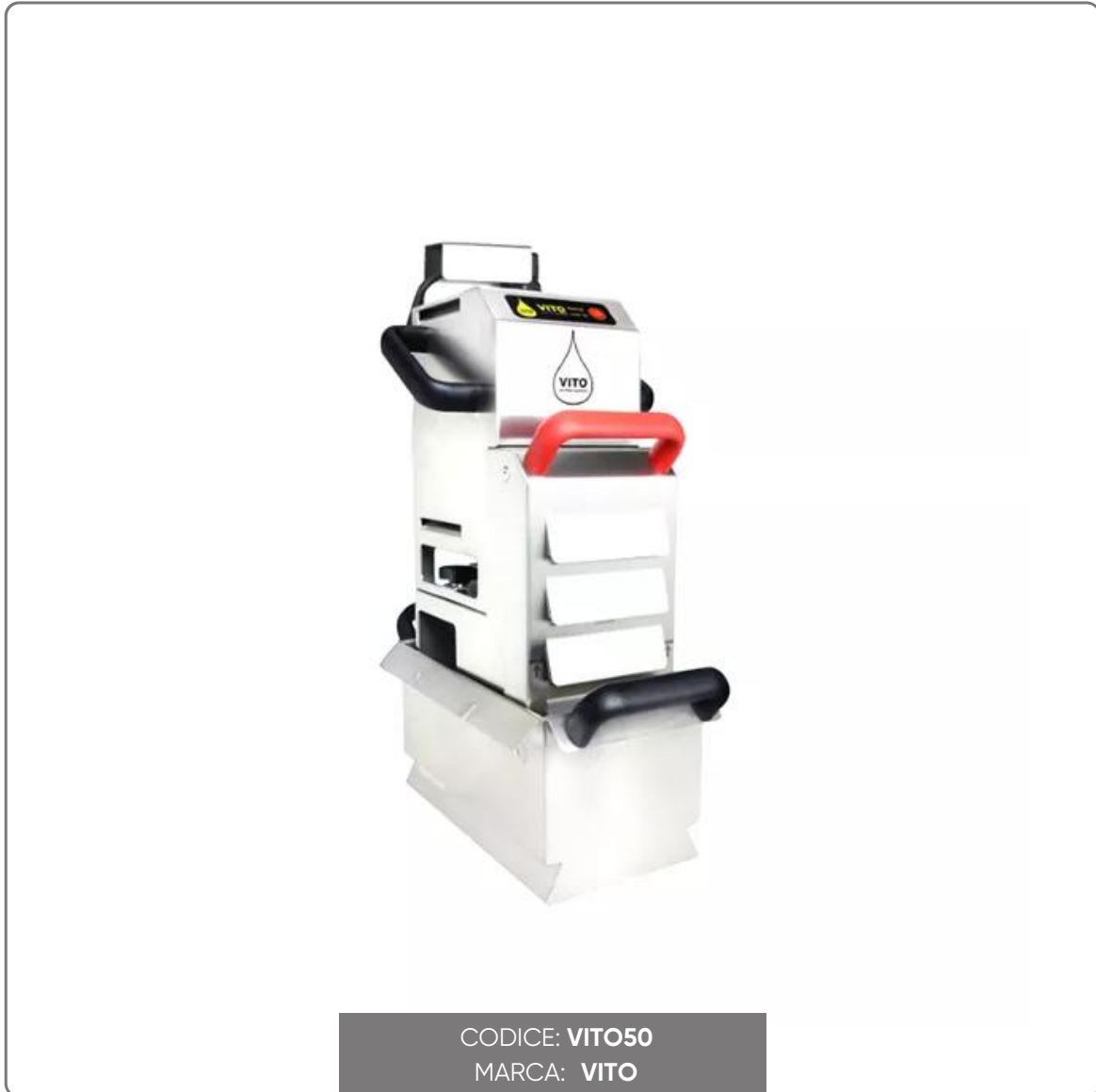


**VITO 50 G4 ÖLFILTERSYSTEM FÜR FRITUSEN BIS ZU 20 LT.**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

VITO 50 reinigt das Öl und sorgt für eine einfache und hygienische Filterung in der Küche. Wie alle VITO-Filterssysteme gewährleistet auch VITO 50 eine Mikrofiltration bis zu 5 Mikromm. Das Öl wird ohne den Einsatz chemischer Zusätze gereinigt, wodurch seine Eigenschaften erhalten bleiben und frittierte Lebensmittel mit ausgezeichnetem Geschmack und Qualität angeboten werden.

Dank seiner Struktur kann VITO bei Öltemperaturen bis zu 200 °C verwendet werden, was maximale Sicherheit in der Küche garantiert und jeglichen Kontakt mit kochendem Öl verhindert. Nach dem Filtern kann das Öl sofort zum weiteren Frittieren verwendet werden.

Große Einsparungen in Bezug auf:

- geringerer Ölverbrauch
- geringere Arbeitskosten
- geringere Lagerkosten
- schnelle Amortisation (4-12 Monate)
- Hält Fritteusen sauber und leicht zu reinigen

Qualität:

- konstante Qualität der Pommes

Einfach zu bedienen:

- Automatische Filterung
- schnelle Filterung
- schnelle und einfache Reinigung

Eigenschaften:

- VITO® kann in Fritteusen bei Serviertemperaturen/bis zu 175 °C betrieben werden
- Reinigt das Öl von Mikropartikeln, verkohlten und suspendierten Sedimenten bis zu einer Größe von 5 Mikrometern
- Filterkapazität bis zu 60 Liter pro Minute
- Saugtiefe bis zu cm. 35
- Filterzyklusdauer 4,5 Minuten (einstellbar)
- Einfacher Austausch des Ersatzfilters
- Materialien: Struktur aus Edelstahl 1.43001; Zellulosefilter.
- Alle verwendeten Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.