

VITO 80

Ficha técnica

VITO
oil filter system

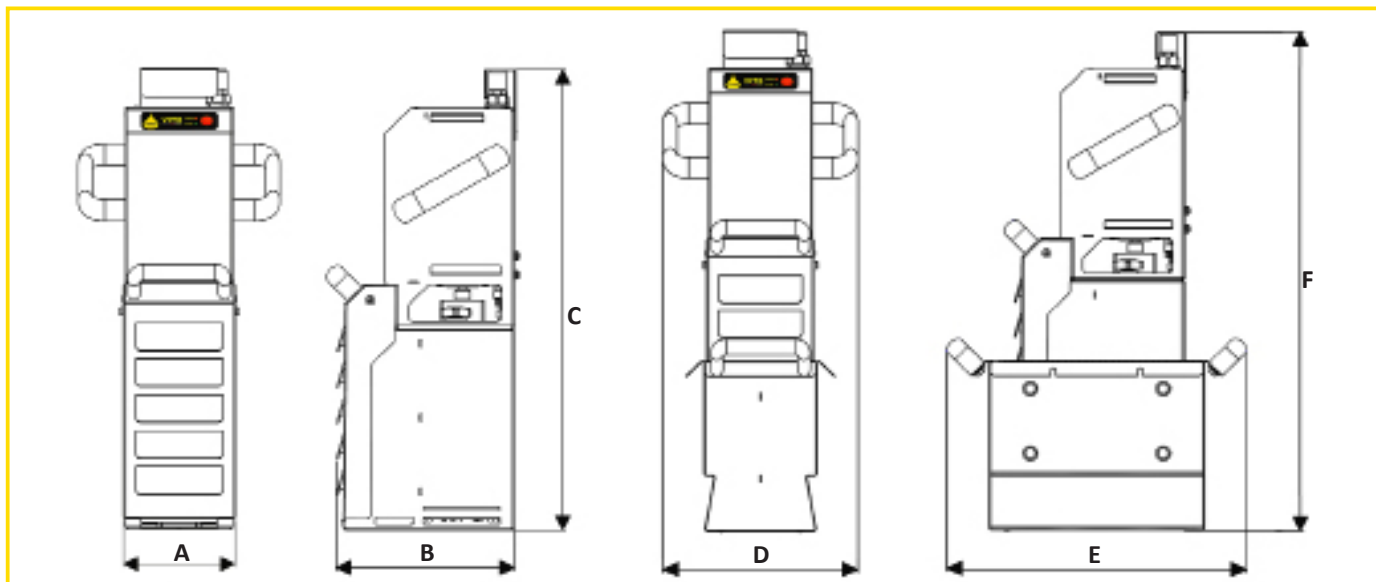
Funcionalidad:

VITO 80 limpia el aceite de forma sencilla e higiénica.

Simplemente, coloque VITO en su freidora. Ahora VITO filtra su aceite, remueve amargas y partículas sin supervisión. Después de 4,5 minutos, VITO se detiene automáticamente y su aceite está listo para ser utilizado.

Características:

- ▶ Para todas las freidoras desde 20 l (sedimento medio a pesado)
- ▶ Temperatura de funcionamiento hasta 200 °C
- ▶ Filtración por presión
- ▶ Filtración automática – VITO se detiene después del tiempo de filtración establecido
- ▶ Seguridad automática de desconexión – interruptor de seguridad integrado y protección térmica
- ▶ Hasta 12 ciclos de filtración seguidos para filtrar múltiples freidoras
- ▶ VITO fabricado en acero inoxidable (1. 4301) y otros materiales inocuos para los alimentos
- ▶ Filtros internos extraíbles
- ▶ La unidad de filtro y goteo se pueden limpiar en el lavavajillas
- ▶ Señales acústicas y ópticas



VITO 80 datos técnicos:

	Ancho A	Profundidad B	Altura C			Ancho D	Profundidad E	Altura F
	116 mm	185 mm	487 mm			210 mm	324 mm	550 mm
Poder de filtración	Eficiencia de filtración	Capacidad de partículas	Tiempo de los ciclos	Profundidad de succión	Potencia máxima	Conexión eléctrica	Fusible dentro	Protección
hasta 80 l/min	5 µm efectividad/ 20 µm nominal	2,5 kg*	4,5 min (ajustable)	~45 cm	500 W	220 - 240 V, Fase única	4 AT	Protección de la Tierra (PE)
Peso total	Peso	Temperatura	Material VITO					
10,8 kg (Con bandeja de recogida)	9,2 kg (Sin bandeja de recogida)	max. 200 °C	Acero INOX 1.4301					

* pan rallado

Accesorios:

- ▶ Lector de datos para el control de uso
- ▶ Varios soportes para cada freidora
- ▶ Filtros de partículas

V 4.3

