TREND KOMPASS

BRANCHENNEWS

Zwei Preise in den USA

Sascha Geib, Vito Fryfilter COO & Corporate Chef (links), und Andreas Schmidt, Vorstandsvorsitzender der Vito AG, erhalten die IAAPA Brass Ring Awards / Foto: Vito

Voller Erfolg für das Vito-Team auf der IAAPA Expo: Der Dachverband der US-amerikanischen Vergnügungspark-Betreiber vergab bei der jährlich stattfindenden Expo gleich zwei Preise in der Kategorie Food Services an das Unternehmen aus Tuttlingen.
Die Brass Ring Awards sind nach den Ringen benannt, die Karussellfahrern in den ersten Vergnügungsparks verliehen wurden und symbolisieren eine großartig vollbrachte Leistung. In Kreisen der Vergnügungspark-Betreiber gelten sie laut Vito als höchste Auszeichnung. ?Der zweite Platz als bestes neues Produkt mit dem FT 440 Frittieröltester und der erste Platz mit Vito 80 connect ist eine großartige Leistung und unterstreicht unsere Mission, den Standard für Qualität und Innovation im HoReCa-Sektor zu setzen?, kommentiert Andreas Schmidt, Vorstandsvorsitzender der Vito AG.
Ausgezeichnet von der IAAPA im Bereich Freizeiteinrichtungen, kommt Vito 80 connect noch in vielen weiteren Untergruppen der Systemgastronomie zum Einsatz. In zahlreichen Branchen und Betrieben wie Bäckereien, Catering, dem klassischen Imbiss, in Küchen und Franchise-Lokalitäten in mehr als 150 Ländern wird Vito als HoReCa-Produkt vertrieben. Wie jedes Modell bietet auch Vito 80 connect feinste Mirkofiltration bis zu 5 ?m und reinigt das Frittieröl direkt in der Fritteuse ? hygienisch und einfach. Es sind keine chemischen Zusätze notwendig, um das Öl zu reinigen, was den optimalen Geschmack der frittierten Endprodukte erhält. Zudem ist das portable Filtrationsgerät WLAN-fähig. Daten über den Betrieb können via Smartphone ausgelesen werden. Somit wird die Einhaltung der Mehrwerte, die durch die regelmäßige Benutzung des Frittierölfilters entstehen, garantiert.

Der FT440 Frittieröltester bestimmt die Temperatur und die Qualität des Frittieröls und warnt rechtzeitig, wenn das Frittieröl ausgetauscht werden muss. Durch die Kombination aus Filtration und Kontrolle wird laut Vito bis zu 50 Prozent Frittieröl gespart, die Qualität des Frittierguts wird gesichert und der Arbeitsaufwand rund um die Fritteuse verringert.