

Referenze Italia



Seven Group S.r.l.
20144 Milano (MI)

Sig. Andrea Meoni:

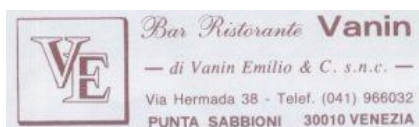
“...usiamo Vito nei nostri vari ristoranti, con piena soddisfazione dei nostri cuochi e dei nostri clienti grazie ad una migliore qualità dei cibi. Ottimo acquisto e velocemente ammortizzabile...”



Rosticceria da Gianni - Camping
Union Lido
30010 Cavallino-Treporti (VE)

Roma Franco

“...si risparmia tempo nelle pulizie e molto olio...”



Ristorante Pizzeria Vanin
30010 Venezia (VE)

Sig. Emilio:

“...semplicemente migliora la qualità del cibo e allo stesso tempo ho dei buoni risparmi di olio e manodopera...”



Trattoria Pizzeria Al Granatiere
30016 Cortellazzo - Jesolo (VE)

Sig. Luigi

“oltre al risparmio di olio, questo rimane sempre pulito, con ottimi fritti e con risparmio di tempo nelle pulizie. Devo dire ottimo prodotto”

HOTEL PERLA JESOLO

Hotel Perla
30017 Jesolo Lido (VE)

Giulio Zanon

“...con Vito si ottengono dei cibi fritti molto buoni ed é di facile utilizzo...”

PIZZERIA CAPRICCIO
Ristorante

Pizzeria Capriccio
30017 Jesolo Lido (VE)

Sig. Giancarlo:

“...molte facile da usare...mi ha portato solo vantaggi economiche e di qualità per la mia attività...”



Ristorante Apollo - FRA. PA.
s.n.c.
30020 Bibione (VE)

Sig. Franco Roma:
“...l’ utilizzo di Vito mi ha permesso di usare un olio di qualità maggiore e risparmiare allo stesso tempo un buon 30-40%...”



COCOBONGO Ristorante
Pizzeria
30020 Bibione Pineda (VE)

Gianni
“...con VITO ho dei fritti sempre buoni ed é molto facile da usare...”



Shany DiscoBeach
30020 Bibione Pineda (VE)

Sig. Ceretti
“...siamo soddisfatti dell’ investimento fatto: grande qualità ed allo stesso tempo l’olio dura notevolmente di più...”



Chiosco Verde - Gamma s.a.s.
30020 Bibione (VE)

Sig. Piergentili
“facile da impiegare e usare, maneggevole. Non occorre impiego di personale. Economico e senza esagerare il risparmio dell’olio è dal 40 al 50%”



Trattoria Dall’Amelia
30171 Mestre (VE)

Sig. Marco Boscarato
“Troviamo che sia un ottimo strumento per allungare la vita dell’olio per frittura e migliora la qualità dei cibi”



Trattoria Baccalà Divino
30174 Mestre (VE)

Chef Franco Favaretto
“riusciamo a servire le nostre fritture bionde e croccanti dalla prima all’ultima, con grande soddisfazione nostra e soprattutto con i complimenti dei nostri clienti”



OSTERIA DEL LUPO NERO

Osteria del Lupo Nero
30174 Mestre (VE)

Sig.ri Emanuele e Stefano
“...ottime frittiture e sfruttiamo piú a lungo
il nostro olio...”



Parco Ristorante Le Calandrine
31010 Cimadolmo (TV)

Remo
“Ottimo prodotto, migliora la qualità ed
allo stesso tempo permette un notevole
risparmio”



GASTRONOMIA
AL VECCHIO
MULINO

idee da gustare

Gastronomia Al Vecchio Mulino
31046 Oderzo (TV)

F.Ili Salmaso
si migliora la qualità del cibo e si
risparmia tempo nella pulizia della
friggitrice



Pizzeria Alla Botte da Renato
31053 Solighetto di Pieve di
Soligo (TV)

Renato
“Migliora la qualità, é molto pratico da
usare e risparmio tempo ed olio, quindi
denaro”



Ristorante Pizzeria La Rosta
31055 Quinto di Treviso (TV)

Sig. Tommaso:
“... Risparmio olio!...”

PER BACCO!
Ristorantino & sfizioserie

Bar Ristorante PER BACCO.
31100 Treviso (TV)

Sig.ra De Barbara:
“...le caratteristiche da voi esposte sono
vere.... tutte !!!...”



Ristorante da Roberta
33053 Latisana (UD)

Sig. Nico
“...risparmio olio perché ho una più lunga durata dell’olio ed anche gli ultimi fritti della giornata sono dorati...”



KIDDY CHEF Fast Food
33054 Lignano Sabbiadoro (UD)

Leonardo
“...risparmiamo tempo ed olio...”



Ristorante Self Service SMER-ALDO
33054 Lignano Sabbiadoro (UD)

Sig.Alberto:
“...miglior qualità e notevole risparmio d’olio...”



Gastronomia IN di Chiarot Flavio & C. s.n.c.
33082 Azzano X (PN)

Sig. Flavio
“...strumento molto compatto e facile nell’uso, frittore migliori e l’olio rimane sempre limpido...”



Pasticceria Carlo
35136 Padova (PD)

Sig.Roberto:
“...si ottiene un’ottima qualità dei cibi ed un alto grado di igiene...”



Happy Snack Kiens
39030 St. Sigmund - Chienes (BZ)

Sig.ra Happacher:
“...la qualità dell’olio é semplicemente migliore, ci si sente più tranquilli...”



Ristorante Al Pescatore
47838 Riccione (RN)

Sig. Alessandro Ottaviani
“...risparmio molto olio...”



Ristorante Cavalluccio Marino
47838 Riccione (RN)

Sig. Tosi
“...é facile da usare...”



Ristorante Birreria HOPS!
47838 Riccione (RN)

Chef
“...utile attrezzatura per preservare a lungo l’olio...”



Ristorante Azzurra
47838 Riccione (RN)

Patron sig. Maurizio Signorini
“Risparmio molto olio!”



Ristorante Pizzeria Zi Rosa
47838 Riccione (RN)

Chef Massimo Andreatta
“...bella idea...”



Ristorante Pizzeria Aurora -
Venezia s.n.c.
47838 Riccione (RN)

dal
BRIGANTE



Osteria del Brigante
47843 Misano Adriatico (RN)

sig. Roberto Gemma

“l’impiego di VITO é buono, bisogna
usarlo con diligenza e passione, con
calma e senza fretta.”

Referenze Mc Donald's



Mc Donald's
Amsterdam

Ismail Rasser, Manager Ristorante:
„...usiamo VITO nelle nostre friggitrice Frymaster e siamo molto soddisfatti. Si è notato un netto miglioramento della qualità del nostro olio e degli alimenti fritti. Un investimento davvero raccomandabile...“



Mc Donald's Tilburg
5038 WP Tilburg

Maurice v. d. Slues, Manager Ristor.:
„...siamo soddisfatti di VITO ed anche della durata stabile del nostro olio che è più che triplicata...“



Mc Donald's
Füllinsdorf, Sissach
Liestal

Sig. Daniel Dumitra, Titolare:
„...grazie alle informazioni professionali nel mio ristorante avevamo molte curiosità ed esigenze che VITO ha soddisfatto pienamente...“



Mc Donald's
5400 Baden

Sig. Di Vito, Titolare:
„...già solo con il risparmio del costo per il personale riscontrato, VITO si ripaga in 9-11 mesi...“



Mc Donald's
5405 Baden-Dättwil

Sig. Martin Koller, Manager Ristor.:
„...a noi conviene assolutamente VITO. Risparmiamo significativi tempi di lavoro e apprezziamo il lavoro facilitato...“



Mc Donald's
8957 Spreitenbach-Aargau

Sig. Di Vito, Titolare:
„...già solo con il risparmio del costo per il personale riscontrato, VITO si ripaga in 9-11 mesi...“

Referenze IKEA



IKEA Deutschland
06254 Günthersdorf

Sig. Blossfeld:

„...VITO si inserisce in modo perfetto nel nostro concetto di Qualità e risponde alla nostra necessità di offrire una sana cucina...“



IKEA Deutschland
10829 Berlin

Sig. Grabowski:

„...con VITO risparmio una gran quantità d'olio, ma la qualità é notevolmente migiorata...“



IKEA Deutschland
22457 Hamburg-Schnelsen

Chef cucina Sig. J. Jürgensen:

„...VITO é utile in riferimento alla qualità!“



IKEA Deutschland
69190 Walldorf

Assistente Dirett. Ristorante:

„...lo usiamo quotidianamente, molto contenti, nessuna rottura, Voto 8!“



IKEA Deutschland
89077 Ulm

Manager Ristor Sig. Zervos:

„...riduzione dei costi e incremento della qualità...“

International Hotels



Arabella Sheraton
HOTELS & RESORTS

Jumeirah



RENAISSANCE
HOTELS & RESORTS



MÖVENPICK
Hotels & Resorts



DELTA
HOTELS

Le **MERIDIEN**[®]



THE ADDRESS
HOTELS & RESORTS

Radisson **SAS**

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS

WESTIN[®]
HOTELS & RESORTS



CROWNE PLAZA[®]
HOTELS & RESORTS



JW MARRIOTT[®]
HOTELS & RESORTS

Marriott



Hilton



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Fairmont

HOTELS & RESORTS

**GRAND
HYATT**

**VANDER
VALK**
HOTELS & RESTAURANTS

NH
HOTELES



Arabella Sheraton

Arabella Hotel Betriebs GmbH
Arabella Grand Hotel
81925 München

Küchenchef Herr Ehrenfelder
“...senkt Kosten. Qualität wird verbessert. Bei entsprechendem Ölumsatz empfehlenswert...”



PREMIER

Best Western Premier Parkhotel
Kronsberg
30539 Hannover

Herr Langelortz
“...Vito gehört in jede hygienische Großküche. Einwandfrei! Empfehlenswert...”



Courtyard by Marriott
4020 Linz

Herr Manfred Hofer
“...VITO funktioniert zu unser vollsten Zufriedenheit...”



Courtyard® by Marriott® Dubai
Green Community
Dubai

Executive Chef Mr. Christian Biesbrouck
“...What can we say about it: Fast, Easy to use, Healthy, Good for environment and above all, very cost effective.
Should be mandatory in each outlet where fryers are used...”



Crowne Plaza
SLM 11 Sliema

Mr. Vella, F&B Manager
“... since using the Vito we have enormous savings...”



Delta Beausejour
E1C 1E6 Moncton, NB

Stefan Müller
Before we purchased the Vito 50 we changed the Oil on an average every three Days and now with the Vito 50 we get on an average five Days out of the Oil. Not only was this Investment a cost saving for the Oil, we also find the Product has a much better taste. We are very satisfied with the Purchase of this Unit.



Fairmont Royal York
M5J 1B3 Toronto, ON

Chef de Cuisine
Experience a 50% increase in the life of their oil. Savings per year in one restaurant - 8350.00.



THE GARDEN CITY HOTEL

Garden City Hotel
11530 Garden City, NY

Executive Chef Steve de Bruyn
...“We are very satisfied with VITO and FOM 310.
Both devices give us good results and the monitoring helps to keep track of the quality...”



HILTON GARDEN INN O'HARE
60018 DES PLAINES , IL



Hotel Europäischer Hof
40878 Ratingen

Herr Hülshoff
“... -perfekt; noch perfekter geht es nicht.
Schade das ich so spät erst von VITO erfahren habe -ich hätte viel Geld sparen können.



Hotel Steinberger
3033 Attlembach

Herr Steinberger Junior:
“...VITO funktioniert zu unser vollsten Zufriedenheit...”



Hotelgesellschaft Gerberstraße
Betriebs GmbH
04105 Leipzig

Peter Wamhof
“...eine wirklich spürbare Verbesserung der Frittierqualität. Wir achten sehr auf Qualität und können mit VITO viel sparen. Die Standzeit hat sich verdoppelt...”



IBEROSTAR Hotels & Resorts
07012 Palma de Mallorca

Sr. Arguimbau
“...la higiene es mejor y muy ventajosa al cumplimiento de HACCP, mas calidad de fritura y amortización en menos de un año...”



International Brand Hospitality GmbH
28195 Bremen

Küchenchef Herr Karge
“...durch Vito verlängert sich Standzeit des Öls um fast 100%. Einfache Reinigung und einfache Handhabung. Die Lebensmittelkontrolleure sind begeistert. Ich werde Vito weiterempfehlen...”



Jumeirah Essex House
10019 New York, NY

Executive Chef Silvan Kraemer



JW Marriott Hotel Dubai
16590 Dubai



Le Méridien Dubai
PO Box 10001 Dubai

Sarath Nanayakkara
“Vito is easy to handle not required constant training on how to use, just simple method of using. Vito save time and labour, forget old method of changing oil and cleaning deep fat fryer.”



Le Royal Meridien Hamburg
20099 Hamburg

Herr Heuel:
“Durch VITO sparen wir 50% Frittieröl ein, das Gerät ist sehr leicht in den täglichen Betriebsablauf zu integrieren und sehr robust.”



Millennium Broadway Hotel
10036 New York, NY

Executive Chef Brendan Slaven
...VITO works well for us...



Mövenpick Gesellschaft f. Hotel-
u. Restaurantbetriebe mbh
38100 Braunschweig

Herr Groß
“...Arbeits erleichterung, gutes Handling
und wir erzielen mit VITO eine
Einsparung in den Ressourcen...”



New York Marriott Marquis
10036 New York, NY



Park Ridge Marriott
07656 PARK RIDGE, NJ

Exec. Chef Eric Theiss
....everything works the way it is
supposed to be....



Renaissance Salzburg Hotel
5020 Salzburg

Küchenchef:
“...VITO funktioniert zu unser vollsten
Zufriedenheit...”



The Address Hotel Burj Dubai
9440 Dubai



The Club (British) Abu Dhabi
658 Abu Dhabi



The Harbour Hotel and Residence
7631 Dubai



The Radisson SAS Hotel, Dubai
Deira Creek
476 Dubai



The Westin Kierland
85254-8123 Scottsdale, AZ



Van der Valk
9405 CC Assen



Van der Valk Hotel Melle GmbH
49324 Melle

Johann D'souza

“The machine is fantastic, It is easy to operate, takes very little time to filter and we save a lot by filtering the oil. We use it everyday. Since the machine is sleek. It is easy to store. Being dishwasher safe, it is easy to clean in the dishwasher and makes it easier for the stewarding department. The chefs love and ask 'why didn't we buy it earlier ?' “

“...Vito is een prima filterapparaat. We realiseren een vetbesparing, maar deze is wel afhankelijk van wat er gebakken wordt. Tijdsbesparing en veiligheid zijn voor ons duidelijke voordelen. Het vet hoeft niet uit de pan gepompt te worden, maar kan blijven staan...”

Herr Grebing

“...einfaches Handling, sehr empfehlenswert...”



Van der Valk
Resort Linstow
18292 Linstow

Andreas Verhoef

“...zusammen mit dem Meßgerät FOM
310, eine absolut wirtschaftliche
Investition...”



XXXLutz GmbH
5301 Eugendorf

Herr Thomas Gruber

“...während der Testphase haben wir festgestellt, dass wir eine Unmenge an Fett und enorm viel Arbeitszeit sparen. Wir möchten nun den VITO in allen unseren Filialen einsetzen. Ökonomisch, wie ökologisch ein voller Erfolg...”



Center Parcs Zandvoort
20421 JB Zandvoort

Dhr. P.Peters:

“...Hartstikke mooi apparaat. De oliekwaliteit blijft onwijs goed. We werken 2 dagen langer met het frituurvet en er zijn zelfs dagen dat het langer kan. Bij de aanschaf was de kostenbesparing het uitgangspunt, dit hebben we zeker gerealiseerd...”



Gate Gourmet Switzerland
GmbH
8058 Zürich-Flughafen

Herr Oppliger

“...vernünftige, einfache, praktische Betriebseinrichtung, eine Investition, die Sinn macht...”



Enfield Irving Big Stop
B2T 1 C8 Enfield, Nova Scotia
L.T.D.

Mr Dwayne MacDougall

“We have a six pot deep fryer system, with an annual oil consumption of approximately 22 000 liters. Since we purchasing the Vito 50 we have seen a substantial increase in the quality and life of our oil. We save up to 40% oil. Vito 50 is very easy to use.”



INTERSPAR Restaurace v EU-
ROPAKu
10200 Praha 10 - Sterboholý

Mr. Sirote, Restaurant manager:

“...VITO works immaculate, we save at least one third oil...”



NORDSEE / Master Marinier
s.r.o.
13000 Praha 3

Mr. Budnik, Restaurant Manager:

“...VITO is great, great, great!...!”



Direction Régionale du Commissariat de la RTSO
33998 Bordeaux Armées

Mr LEGRAND, technicien à la Caserne Xaintrailles (Bordeaux)

“...l'économie de l'ordre de 2500 € HT à 4000 € HT sur l'achat d'une friteuse [...] L'économie générée est estimée à 3000 € HT par an...”



L'Ecole des Fourriers de Querqueville
50115 CHERBOURG ARMEES

MP DUCHATEL, Chef du secteur vivres à l'École des Fourriers (Cherbourg)

“...le filtrage se fait tout seul et très rapidement,[...] il ne reste plus de petites particules en suspension ...”



SODEXHO, centrale d'achat
78180 Montigny-le Bretonneux

Mr VIDAL, responsable matériel de la centrale d'achat

“..cycle de filtration très court et de bonne qualité (...) utilisation confortable et sans risque d'accident...”



IKEA Deutschland GmbH & Co KG
06254 Günthersdorf

Herr Bloßfeld

“...Vito passt voll in unser Qualitätskonzept und ergänzt unseren Anspruch an eine gesunde Küche...”



AXXE a.d. Raststätte Osterfeld-Ost
06667 Stößen

Frau Rieck

“...ist für mich eine Kosteneinsparung, auf jeden Fall bedienfreundlich, kostet mich keine Zeit läuft von allein...”



Sea Chefs Cruise Management GmbH
20457 Hamburg

MS Europa, KC Herr Stefan Wilke

“...das Gerät läuft hervorragend und ist jeden Tag im Einsatz. Vito hat sich meiner Meinung nach gelohnt...”



Domäne Einrichtungsmärkte
GmbH & Co.KG
21079 Hamburg-Harburg

Frau Henryka Jejer
“...das Gerät ist sehr gut. Es ist leicht
anzuwenden und die Qualität der
Frittierprodukte wird verbessert...”



EUREST Deutschland GmbH
RWE DEA AG
22297 Hamburg

Küchenchef, Herr Wahrendorf
“...leichte Sache, schnelle Reinigung, die
Standzeit des Öls verlängert sich um
50%, sehr empfehlenswert...”



Sparkasse Hannover
30159 Hannover

Herr Ziegler
“...spart sehr viel Geld...”



Daimler Chrysler
34112 Kassel

Herr Simon
“...Vito ist sehr gut. Ich bin über die
erbrachte Leistung in meinen 4 x 12 Liter
Fritteusen begeistert...”



Dinea Gastronomie GmbH im
Galeria Kaufhof
34117 Kassel

Herr Arent
“...ziemlich einfache Bedienung und
schnelle Reinigung...”



Domäne Einrichtungsmärkte
GmbH & Co KG
42489 Wülfrath

Herr Grünleitner
“...einfaches Handling, die Standzeit des
Öls verlängert sich enorm, bin sehr
zufrieden und werde Vito
weiterempfehlen...”



Grillpfanne im Allkauf
Dortmund-Aplerbeck
44287 Dortmund

Herr Großkopf
“...Vito hat die Standzeit meines Frittieröls um 2 Tage verlängert, die Qualität hat sich sehr verbessert und Lebensmittelkontolleure reagieren sehr positiv, ich werde Vito weiterempfehlen...”



Sodexo Services GmbH c/o Zoo
Osnabrück
49082 Osnabrück

Herr Hörnschemeyer
“...Vito ist qualitativ gut, muss man haben!...”



AGIP-Autohof Holdorf
49451 Holdorf

Frau Schnittger
“...VITO ist einfach empfehlenswert...”



Porta Gaststätten GmbH & Co.
KG
52070 Aachen

Herr Tiemann, Restaurantleiter:
“...sehr sinnvoll in der Qualität sowie in der Ersparnis, werde Vito weiterempfehlen...“



Eurest i.Hs. DEUTSCHER
HEROLD AG
53115 Bonn

Herr Zens
“...durch VITO entschieden längere Standzeit des Öls und erheblich weniger Arbeitsaufwand...”



Cafe Extrablatt Mainz GmbH
55116 Mainz

Frau Christa
“...ohne VITO haben wir alle 2 Tage das Öl wechseln müssen, mit VITO wechseln wir jetzt 1x die Woche. Das PreisLeistungsverhältnis stimmt, wir sind zufrieden...”



Block House
60323 Frankfurt/Main

Herr Wichmann
“...positive Auswirkung auf die
Fettlebensdauer...”



Gate Gourmet GmbH Deutsch-
land
63263 Neu-Isenburg

Frau Schillaci
“...die Qualität hat sich zum Positiven
gesteigert, sehr einfaches Handling, die
Ölersparnis liegt bei 50%, werde Vito
weiterempfehlen...”



Schlemmerland Gastronomie
GmbH
63584 Gründau-Lieblos

Herr Riegert
“...VITO ist eine gute Erfindung und sehr
empfehlenswert! Die Standzeit unseres
Öls konnte verdoppelt werden...”



E-Center
66589 Merchweiler

Frau Dörr
“...VITO ist sehr gut, unser Fettersparnis
ist enorm...”



Aramark GmbH i.Hs Groz-
Beckert KG
72458 Albstadt

Betriebsleiter Herr Gugle
“...wir haben eine hohe
Arbeiterleichterung und einen deutlich
besseren Sicherheitsstandard. Die
Lebensdauer unseres Frittierfettes hat
sich verdoppelt und in Verbindung mit
dem Messgerät, ist es eine optimale
Geschichte für die HACCP
Dokumentation...”



En BW AKW GmbH
74380 Neckarwestheim

Herr Oppermann
“...die Fettlebensdauer hat sich deutlich
verlängert. Das Preis- /
Leistungsverhältnis passt...”



Kochlöffel Tuttlingen
78532 Tuttlingen

Herr Fischer
“...einfach klasse...”



Hard Rock Cafe
80331 München

Küchenchef Herr Matt
“...VITO verlängert die Standzeit des Öls um 20-30%, einfache Handhabung, spart viel Zeit, sehr empfehlenswert...”



GLOBUS
GmbH&CoKG
84453 Mühldorf

Handelshof

Herr Leidinger
“...Standzeit verdoppelt sich...”



Enchilada Würzburg GmbH
97070 Würzburg

Herr Gaebler
“...der Geschmack des Frittierguts hat sich verbessert. Wir erhalten eine Standzeitverdoppelung. Das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt und können VITO sehr empfehlen...”