

VITO 80

Spec sheet

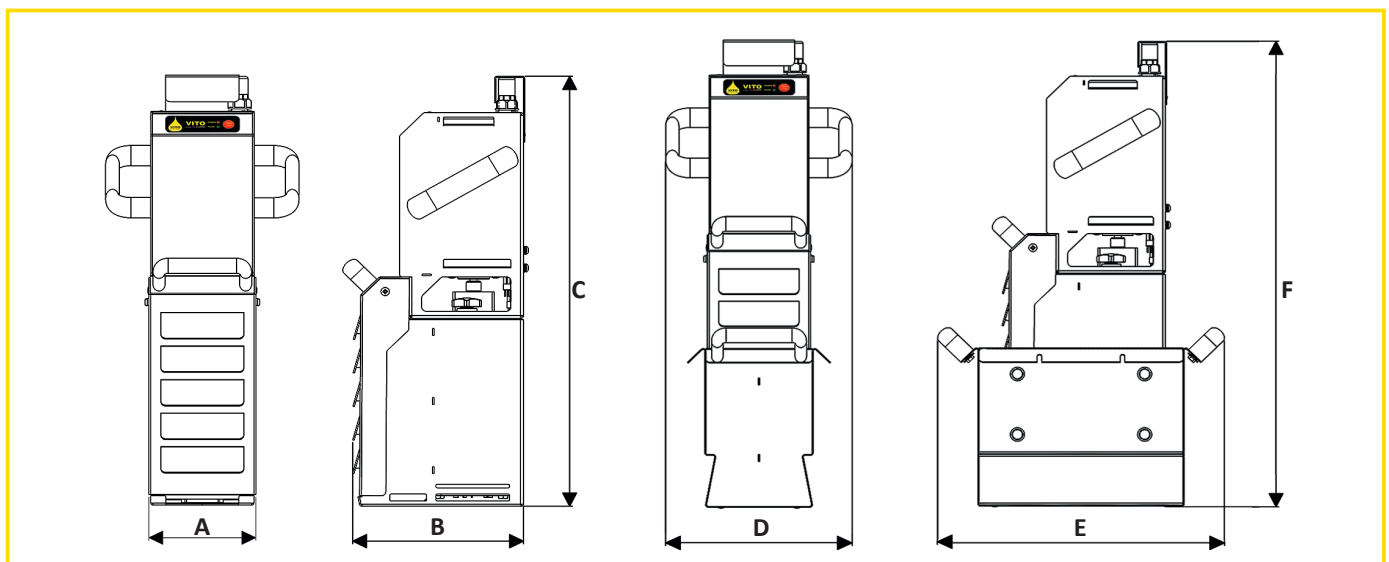


Funktionalität :

VITO 80 reinigt Ihr Öl einfach und hygienisch. Dabei wird VITO in das heiße Öl gestellt und filtert das Öl ohne Aufsicht von Schweb- und Bitterstoffen.
Nach der eingestellten Zeit (Standard 4,5 min) stoppt VITO automatisch und Ihr Öl ist einsatzbereit.

Eigenschaften:

- ▲ Für alle Fritteusen ab 20 l (mittleres bis schweres Sediment)
- ▲ Betriebstemperatur bis zu 200 °C
- ▲ Druckanström Filtration
- ▲ Automatische Filtration - VITO stoppt nach eingestellter Filtrationszeit
- ▲ Automatische Abschaltung - VITO hat integrierten Kippschalter & Hitzeschutz
- ▲ Bis zu 12 Filterzyklen hintereinander, um mehrere Fritteusen zu filtern
- ▲ VITO besteht aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- ▲ Herausnehmbare Innenfilter
- ▲ Pumpen-Filter-Einheit und Auffangwanne können in der Spülmaschine gereinigt werden
- ▲ Akustische und optische Signale



VITO 80 technische Daten:

			Breite A	Tiefe B	Höhe C			
			116 mm	185 mm	487 mm			
Filtrationsleistung	Filtrationseffizienz	Partikelaufnahme	Filtrationszykluszeit	Sogtiefe	max. Leistung	Stromanschluß	Interne Sicherung	Schutzklasse
bis zu 80 l/min	5 µm effektiv/ 20 µm nominal	2,5 kg*	4,5 min (einstellbar)	~45 cm	500 W	220 - 240 V, einphasig	4 AT	Erdungs- schutz (PE)
Gesamtgewicht	Gewicht	Temperatur	Material					
10,8 kg (mit Auffangwanne)	9,2 kg (ohne Auffangwanne)	max. 200 °C	Edelstahl 1.4301					

*Standard Paniermehl

Zubehör:

- ▲ Datenleser zur Nutzungskontrolle
- ▲ Halterungen für alle Fritteusentypen
- ▲ Partikelfilter

V 4.6

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

