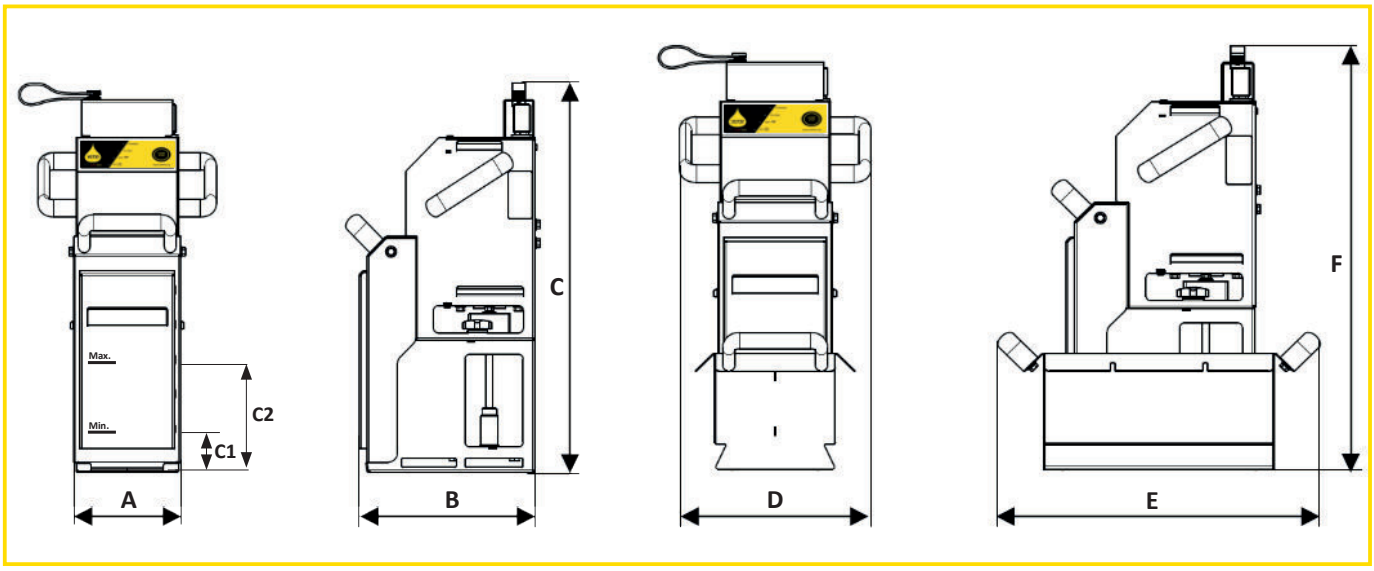
VITO VM
Spec sheet

Funktionalität:
VITO VM reinigt Ihr Öl einfach und hygienisch. VITO wird in das heiße Öl gestellt und filtert automatisch (Standard 4,5 min). Schweb- und Bitterstoffe werden entfernt. Nach der Filtration ist ihr Öl wieder einsatzbereit.
VITO verfügt über VITOconnect, das Ihnen eine Online-Übersicht über Produktivität, Services und Updates ermöglicht.



Eigenschaften:
- Für 1-4 Fritteusen bis 20 l (leichtes bis mittleres Sediment)
- Druck Filtration
- Automatische Filtration - VITO stoppt nach der einstellbaren Zeit
- Automatische Abschaltung - VITO hat integrierten Kippschalter & Hitzeschutz
- Bis zu 16 Fritteusen hintereinander, um mehrere Fritteusen zu filtern
- VITO besteht aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- Pump-Filter-Einheit & Auffangwanne können in der Spülmaschine gereinigt werden
- Netzwerkanbindung (WLAN)
- Kabelhalter mit Druckknopf
- Akustische und optische Signale



VITO VM technische Daten:

Breite A	Tiefe B	Höhe C	Eintauchtiefe Min C1	Eintauchtiefe Max C2		Breite D	Tiefe E	Höhe F
116 mm	191 mm	406 mm	30 mm	120 mm		195 mm	324 mm	434 mm
Filtrations-leistung	**Filtrations-effizienz**	**Partikel-aufnahme**	**Filtrations-zykluszeit**	**Sogtiefe**	**max. Leistung**	**Strom-anschluss**	**Interne Siche-rung**	**Schutzklasse**
bis zu 60 l/min	5 µm effektiv/ 20 µm nominal	1,3 kg* (1,7 l)	4,5 min (einstellbar)	~35 cm	300 W	220 - 240 V, 50-60 Hz, einphasig,	4 AT	Erdungs-schutz (PE)
WLAN	**Gesamtgewicht**	**Gewicht**	**Temperatur**	**Material**				
2.4 GHz	8,9 kg (mit Auffangwanne)	7,7 kg (ohne Auffangwanne)	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301				

*Standard Paniermehl

Erweiterungen & Zubehör:
- Zugang zu https://connect.vito.ag
- Halterungen für alle Fritteusentypen
- Partikelfilter

VITO AG
P: +49 7461 96289-0
info@vito.ag / www.VITO.ag