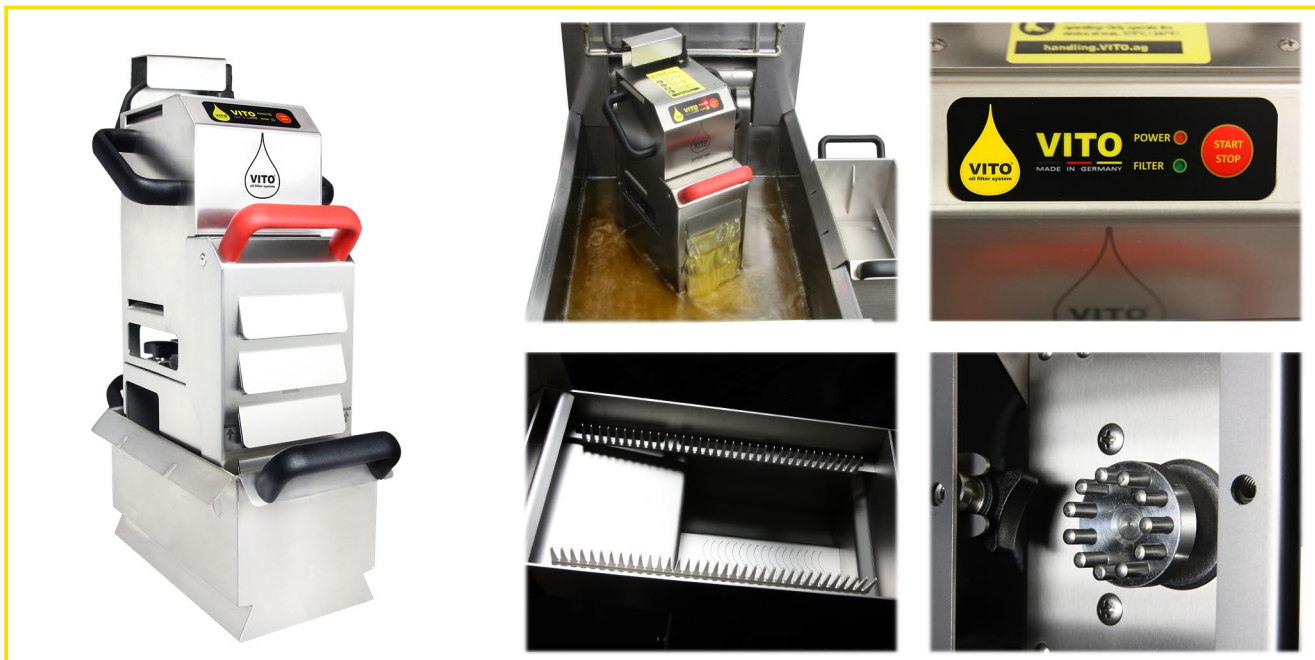


# VITO 50

## Scheda tecnica



### Il miglior sistema di filtraggio al mondo – a pressione direttamente nella friggitrice!

VITO 50 è adatto per friggitrici fino a 20 litri di capacità.

#### Funzionalità:

VITO 50 pulisce l'olio e garantisce un filtraggio semplice e igienico in cucina. Come tutti i sistemi di filtraggio VITO, anche VITO 50 assicura un micro filtraggio fino a 5 µm. Importante: l'olio viene pulito senza l'utilizzo di alcun additivo chimico, mantenendo intatte le sue caratteristiche per offrire fritti di ottimo gusto e qualità. VITO grazie alla sua struttura è utilizzabile con temperature dell'olio fino a 200°C garantendo la massima sicurezza in cucina e impedendo qualsiasi contatto con l'olio bollente. Dopo il filtraggio l'olio può essere immediatamente utilizzato per nuove frittiture.

VITO 50 permette di risparmiare olio, manodopera, costi di magazzino e di trasporto.

#### Grande risparmio:

- minori consumi di olio
- minori costi di manodopera
- minori costi di trasporto
- minori costi di stoccaggio
- ammortamento rapido

#### Qualità costante:

- ... dell'olio di frittura
- ... dei fritti

#### Maneggevolezza:

- filtraggio automatico
- filtraggio rapido a pressione
- pulizia semplice e veloce

Per ottimizzare al meglio i vantaggi del sistema VITO abbinatelo ai tester digitali per olio: VITO oiltester e FT 440.

VITO oiltester esempio:



FT 440 esempio:



VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine

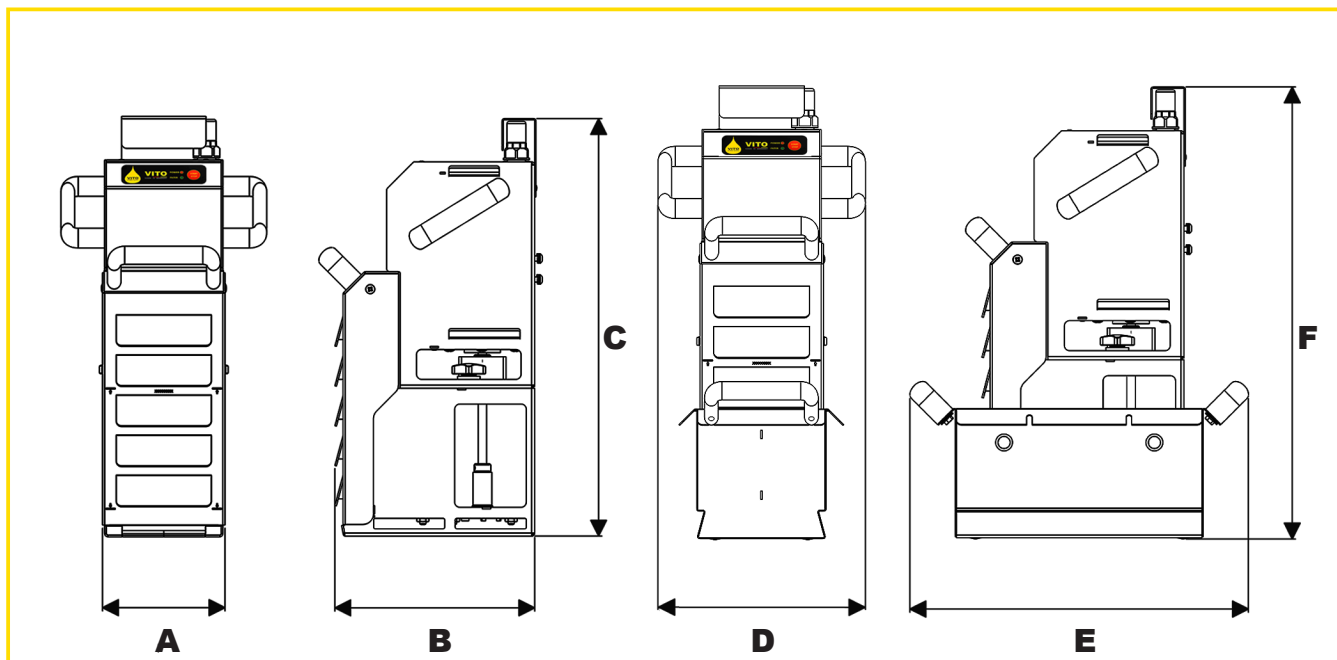


**VITO ITALIA s.r.l.**  
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235  
Mob: +39 348 2664038  
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

# VITO 50

## Scheda tecnica



### VITO 50 dati tecnici:

	<b>Largh. A</b>	<b>Prof. B</b>	<b>Altezza C</b>		<b>Largh. D</b>	<b>Prof. E</b>	<b>Altezza F</b>	
<b>Senza vaschetta</b>	116 mm 4.6 in	191 mm 7.5 in	398 mm 15.7 in	<b>Con vaschetta</b>	195 mm 7.7 in	320 mm 12.6 in	426 mm 16.8 in	
<b>Potenza di filtraggio</b>	<b>Grado di filtraggio</b>	<b>Volume scat. filtro</b>	<b>Durata ciclo</b>	<b>Profondità pescaggio</b>	<b>Peso</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Materiale VITO</b>	<b>Filtro a particelle</b>
fino a 50 l/min 110 lbs/min	fino a 5 µm 0.2 µinch	1,3 kg 2.9 lbs	4,5 min	~ 35 cm ~ 13.8 in	7,7 kg 17 lbs	max. 200°C max. 392°F	acciaio inox 1.4301	cellulosa FDA-CFR 21
<b>Max. Potenza</b>	<b>Alimentazione</b>							
300 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz							

### Ulteriori caratteristiche:

- ♦ VITO 50 filtra l'olio delle friggitrici a temperatura di servizio

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine



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

T: +39 0438 460235  
Mob: +39 348 2664038  
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it