

# VILO OIL FILTER



Las filtradoras de aceite VILO OIL-FILTER eliminan las impurezas y micro-partículas del aceite, consiguiendo así un mejor sabor y un menor deterioro del mismo.

Al freír en aceite quedan restos de los alimentos que se desprenden durante la fritura. VILO OIL-FILTER soluciona este problema ralentizando el proceso de degradado del aceite.

Ahorre hasta un 50% de sus costes anuales del aceite de freír con VILO-OIL FILTER y mantenga un aceite Calidad Gourmet.



## VENTAJAS

- Puede doblar la duración de su aceite.
- Aceite calidad gourmet.
- Ahorro de tiempo.
- Ahorro de dinero.
- Eliminación de los malos sabores.
- No tiene que esperar a filtrar el aceite en frío.
- Menos esfuerzos de limpieza.
- Menos cambios del aceite de freír.
- Menor consumo de aceite por la eliminación de micropartículas y material en suspensión.
- Calidad: se prolonga la vida útil del aceite.
- Fabricada en acero inoxidable con doble capa, se limpian las piezas fácilmente en lavavajillas.

## MAGNESOL XL

Magnesol es un absorbente purificador de aceites comestibles, desarrollado para extender la vida útil de los aceites de frituras en restaurantes; reducir el costo en la operación por la disminución en el descarte periódico de aceite; renovar propiedades de fritura en la oleína, disminuyendo la formación de ácidos grasos libres, compuestos polares totales, humedad, sales, alteraciones de color, olor y sabor e impurezas sólidas o migajas que se desprenden del alimento; para así mejorar la calidad del producto frito haciéndolo más saludable al consumidor. Con este tratamiento se evitaría desechar el aceite rápidamente, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

# VILO OIL FILTER

Modelo	Potencia y voltaje	Capacidad filtrado	Temperatura filtrado aceite en °C	Características y usos	Medidas y peso
V 10	4W 220V	4 L./min.	120-180°	F. vertical. Para cocinas con poco espacio y freidoras pequeñas-medianas	210x120x535mm peso 12 kg
L 20	5W 220V	20 L./ min. 5 L./min.	120-180°	Doble capa. Recomendada cocinas medianas y freidoras de 10 a 20 litros	585x410x535mm peso 56kg
L 40	3.4W 220V	40 L./min. 5 L./min.	120-180°	Doble capa. Recomendada cocinas medianas y freidoras de 10 a 20 litros	583x410x550mm peso 63kg

## VILO OIL-FILTER TESTER

El testador de aceite de cocina aporta rapidez y fiabilidad para determinar la calidad del aceite con el que estamos friendo en nuestra cocina.

Diseño ergonómico, lo que evita la exposición directa de la mano con el aceite caliente. La alarma a través de la pantalla retroiluminada hace que sea aún más fácil de evaluar la calidad del aceite de cocinar:

El Testo 270 le ayuda a comprobar periódicamente la temperatura y la calidad del aceite de cocinar. El medidor de aceite de cocina Testo 270 garantiza el uso óptimo del aceite y le ayuda a cumplir con los límites en todo momento.

**Los aceites se deterioran por tres factores: oxidación, partículas de comida y calor.**



**Verde:** El contenedor de TPM está bien.

**Naranja:** Valor TPM está en el límite.

**Rojo:** Superado su límite de TPM.

**TPM:** Total materia polar.

Características principales:

- Empuñadura ergonómica mejorada y un diseño robusto.
- Fácil de limpiar con agua corriente
- Gran pantalla iluminada con luz de fondo y la indicación de alarma visual LED.

## Servicios de VILO:

- Limpieza de filtros.
- Limpiezas integrales de cocinas.
- Generador de ozono.
- Limpieza de carros pastelería.
- Limpiezas de colchones y almohadas
- Maquinaria hostelería (alquiler venta).
- Limpieza de conductos de extracción de humos.
- Limpieza de conductos de lavanderías.
- Instalación y mantenimiento de decantadores de grasa.
- Limpiezas de sistemas de aire acondicionado.

Ofrecemos nuestros servicios a Baleares, Canarias y toda la península.

www.vilomediterraneo.es | Tel 971134939 | C/ Islas Canarias, 29 · Polígono Son Bugadellas - 07180 Santa Ponça - Calviá - Mallorca