

VITO 30 Spec sheet



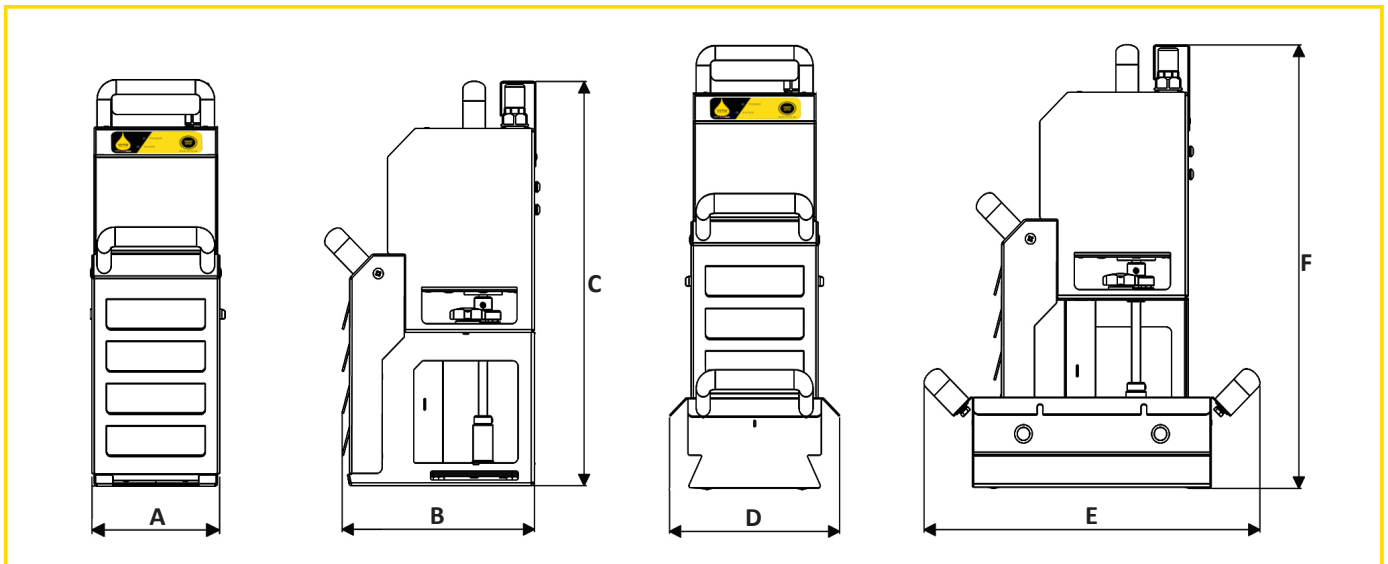
Funktionalität:

VITO 30 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
- ♣ Druckanström Filtration
- ♣ Automatische Filtration - VITO stoppt nach eingestellter Filtrationszeit
- ♣ 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 30 technische Daten:

	Breite A	Tiefe B	Höhe C			Breite D	Tiefe E	Höhe F
	116 mm	176 mm	356 mm			155 mm	304 mm	387 mm
Filtrationsleistung	Filtration Effizienz	Partikel-aufnahme	Filtrations-zykluszeit	Sogtiefe	max. Leistung	Stroman-schluß	Interne Sicherung	Schutzklasse
bis zu 30 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, einphasig	4 AT	Erdungs-schutz (PE)
Gesamtgewicht	Gewicht	Temperatur	Material					
7,7 kg (mit Auf-fangwanne)	6,3 kg (ohne Auffangwanne)	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301					

* Standard Paniermehl

Zubehör:

♣ Datenleser zur Nutzungskontrolle

♣ Halterungen für alle Fritteusentypen

♣ Partikelfilter



VITO AG

P: +49 7461 96289-0

info@vito.ag / www.VITO.ag