

VITO VS

Fiche Technique

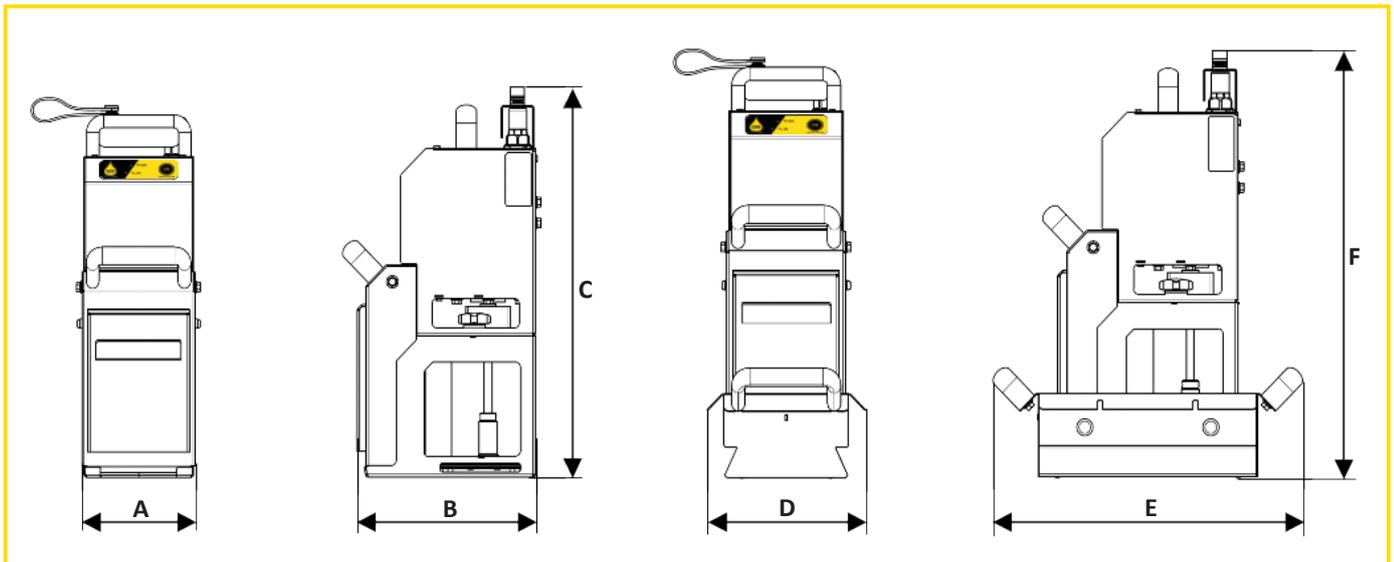


Fonctionnalité:

Le VITO VS nettoie votre huile de manière simple et hygiénique. Le VITO est placé dans l'huile chaude et filtre des particules en suspension, ainsi des substances amères, sans surveillance particulière. Après le temps défini (standard 4,5 min) le VITO s'arrête automatiquement et votre friteuse est prête pour une nouvelle utilisation.

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
- ♣ ARRET automatique de sécurité - VITO est équipé d'une protection contre la chaleur
- ♣ Jusqu'à 3 cycles de filtration à la suite pour filtrer plusieurs friteuses
- ♣ Le VITO est fabriqué en acier inoxydable (1.4301), tous les matériaux utilisés sont adaptés „production alimentaire“.
- ♣ La partie pompe-filtre et le bac peuvent être nettoyés au lave-vaisselle
- ♣ Support de câble avec bouton-pression
- ♣ Signaux visuels



Données techniques VITO VS:

	Largeur A	Profondeur B	Hauteur C			Largeur D	Profondeur E	Hauteur F
	116 mm	178 mm	365 mm			157 mm	304 mm	396 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 40 l/min	5 µm efficace/ 20 µm nominale	0,8 kg* (0,9 l)	4,5 min (ajustable)	~20 cm	300 W	220 - 240 V, monophasé	4 AT	Protection Terre (PE)
Poids total	Poids	Température	Matériau					
7,6 kg (avec bac)	6,7 kg (sans bac)	max. 200 °C	Acier inox 1.4301					

*miettes régulière

Accessoires:

- ♣ Accessoires pour différents friteuses
- ♣ Filtres à particules



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