

# VITO 30

## Spec sheet

**VITO**  
oil filter system

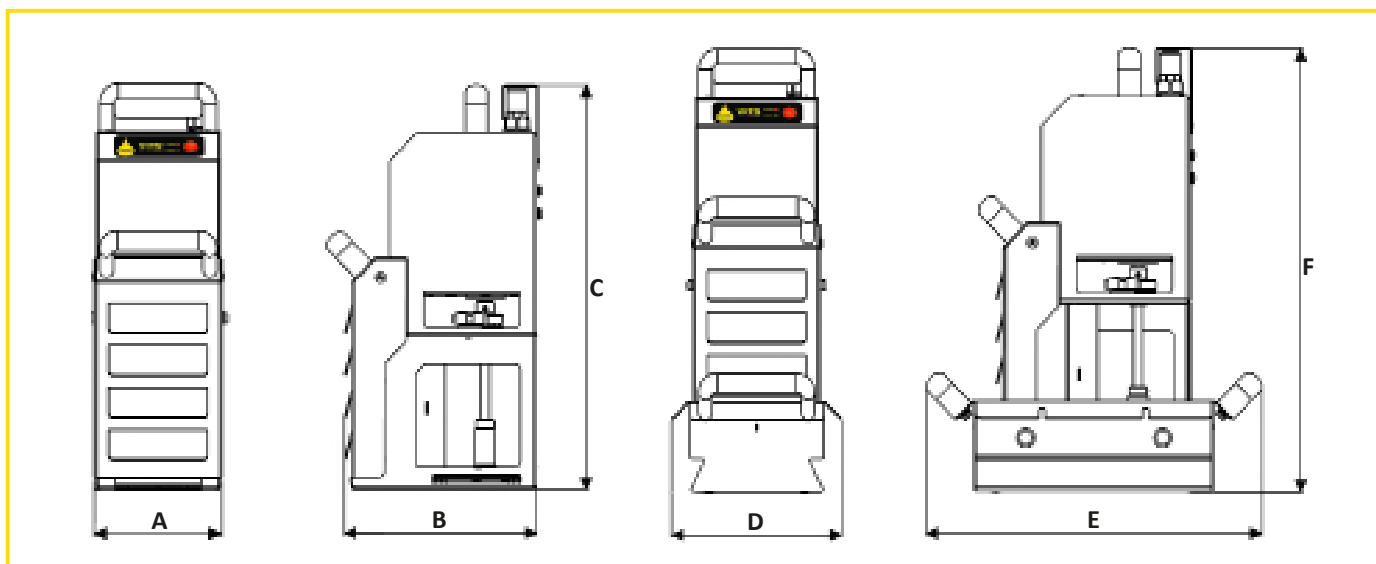
### Fonctionnalité:

VITO 30 nettoie votre huile de manière simple et hygiénique. Placez VITO dans votre friteuse chaude et appuyez sur le bouton START/STOP.

Maintenant VITO filtre votre huile sans surveillance. Après 4,5 minutes, VITO s'arrête automatiquement et votre huile est prête pour le réutilisée.

### Caractéristiques:

- ▶ Pour 1 à 3 friteuses jusqu'à 12 l
- ▶ Température de fonctionnement jusqu'à 200 °C
- ▶ Filtration sous pression et courant entrant
- ▶ Filtration automatique - VITO s'arrête après le temps de filtration réglé
- ▶ OFF automatique de sécurité - VITO a une protection thermique intégrée
- ▶ Jusqu'à 3 cycles de filtration à la suite pour filtrer plusieurs friteuses
- ▶ VITO est fabriqué en acier inoxydable (1.4301) et autres matériaux sûrs pour les aliments
- ▶ Le part pompe-filtre et le bac peuvent être nettoyées au lave-vaisselle
- ▶ Signaux optiques



### Données techniques VITO 30 :

	Largeur A	Profondeur B	Hauteur C			Largeur D	Profondeur E	Hauteur F
	116 mm	176 mm	356 mm			155 mm	304 mm	387 mm
Puissance filtration	Efficacité de la filtration	Capacité en particules	Cycle de filtration	Profondeur d'aspiration	Puissance max.	Connexion électrique	Fusible à l'intérieur	Protection
Jusqu'à 30 l/min	5 µm efficace/ 20 µm nominale	0,8 kg*	4,5 min (Ajustable)	~20 cm	300 W	220 - 240 V, Monophasé	4 AT	Protection Terre (PE)
Poids total	Poids	Température	Matériau					
7,7 kg (avec bac)	6,3 kg (sans bac)	max. 200 °C	Acier inoxydable 1.4301					

\*Miettes régulière

### Accessoires:

- ▶ Lecteur de données pour le contrôle de l'utilisation
- ▶ Différents supports pour chaque friteuse
- ▶ Différents filtres à particules

V 4.4



**VITO AG**

P: +49 7461 96289-0

info@vito.ag  
www.vito.ag