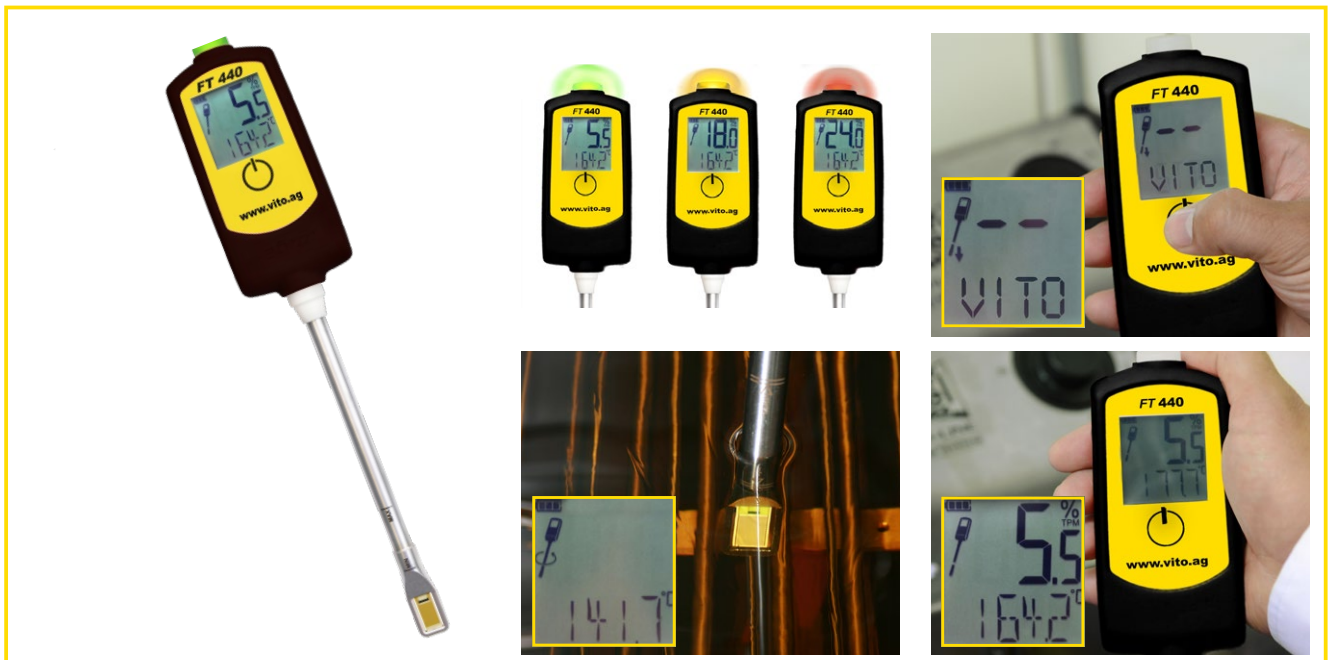


FT 440 - Frittieröltester

Spec-Sheet

VITO[®]
oil filter system



FT 440 - Sichert die Qualität Ihres Frittieröls und spart Kosten!

Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit - nicht zu früh oder zu spät

Funktionalität:

Der FT 440 stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität Ihres Frittieröls fest. Dafür misst er den Anteil der „Polaren Anteile“ (TPM) im Öl und gibt diese in Prozent an.

Die Ampfelfunktion über das farbig beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu bestimmen. So wissen Sie immer genau wann Sie Ihr Öl wechseln müssen. Der FT 440 verhindert den direkten Kontakt mit dem heißen Öl.

Der FT 440 sichert:

- Die Qualität und Temperatur Ihres Frittieröls
- Den optimalen Wechselzeitpunkt Ihres Frittieröls
- Schnelle und zuverlässige Messergebnisse
- HACCP Qualitätsstandards
- Ergonomisches und robustes Design
- Hoher Schutzgrad (IP67)

Um die Vorteile des FT 440 zu maximieren, kombinieren Sie ihn mit dem VITO Frittierölfilter.

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen



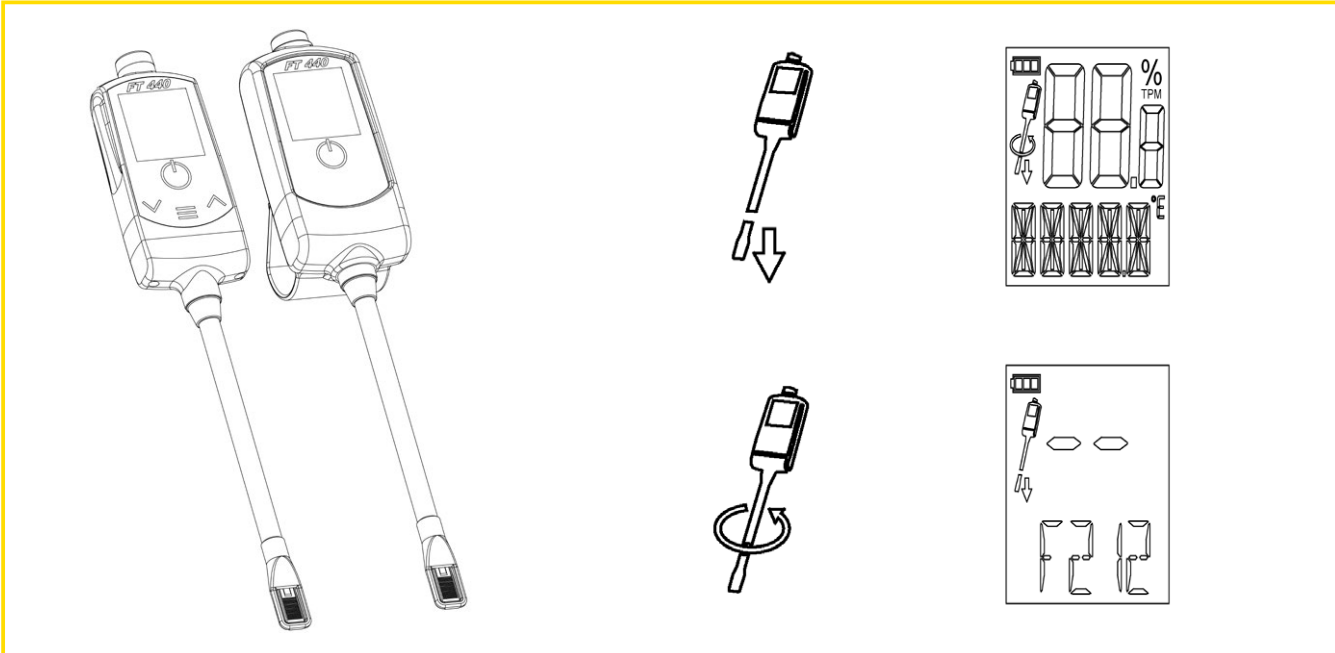
VITO AG

T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

FT 440 - Frittieröltester

Spec-Sheet



FT 440 technische Daten:

Breite	Tiefe	Höhe					
54 mm	22 mm	314 mm					
Parameter	Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Batterie	Schutzart	Alarmfunktion
%TPM °C	0.5% TPM 0.1°C	0 ... 40% TPM	50°C ... 200°C	±2.0% TPM ±1°C	3V Lithium (CR 2477)	IP 67	3-Farbige Ampelfunktion

VITO - in über 150 Ländern - bereits in über 40.000 Küchen



VITO AG

T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag