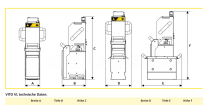
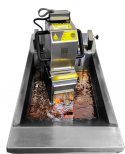


Übersicht

VITO VL Frittierölfilter ab 20 Liter Ölbecken, inkl. 10 Stück Filter

Vito

Produktnummer: VITOVL



Beschreibung

VITO® VL ist für alle Betriebe geeignet, die bis zu 6 Fritteusenbecken, mit jeweils 20 Liter Fassungsvermögen, im Einsatz haben.

Der VITO® VL mit neuentwickeltem Innenfilter und neuem Rotor holt noch mehr Verschmutzung aus Ihrem Öl!

Mit dem VITO® VL verringern Sie Ihren Öl- und Frittierfettbedarf um bis zu 50%. Durch das Herausfiltern feinsten Verkohlungen, Schwebstoffen und Mikropartikel hält VITO® den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte. Die Filtration dauert nur ca. 3½ Minuten und läuft vollautomatisch bei Betriebstemperatur der Fritteuse. Sie können sich währenddessen anderen Aufgaben in Ihrer Küche widmen. Die Reinigung ist denkbar einfach. Den Partikelfilter entfernen und den VITO® VL anschliessend im Geschirrspüler reinigen.

Neu gegenüber dem Vorgängermodell VITO® 80

- 125 % mehr Filterfläche
- Grössere Bedienfolie (+WiFi und BT LED)
- vito connect (Verbindung zu hausinternem WLAN zur Prüfung, wann und wie oft der VITO eingesetzt wird usw.)
- QR-Code zur schnellen Verbindung mit der Landingpage
- Neuer Rotor mit Durchsatz für grössere Partikel
- Kabelhalterung mit Druckknopf

Temperaturen

- Elektroeinheit bis max. 75°C
- Filter- und Pumpeneinheit kurzzeitig max. 200 °C

Material

- Edelstahl 1.4301
- Partikelfilter: Zellwolle, Zellstoff
- Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht

VITO Handhabung

- Schritt 1: Stellen Sie Vito einfach in Ihre Fritteuse und drücken Sie Start. KEINE WARTEZEIT! KEINE ABKUEHLZEIT!
- Schritt 2: Vito filtert Ihr Öl vollautomatisch. KEINE Beaufsichtigung!
- Schritt 3: Nehmen Sie Vito aus der Fritteuse, Ihr Öl ist nun sauber. KEIN ABLASSEN!
- Optional: Vito kann in Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. ZEITERSPARNIS!

Produktinformationen

Technische Daten

Einsatzbereich Öltemperatur °C:	max. 200
Filtrationsleistung Liter/Min:	100
Grösse Fritteuse:	ab 20 Liter
Partikelaufnahme Liter:	3.0
Sogtiefe cm:	ca. 45
Zykluszeit Min.:	ca. 4.5
Elektroanschluss:	230 V / 50 Hz
Anschlussleistung:	500 W
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Breite mm:	210
Tiefe mm:	324
Höhe mm:	565
Gewicht kg:	10.5