

PRESSEMITTEILUNG FÜR DIE FACHPRESSE

VITO sagt Danke für 10 Jahre Treue

15.000 Kunden in über 70 Ländern weltweit schwören nun schon seit zehn Jahren auf den VITO Frittierölfilter. Dafür sagt der Hersteller SYS Systemfiltration jetzt danke und bietet den Kundenliebling VITO 30 zum Jubiläumspreis von 980 Euro an. Doch damit nicht genug. Pünktlich zum 10-Jährigen bekommt der VITO einen verbesserten Öltester, der mit leichter Handhabung und noch hochwertigerer Qualität aufwartet. Auch dieses Accessoire gibt es zu einem attraktiven Jubiläumspreis.

Der VITO filtert das Frittieröl automatisch in weniger als fünf Minuten und hält es so in optimalem Zustand. Die frittierten Speisen behalten ihren unverfälschten Geschmack. Die Handhabung ist denkbar einfach. Der VITO Frittierölfilter wird in das heiße Öl gestellt und eingeschaltet. Nach weniger als fünf Minuten ist das Öl sauber. Die Lebenszeit des Öls wird um bis zu 50 Prozent erhöht. Das spart schnell Geld. Denn der Ölverbrauch sinkt. Es muss seltener gewechselt werden. Der Reinigungsaufwand wird geringer, die Personalkosten werden reduziert und die Lagerkosten werden durch kleinere Bestellmengen beim Ölkauf günstiger. Unterm Strich spart das bis zu 50 Prozent der Ölkosten. Da heißt es zugreifen!

Der VITO 30 ist das gängigste Modell in Deutschland. Er eignet sich für die 10 bis 12 Liter großen Fritteusenbecken in Restaurants und Gasthöfen. Seine beiden größeren Brüder VITO 50 und VITO 80 reinigen das Öl von Backautomaten, Fast-Food-Ketten und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben.

Gerne informieren wir Sie näher über VITO und vereinbaren eine kostenlose Vorführung!

Kontaktdaten:

SYS Systemfiltration GmbH

Eltstraße 6

78532 Tuttlingen

Telefon: 0800 / 3050777 (kostenlos für Anrufer aus Deutschland)

Telefon: +49 (0) 7461 / 96289-0 (für Anrufer aus dem Ausland)

Telefax: +49 (0) 7461 / 96289-12

info@systemfiltration.com

www.systemfiltration.com