


VITO® - 3 systèmes adaptés à vos besoins

			
	VITO® 30	VITO® 50	VITO® 80
Capacité de Filtration	jusqu'à 30 litres par minute	jusqu'à 50 litres par minute	jusqu'à 95 litres par minute
Consumation électr.	0,035 kW (par cycle) 0,210 kW/h	0,021 kW (par cycle) 0,252 kW/h	0,032 kW (par cycle) 0,550 kW/h
Maximum Power	300 W	500 W	700 W
Cycle de Filtration	cycle env. 10 minutes max 3 cycles, l'un après l'autre (après la protection de surchauffe coupe)	cycle env. 5 minutes max 6 cycles, l'un après l'autre (après la protection de surchauffe peut coupe)	cycle env. 3,5 minutes max 12 cycles, l'un après l'autre (après la protection de surchauffe peut coupe)
Qualité de Filtration	jusqu'à 5 µm	jusqu'à 5 µm	jusqu'à 5 µm
Profondeur d'Aspiration	environ 15 cm	environ 30 cm	environ 45 cm
Dimensions largeur x hauteur x profondeur	120 mm x 365 mm x 190 mm	210 mm x 370 mm x 210 mm	210 mm x 460 mm x 205 mm
Max températures	Module électrique max. 75°C Module filtre et pompe max. 200°C (température de friture recommandée max. 175°C)		
Matériels	Module électrique, unité pompe, box à filtre: INOX 1.4301 Filtre à Particule : Cellulose; FDA-CFR 21 - tous matériaux utilisés sont adaptés « production alimentaire » -		
Poids	6,8 kg	7,7 kg	9,2 kg
Applications typiques	idéal pour e.a. 2 x 10l Palux, MBM, MKN	idéal pour e.a. 4 x 10l ou 2 x 25l Palux, Keating, Rosinox etc.	Supérieur à 25l idéal pour e.a. Pitco, Frymaster, Zanussi
Vol. max de Particules	0,5 litres	1,2 litres	3,5 litres

Il est important d'utiliser le système le plus adapté à la friteuse, le nombre des bacs et le profil de la production.

Chaque **VITO®** est livré avec un bac style GN (inox) spécialement conçu et adapté, pour le rangement après son utilisation.