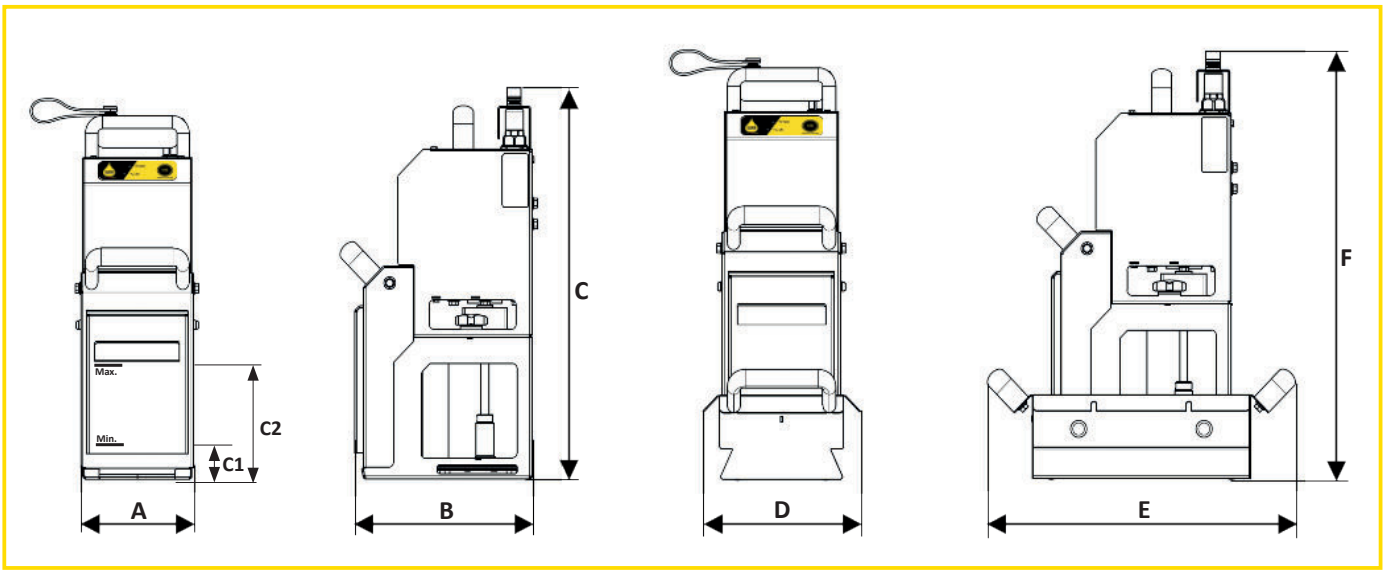
VITO VS
Spec sheet

Funktionalität:
VITO VS reinigt Ihr Öl einfach und hygienisch. Dabei wird VITO in das heiße Öl gestellt und filtert das Öl ohne Aufsicht von Schweb- und Bitterstoffen.
Nach der eingestellten Zeit (Standard 4,5 min) stoppt VITO automatisch und Ihr Öl ist einsatzbereit.



Eigenschaften:
- Für 1-3 Fritteusen mit bis zu 12 Liter
- Betriebstemperatur bis zu 200°C
- Druck Filtration
- Automatische Filtration - VITO stoppt nach der einstellbaren Zeit
- Automatische Abschaltung - VITO hat integrierten Hitzeschutz
- Bis zu 3 Filterzyklen hintereinander, um mehrere Fritteusen zu filtern
- VITO besteht aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- Pumpen-Filter-Einheit und Auffangwanne können in der Spülmaschine gereinigt werden
- Kabelhalter mit Druckknopf
- Optische Signale



VITO VS technische Daten:

Breite A	Tiefe B	Höhe C	Eintauchtiefe Min C1	Eintauchtiefe Max C2		Breite D	Tiefe E	Höhe F
116 mm	178 mm	365 mm	30 mm	115 mm		157 mm	304 mm	396 mm
Filtrations-leistung	**Filtration Effizienz**	**Partikel-aufnahme**	**Filtrations-zykluszeit**	**Sogtiefe**	**max. Leistung**	**Stroman-schluß**	**Interne Sicherung**	**Schutzklasse**
bis zu 40 l/min	5 µm effektiv/ 20 µm nominal	0,8 kg* (0,9 l)	4,5 min (einstellbar)	~20 cm	300 W	220 - 240 V, 50-60Hz, einphasig	4 AT	Erdungs-schutz (PE)
Gesamtgewicht	**Gewicht**	**Temperatur**	**Material**					
7,6 kg (mit Auf-fangwanne)	6,7 kg (ohne Auffangwanne)	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301					

* Standard Paniermehl

Zubehör:
- Halterungen für alle Fritteusentypen
- Partikelfilter

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