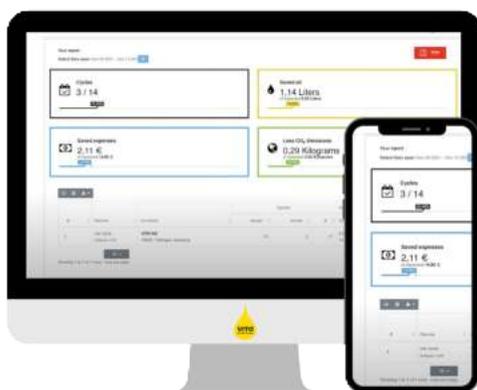
Comunicación

- Acceso rápido a los datos.
- Presentación sencilla.
- Interfaces abiertas.



Registro

- Registro permanente.
- Conformidad con HACCP.
- Documentación transparente.



FILTRO V30 / VS

\$15,219.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001465

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000446

Los filtros de partículas **VITO** retienen todas las partículas que se filtran del aceite mediante las máquinas de filtrado de aceite de fritura.

Se colocan dentro de la unidad y se pueden utilizar para varios ciclos de filtración.

Los filtros están hechos de **celulosa** y, por lo tanto, son biodegradables.

PIEZAS 100



FILTRO V50/80/VM/VL

\$20,088.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001466

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000447

Los filtros de partículas **VITO** retienen todas las partículas que se filtran del aceite mediante las máquinas de filtrado de aceite de fritura.

Se colocan dentro de la unidad y se pueden utilizar para varios ciclos de filtración.

Los filtros están hechos de **celulosa** y, por lo tanto, son biodegradables.

PIEZAS 100



FILTRO VITO X-SERIE

\$19,166.00

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 001464

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000449

Los filtros de partículas **VITO** retienen todas las partículas que se filtran del aceite mediante las máquinas de filtrado de aceite de fritura.

Se colocan dentro de la unidad y se pueden utilizar para varios ciclos de filtración.

Los filtros están hechos de **celulosa** y, por lo tanto, son biodegradables.

PIEZAS 50



VITO TABS

FRYER CLEAN

\$73,920.44
ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

Las tabletas **VITO** son limpiadores concentrados diseñados específicamente para freidoras comerciales. Al disolverse en agua hirviendo, eliminan de manera eficiente y eficaz la suciedad de la superficie de la freidora, las cestas y los accesorios, optimizando el consumo de energía, reduciendo el tiempo de limpieza y generando ahorros en costos operativos.

Beneficios

Envasado individualmente: fácil de usar y ahorra dosis.

Elimina la grasa y el aceite quemados.

Fórmula fuerte.

Extiende la vida útil del aceite y mejora la calidad de los alimentos.



VITO GLOVES

\$70,000^{·42}

ITBIS NO INCLUIDO

Cod. Referencia CAT: 000000

Cod. Referencia WAT INSUMOS: 000000

Los **guantes VITO** proporcionan protección contra quemaduras al manipular aceite caliente, con resistencia al calor hasta **200 °C**. Su superficie antideslizante garantiza un agarre seguro en condiciones secas y húmedas. Son resistentes al aceite, productos químicos y microorganismos, y están certificados para manipulación de alimentos.

Disponibles en tallas **M** y **L**, cada paquete contiene 10 pares de guantes individualmente empaquetados.

Beneficios

Protección contra quemaduras.

Resistencia al calor.

Agarre seguro.

Certificación para manipulación de alimentos.



TALLAS M / L



CÓMO USAR VITO

PASO 1



Coloque *VITO* en su freidora caliente y pulse **START**.

PASO 2



VITO filtra el aceite y se detiene automáticamente.

PASO 3



Retire *VITO* de la freidora. Su aceite ya está limpio.

PASO 4



Opcional: Limpie VITO fácilmente en su lavavajillas.

PREMIOS

Premios al producto:

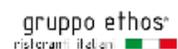


Premios a la empresa:



MADE IN GERMANY

REFERENCIAS





COMERCIAL ABREU TORIBIO, SRL
Mayoristas e Importadores de Provisiones

Comercial Abreu Toribio SRL
(Foodservice y supermercados)
Tel: (809) 681-3610

