

VITO 30

Scheda tecnica

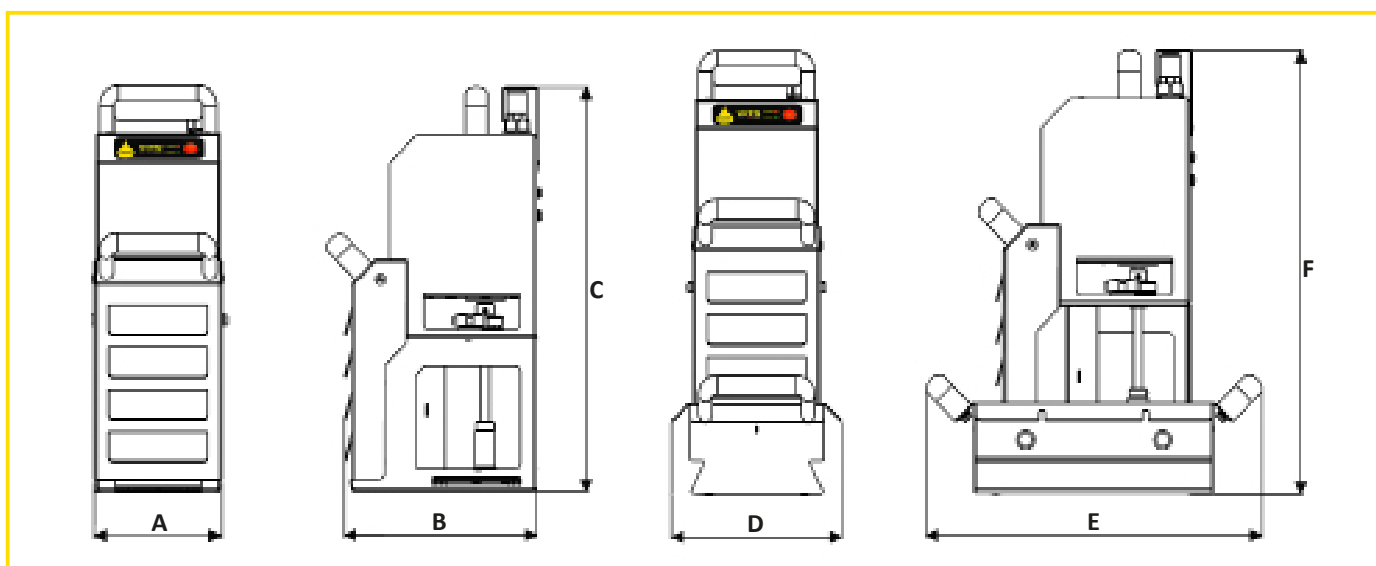


Funzionalità:

VITO 30 pulisce l'olio con un filtraggio semplice, veloce ed igienico, mantenendo le friggitrici pulite. VITO viene inserito nell'olio bollente, filtra ed elimina le particelle in galleggiamento e rimuove i residui amari/carbonizzati. Il tutto senza bisogno di supervisione dell'operatore. Al termine del ciclo impostato (4,5 min standard) VITO si ferma automaticamente e l'olio sarà immediatamente disponibile per nuove frittiture.

Caratteristiche:

- ♣ Ideale da 1 a 3 friggitrici fino a 12 litri di capacità
- ♣ Temperatura di utilizzo fino a 200° C
- ♣ Filtraggio a pressione con circolazione forzata dell'olio
- ♣ Filtraggio automatico – VITO si arresta automaticamente al termine del ciclo di filtraggio
- ♣ Sicurezza - spegnimento automatico: dotato di termoprotezione
- ♣ Fino a 3 cicli di filtraggio consecutivi
- ♣ Materiali VITO: acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- ♣ L'unità pompa e la vaschetta di sgocciolamento sono lavabili in lavastoviglie
- ♣ Allarmi luminosi



Dati tecnici VITO 30:

	Larghezza A	Profondità B	Altezza C			Larghezza D	Profondità E	Altezza F
	116 mm	176 mm	356 mm			155 mm	304 mm	387 mm
Potenza filtraggio	Grado filtraggio	Volume scat. filtro	Durata ciclo	Profondità pescaggio	Potenza max	Alimentazione	Fusibile di sicurezza	Protezione
Fino a 30 l/min	5 µm effettivo/ 20 µm nominale	0,8 kg*	4,5 min (regolabile)	~20 cm	300 W	220 - 240 V, Monofase	4 AT	Protezione terra (PE)
Peso totale	Peso	Temperatura	Materiale					
7,7 kg (con vaschetta sgocciolamento)	6,3 kg (senza vaschetta sgocciolamento)	max. 200 °C	Acciaio inox 1.4301					

*test effettuato con pangrattato

Accessori:

- ♣ Datareader per lettura dati di utilizzo
- ♣ Supporti disponibili per vari tipi di friggitrici
- ♣ Filtri in cellulosa biodegradabili

V 4.8



VITO Italia s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 345 5515644

info@vitoitalia.it
www.vitoitalia.it