VITO XS

Spec sheet



Funktionalität:

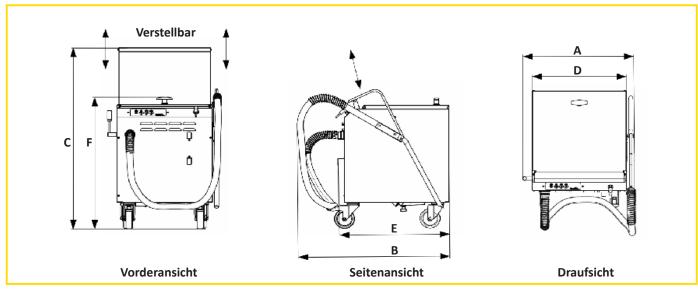
VITO XS reinigt Ihr Öl einfach und hygienisch. Er saugt das Öl aus Ihrer Fritteuse, reinigt es von Partikeln und speichert es in seinem 40-Liter-Tank.

Von dort kann es auf ebenen Böden sicher transportiert werden. Das Öl kann dann entweder zurück in die Fritteuse gepumpt oder einfach entsorgt werden.

Eigenschaften:

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





VITO XS technische Daten

	Breite A 555 mm	Tiefe B 723 mm	Höhe C 843 mm			Breite D 470 mm	Tiefe E 552 mm	Höhe F 682 mm
Filtrations- leistung	Filtration	Partikel- aufnahme	Pump- leistung	Heiz- leistung	Max. Leistung	Netz- anschluss	Verbaute Sicherung	Schutzklasse
bis zu 30 l/min	5 ųm effektiv/ 20 ųm 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					
40	45 kg	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301	7 7				
*handelsübliches Paniermehl								

Zubehör

▲ Systemzusatzheizung für Blockfett (130 W)

▲ Datenleser zur Nutzungskontrolle

♦ Verschiedene Partikelfilter











