VITO Frittierölfilter
Ölfluss beim VITO VM & VL

Haben Sie bemerkt, dass an der Vorderseite Ihres VITO VM oder VITO VL manchmal nur eine sehr geringe Menge Öl austritt?

Bitte beachten Sie, dass die beiden Geräte so konstruiert sind, dass nur eine geringere Menge Frittieröl an der Vorderseite austritt, während der größte Teil des Öls am Boden und an den seitlichen Öffnungen herauskommt. Dies ist kein Hinweis auf einen Defekt oder eine Fehlfunktion! Der Filter ist voll funktionsfähig. Dadurch, dass mehr Öl an den Seiten und am Boden austritt, kann der VITO effizienter arbeiten und eine stärkere Zirkulation unter der Oberfläche bewirken.

Starker bis mittlerer Ölfluss



Leichter bis gar kein Ölfluss





Es ist erst Zeit, den Zellulosefilter zu wechseln, wenn der VITO-Effekt (Zirkulation) nicht mehr sichtbar ist und sich das Öl während der Filtration nicht mehr bewegt. Dies ist in der Regel nach 6-12 Filtrationszyklen der Fall, je nach Betrieb.

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