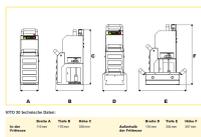


Übersicht

VITO 30 Frittierölfilter bis 12 Liter Ölbecken, inkl. 10 Stück Filter

Vito

Produktnummer: VITO30



Beschreibung

VITO® 30 ist für alle Betriebe geeignet, die bis zu 3 Fritteusenbecken, mit jeweils max. 12 Liter Fassungsvermögen, im Einsatz haben.

Mit VITO® 30 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. 4½ Minuten und läuft vollautomatisch bei Betriebstemperatur der Fritteuse. Sie können sich währenddessen anderen Aufgaben in Ihrer Küche widmen.

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:	30
Grösse Fritteuse:	bis 12 Liter
Partikelaufnahme Liter:	0.8
Sogtiefe cm:	ca. 20
Zykluszeit Min.:	ca. 4.5
Elektroanschluss:	230 V / 50 Hz
Anschlussleistung:	300 W
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Breite mm:	155
Tiefe mm:	304
Höhe mm:	387
Gewicht kg:	7.7