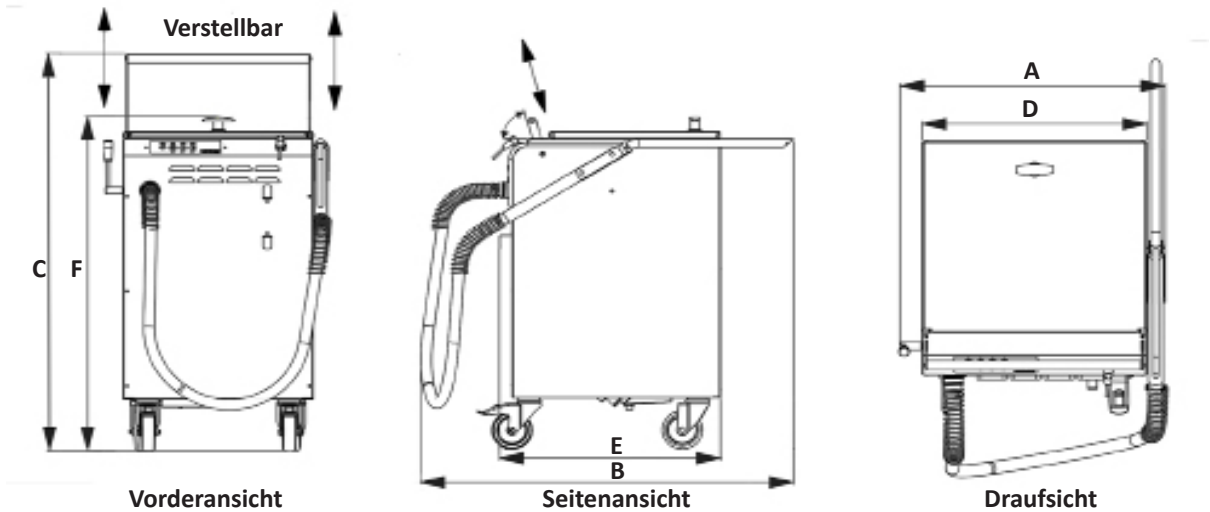
VITO XM
Spec sheet

Funktionalität:

VITO XM 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 75l 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



Vorderansicht | Seitenansicht | Draufsicht

VITO XM technische Daten:

	Breite A	Tiefe B	Höhe C			Breite D	Tiefe E	Höhe F
	555 mm	885 mm	1044 mm			470 mm	552 mm	886 mm
Filtrations-leistung	**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**					
75 l	55,8 kg	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301					

*handelsübliches Paniermehl

Zubehör

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

V 4.2

made in Germany

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