

VITO XL

Fiche Technique

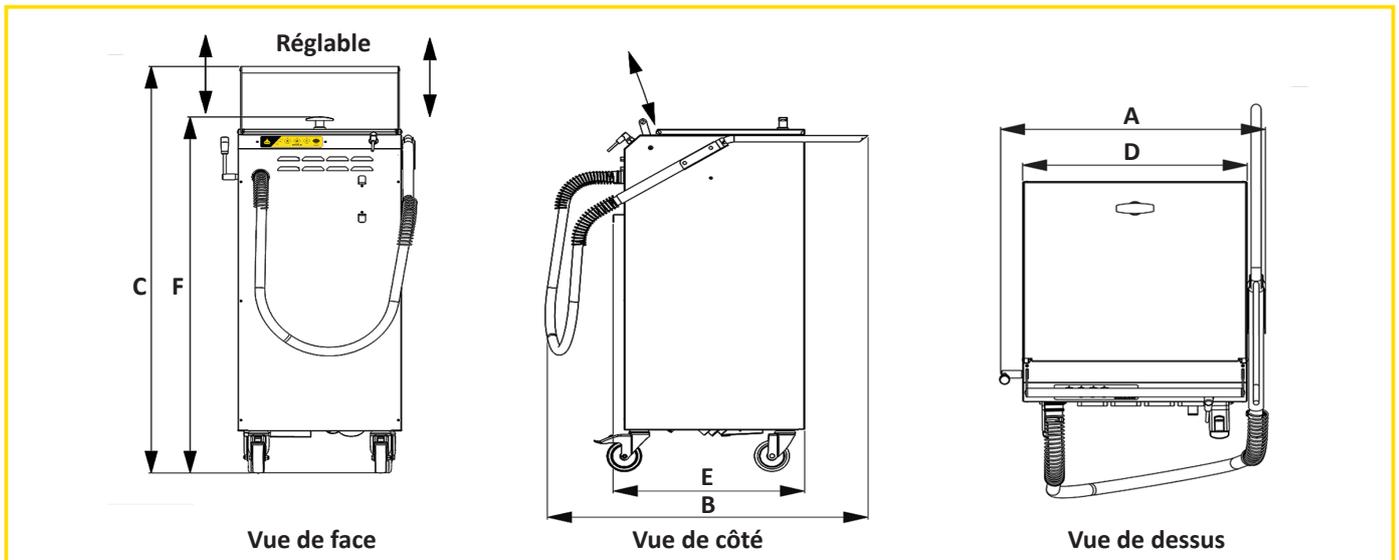


Fonctionnalité:

Le VITO XL nettoie votre huile de manière simple et hygiénique. Il aspire l'huile de votre friteuse, la nettoie des particules et la stocke dans son réservoir de 120 l. Ensuite, elle peut être transportée en toute sécurité sur des sols plats. L'huile peut ensuite être pompée en retour dans la friteuse ou simplement jetée. Le VITO est équipé avec le système VITOconnect. VITOconnect vous permet de suivre en ligne la productivité et l'utilisation du VITO, modifier des paramètres et faire des mise-à-jour.

Caractéristiques:

- ♣ Température de fonctionnement jusqu'à 200 °C
- ♣ Extraction avec une vacuum filtration
- ♣ Arrêt automatique - le VITO est équipé avec un capteur pour le niveau de l'huile
- ♣ Arrêt automatique de sécurité - filtration/retour après 5min ; réchauffeur après 30min
- ♣ Préchauffage intégré (pour des graisses solides, un système de chauffage supplémentaire est recommandé)
- ♣ Le VITO est fabriqué en inox (1.4301) et autres matériaux adaptés alimentaires
- ♣ Lance facilement démontable avec un connecteur rapide
- ♣ Panier filtre lavable au lave-vaisselle
- ♣ L'hauteur de la barre est réglable et roulettes pivotantes, donc 2 avec freins
- ♣ Connexion réseau (WLAN)



VITO XL technical Data:

	Largeur A	Profondeur B	Hauteur C			Largeur D	Profondeur E	Hauteur F
	555 mm	885 mm	1334 mm			470 mm	552 mm	1174 mm
Puissance filtration	Efficacité de la filtration	Capacité en particules	Puissance de pompage	Puissance de chauffage	Puissance max.	Connexion électrique	Fusibles à l'intérieur	Protection
jusqu'à 30 l/min	5 µm efficace/ 20 µm nominale	10 l/10,7 kg*	35 l/min	110 W	1200 W	220 - 240 V, Monophasé	4 AT & 8 AT	Protection Terre (PE)
Réservoir	Poids	Température	Matériau	WLAN				
120 l	64 kg	max. 200 °C	Inox 1.4301	2.4 GHz				

*Miettes régulière

Consommables & Accessoires:

♣ Système de chauffage supplémentaire pour la graisse solide (130 W)

♣ Accès à <https://connect.vito.ag>

♣ Différents filtres à particules



VITO AG
P: +49 7461 96289-0
info@vito.ag / www.VITO.ag