



HS TECHNICS

Traitement des eaux grasses
Contrôle des nuisibles
Solutions éco-logiques

jp.bouche@hstechnics.ma
+212 (0)6 50 32 53 05
+33 (0)6 13 28 72 81
www.hstechnics.ma

HS Technics met toute son énergie à vous proposer des solutions entièrement respectueuses de l'environnement



La gamme VITO est certifiée HACCP et participe au bon déroulement de vos audits

FILTRATION DES HUILES

PRESERVATION DU GOÛT

HS VITO®

Le système ultime de filtration des huiles de friture.

HS VITO : pack bloc filtration + testeur électronique

HS VITO, le système de filtration d'huile de friture le plus innovant au monde ! Le système de filtration nettoie votre huile, en assure une qualité optimale et économise vos ressources.

Économisez jusqu'à 50%

Vous économiserez de l'argent, de l'huile, du travail, de l'espace de stockage et des frais de livraison.

Manipulation simple et sûre

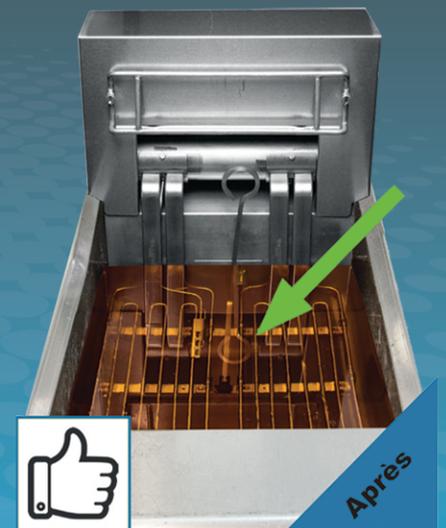
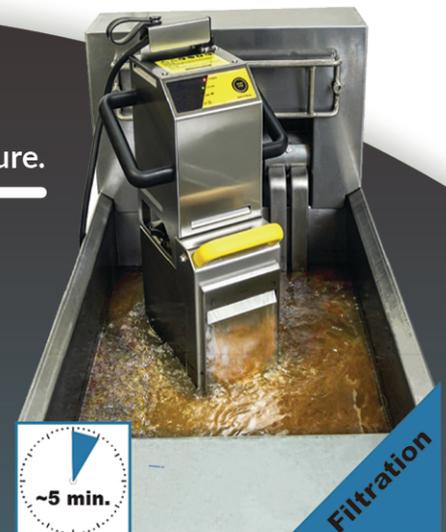
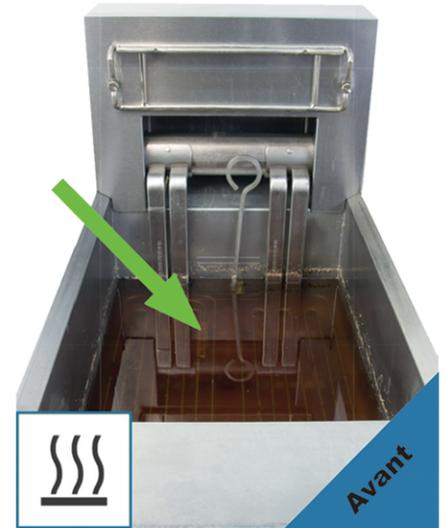
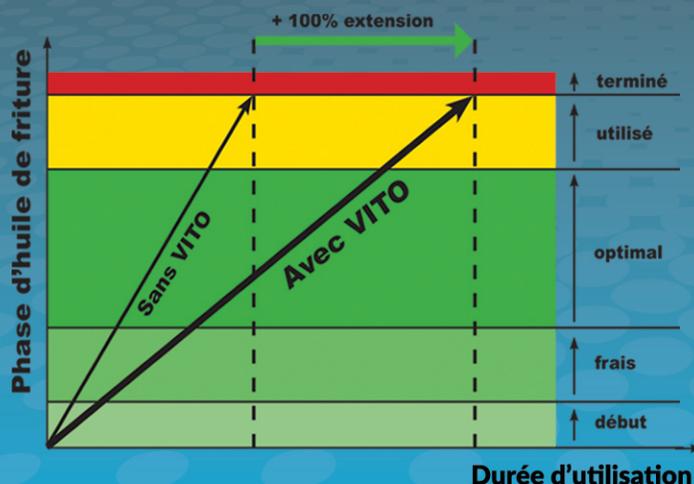
Retrouvez une huile propre en 5 minutes. Mettez votre bloc de filtrage VITO dans la friteuse à température de service, poussez le bouton START, et voilà !

Nettoyage facile

VITO est conçu en acier inoxydable, il résiste à toutes les interactions : entièrement démontable, notre filtre à huile peut être nettoyé intégralement dans n'importe quel lave-vaisselle.

Qualité constante

VITO vous permet de frire avec une huile propre tout au long de la journée. Le goût et la qualité de tous vos produits frits en dépendent !





HS TECHNICS

Traitement des eaux grasses
Contrôle des nuisibles
Solutions éco-logiques

jp.bouche@hstechnics.ma

+212 (0)6 50 32 53 05

+33 (0)6 13 28 72 81

www.hstechnics.ma



HS VITO-30



HS VITO-50



HS VITO-VL

FILTRATION DES HUILES

PRESERVATION DU GOÛT

HS VITO portable®

Le système ultime de filtration des huiles de friture.

Utilisés au quotidien, les filtres VITO éliminent les particules de l'huile de friture et neutralisent toute trace de carbone.



Avantage #1 : frire en huile filtrée et propre permet de conserver toutes les saveurs de vos produits alimentaires ; ils auront aussi une bien meilleure allure dans l'assiette !

Avantage #2 : la durée de vie de votre huile augmente. Par simple effet de balancier, la charge de travail est diminuée avec des changements d'huile et des nettoyages moins fréquents. Vos appareils durent plus longtemps !

VITO 30 (1 à 3 friteuses jusqu'à 12l/22lbs)

Hauteur : 356mm/14in | Profondeur : 176mm/6.9in | Largeur : 116mm/4.6in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Cycle de travail	Profondeur d'aspiration	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 30l/min 66 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	0.8 kg 1.8 lbs	4 - 5 min	- 20 cm - 7.9 in	6.3 kg 14 lbs	max 200°C max 397°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

VITO 50 (1 à 4 friteuses jusqu'à 20l/37lbs, pour sédiments légers & moyens)

Hauteur : 398mm/15.7in | Profondeur : 191mm/7.5in | Largeur : 116mm/4.6in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Cycle de travail	Profondeur d'aspiration	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 50l/min 66 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	1.3 kg 2.9 lbs	4 - 5 min	- 35cm - 13.8 in	7.7 kg 17 lbs	max 200°C max 397°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

VITO VL (toutes les friteuses, pour sédiments moyens & lourds - VITO connect intégré)

Hauteur : 502mm/19.8in | Profondeur : 187mm/7.4in | Largeur : 116mm/4.6in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Cycle de travail	Profondeur d'aspiration	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 100l/min 176 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	2.5 kg 5.5 lbs	4 - 5 min	- 45cm - 17.7 in	8.8 kg 19 lbs	max 200°C max 397°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21



HS TECHNICS

Traitement des eaux grasses
Contrôle des nuisibles
Solutions éco-logiques

jp.bouche@hstechnics.ma
+212 (0)6 50 32 53 05
+33 (0)6 13 28 72 81
www.hstechnics.ma



HS VITO-XM

FILTRATION DES HUILES

PRESERVATION DU GOÛT

HS VITO mobile®

Le meilleur système de filtration sous vide des huiles

Utilisés au quotidien, les filtres VITO éliminent les particules de l'huile de friture et neutralisent toute trace de carbone.



VITO XS

Hauteur : 682mm/22.4in | Profondeur : 552mm/18.1in | Largeur : 470mm/15.4in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Capacité de pompage	Tank	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 30l/min 66 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	10.7 kg 23.6 lbs	35l/min 77 lbs	40l 73 lbs	45 kg 100 lbs	max 200°C max 392°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

VITO XM

Hauteur : 886mm/34.8in | Profondeur : 552mm/18.1in | Largeur : 470mm/15.4in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Capacité de pompage	Tank	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 30l/min 66 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	10.7 kg 23.6 lbs	35l/min 77 lbs	75l 137 lbs	55.8kg 123lbs	max 200°C max 392°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

VITO XL

Hauteur : 1174mm/38.5in | Profondeur : 552mm/18.1in | Largeur : 470mm/15.4in

Pouvoir filtrant	Efficacité de filtration	Absorption des particules	Capacité de pompage	Tank	Poids	Température	Matériau de fabrication	Filtre à particules
jusqu'à 30l/min 66 lbs/min	jusqu'à 5 µm 200 µinch	10.7 kg 23.6 lbs	5l/min 77 lbs	120l 220lbs	64kg 141lbs	max 200°C max 392°F	Acier inoxydable 1.4301	Cellulose FDA-CFR 21

Mesurer la qualité de votre huile maximise vos économies !

Utilisables sur toute la gamme des filtres portables ou mobiles, le VITO Oiltester ou le FT440 vous permettent de changer l'huile selon vos besoins... jamais trop tôt, jamais trop tard.

