

VITO XL

Spec sheet

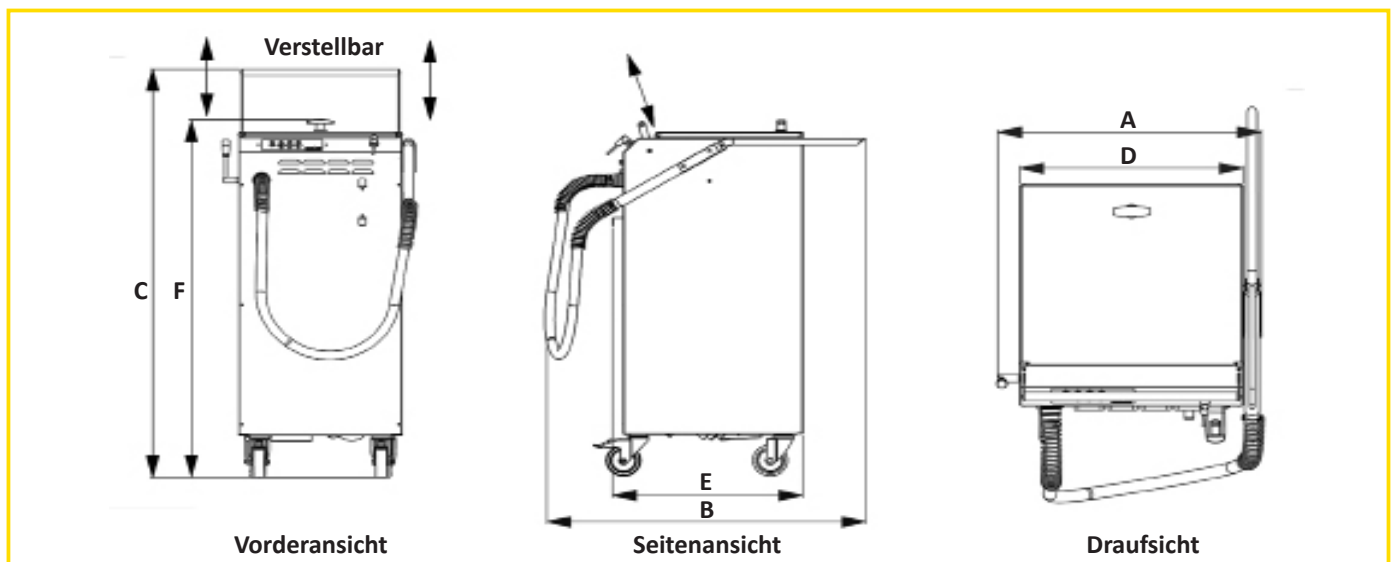


Funktionalität:

VITO XL säubert ihr Öl auf einfache und hygienische Art und Weise. VITO saugt ihr Öl aus der Fritteuse, reinigt es von Schwebstoffen und lagert es in seinem 120l Tank. Dort kann es sicher transportiert werden. Das Öl kann dann entweder zurück in die Fritteuse gepumpt oder entsorgt werden.

Eigenschaften:

- ♣ Betriebstemperatur bis 200 °C
- ♣ Vakuumfiltration
- ♣ Autom. Abschaltung - VITO hat integrierten Ölstandssensor
- ♣ Autom. Sicherheitsabschaltung - Filtration/Pumpen nach 5min; Heizung nach 30min
- ♣ Integrierte Heizung (für Blockfett zusätzliche Systemheizung empfohlen)
- ♣ Gehäuse aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- ♣ Schlauch kann durch Schnellverschluss abgenommen werden
- ♣ Filterkorb ist spülmaschinengeeignet
- ♣ Höhenverstellbarer Griff
- ♣ Feststellbare Rollen



VITO XL technische Daten:

	Breite A	Tiefe B	Höhe C		Breite D	Tiefe E	Höhe F	
	555 mm	885 mm	1334 mm		470 mm	552 mm	1174 mm	
Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Pump-leistung	Heiz-leistung	Max. Leistung	Netz-anschluss	Verbaute Sicherung	Schutzklasse
bis zu 30 l/min	5 µm effektiv/ 20 µm nominal	10 l/10,7 kg*	35 l/min	110 W	1200 W	220 - 240 V, einphasig	8 AT	SK1 (PE)
Tank	Gewicht	Temperatur	Material					
120 l	64 kg	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301					

*handelsübliches Paniermehl

Zubehör

- ♣ Systemzusatzheizung für Blockfett (130 W)
- ♣ Datenleser zur Nutzungskontrolle
- ♣ Verschiedene Partikelfilter

V 4.2



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