

VITO oiltester

Ficha técnica

VITO
oil filter system



VITO oiltester - Mide la calidad del aceite y aumenta los ahorros
Cambiar el aceite en el momento justo – ni demasiado pronto ni demasiado tarde.

Funcionalidad:

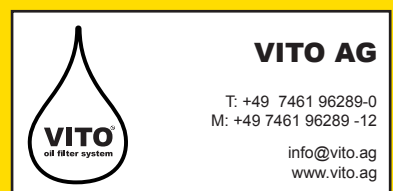
El VITO oiltester determina fácil, rápida y fiablemente la calidad de su aceite, midiendo los „compuestos polares totales“ (TPM) en el aceite e indicándoles con un preciso valor de porcentaje. El uso del VITO oiltester también evita un cambio demasiado pronto del aceite. La alarma de función de semáforo en la pantalla retroiluminada permite evaluar aún más fácil la calidad del aceite. Así se sabe exactamente cuando hay que cambiar el aceite. El tester impide el contacto directo del usuario con el aceite caliente.

El VITO oiltester garantiza una fácil medición y ahorros en aceite.

- Mide la calidad y temperatura del aceite
- Cambiar el aceite en el momento justo
- Resultados de medición fiables y rápidos
- Soporta los estándares de calidad APPCC
- Diseño ergonómico y robusto
- Alto grado de protección (IP65)
- Alarmas claras en la pantalla retroiluminada usando el principio del semáforo

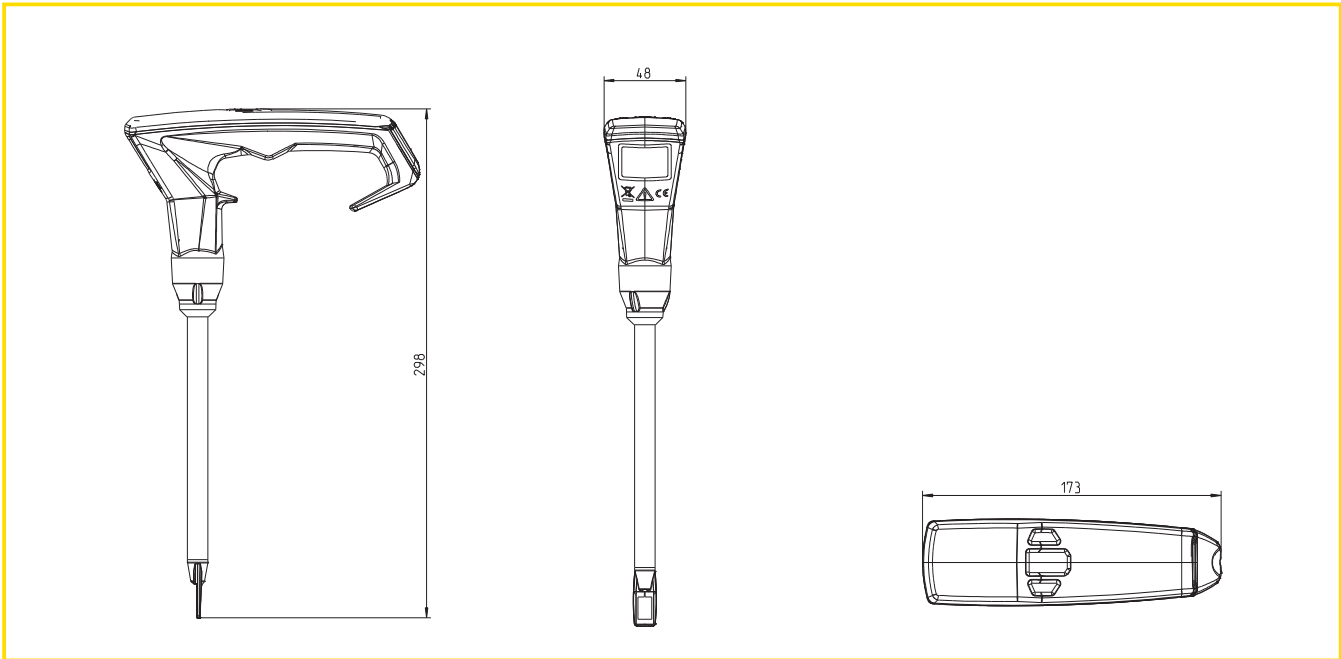
Para optimizar las ventajas del VITO oiltester combínelo con el sistema de filtración VITO

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



VITO oiltester

Ficha técnica



VITO oiltester datos técnicos:

Ancho	Profundidad:	Altura					
48mm	173 mm	298 mm					
1.9in	6.8in	11.7in					
Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
%TPM °C/°F	0.5% TPM 0.1°C/°F	0 ... 40% TPM	40°C ... 200°C 104°F ... 392°F	±2.0% TPM ±1.5°C / °F	2x AAA	IP 65	3-color traffic light function

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



VITO AG

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

info@vito.ag
www.vito.ag