



**Hotel Thermal - Veľký Meder, majiteľ hotela p. Varga :** Filtračné zariadenie VITO pre náš hotel bola veľmi dobrá investícia a v kombinácii s testerom oleja šetríme mesačne až 50 % fritovacieho oleja, čo pri dnešných cenách je veľká položka.



**šéfkuchár Marek Rožník :** VITO je veľkým prínosom našej kuchyne, pretože odpadá práca s čistením fritéz pri značnej úspore fritovacieho oleja. Doporučujem každému.



**vedúci prevádzky p. Preiner :** so zariadením VITO sme maximálne spokojný a spĺňa všetky naše očakávania v rámci hygieny, šetrenia oleja, aj pracovného času.

**Reštaurácia ( Gazdovský Dvor ) Galanta šéfkuchár p. Ronda :** Na fritovanie používame kvalitný fritovací olej, ale odkedy ho filtrujeme s VITO-m naša spotreba klesla o 100 litrov týždenne, pri takom istom počte varených jedál. Ďakujeme a každému vrelo doporučujeme.



**riaditeľ kongresového hotela ing. Grega :** Vyjadrenie kuchárov je jednoznačné, používaním zariadenia VITO sa zvýšila kvalita podávanej stravy a Vami deklarované 50 % úspory oleja sú pravdivé.



**prevádzkár reštaurácie Centrum Zvolen Bc. Hedvigová :** Po roku používania filtračného zariadenia VITO konštatujeme, že náklady na olej sme znížili o takmer polovicu a jednoznačne zvýšili kvalitu vyprážených jedál.



**Reštaurácia „ Gourmet „ Levice, majiteľ p. Pap :** VITO sa nám veľmi osvedčilo, začali sme ho používať medzi prvými na Slovensku a podľa nás by malo byť súčasťou každej modernej kuchyne.



**Reštaurácia PERLA Nové Zámky, majiteľ p. Procházka :** Ľahká manipulácia, značná úspora. Môžem len doporučiť.



**KIKI coffee bar & restaurant – Bratislava, majiteľ p. Gavrilo :**  
Kvalita je náš najlepší recept a k tomu nám v značnej miere dopomáha aj filtračné zariadenie na olej VITO.



**Penzión -reštaurácia „Radlinka „ Prešov, šéfkuchár p.Gajdoš :** Bol som milo prekvapený, ako ľahko sa pomocou filtra VITO prečistí olej vo fritéze a tým aj predĺži jeho životnosť. Som rád, že naša kuchyňa takéto zariadenie má.



**Motel Orgován, Moldava nad Bodvou, majiteľ ing. Somodi :** Používaním zariadenia VITO sme dosiahli 100 % predĺženie životnosti fritovacieho oleja, odpadla nám práca s čistením fritéz a zvýšila sa kvalita podávanej stravy, o ochrane životného prostredia ani nehovoriac.