



INNOVAZIONI **TECNOLOGIE**
SOLUZIONI INNOVATIVE

Il sistema di Microfiltraggio dell'olio a sostegno dell'ambiente

Attraverso l'utilizzo quotidiano del sistema di filtraggio Vito® risparmiate non solo tempo e denaro, ma contribuirete anche alla salvaguardia di un ambiente sano e pulito:

Rispetto per Co2 – La produzione, il trasporto e lo smaltimento dell'olio di frittura incidono negativamente sull'inquinamento globale. Grazie all'utilizzo del sistema di filtraggio Vito® contribuirete ad una notevole riduzione dei gas inquinanti derivanti dalla produzione e dal trasporto di olio.

Foreste pluviali – Protezione delle foreste pluviali grazie alla preservazione dei terreni agricoli. In questo modo si avrà una ridotta estirpazione e bonifica dei suddetti terreni. Grazie al vostro senso di responsabilità contribuirete alla salvaguardia delle specie animali in via d'estinzione.

Riduzione dei rifiuti organici – Con l'utilizzo di Vito® risparmiate olio di frittura producendo così minori rifiuti organici. La quantità di olio esausto e dei relativi fusti viene ridotta fino al 50%. Tutto questo contribuirà ad una responsabile e sana gestione dei rifiuti ed al rispetto dell'ambiente.

Salute – In seguito al micro filtraggio giornaliero dei residui carbonizzati e delle sostanze inquinanti la formazione di acidi e di polimeri trigliceridi dannosi per la salute risulterà notevolmente ridotta. Le particelle carbonizzate non contamineranno i cibi fritti che risulteranno così più gustosi e gradevoli per i Vostri clienti.

Innovazioni e Tecnologie srl

Sede Operativa: Via del Ponte Nuovo, 58 - 50012 Loc. Grassina - Bagno a Ripoli - FI Tel. +39 055 - 644435

Sede Legale: Via Trieste, 2c - 52027 San Giovanni V.no -AR- P.IVA/C.F. 02042290516

www.innovazionietecnologie.it info@innovazionietecnologie.it