

VITO VM FÜR FRITUSEN BIS 20 LT.



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der VITO VM ist Ihr idealer Verbündeter in der Küche für die einfache, hygienische und hochwirksame Ölfilterung. Dank der Mikrofiltertechnologie bis zu 5 µm wird die Entfernung von Verunreinigungen ohne den Einsatz chemischer Zusätze garantiert, wodurch die organoleptischen Eigenschaften des stets schmackhaften und hochwertigen Frittieröls erhalten bleiben.

Hauptmerkmale:

- Filterung ohne chemische Zusätze: gewährleistet die Qualität des Öls und den authentischen Geschmack Ihrer Gerichte.
- Temperaturbeständig bis 200 °C: sichere Verwendung und ohne Gefahr des direkten Kontakts mit kochendem Öl.
- Geschwindigkeit und Leistung: Filterkapazität von bis zu 60 Litern pro Minute bei einem vollständigen Zyklus von nur 4 Minuten und 30 Sekunden.
- Hochwertige Materialien: Hergestellt aus Edelstahl 1.4301 für lange Lebensdauer und Festigkeit.

Technische Spezifikationen:

- Filtergrad: bis zu 5 µm.
- Filtervolumen: 1,3 kg.
- Gewicht: 7,7 kg.
- Tiefgangstiefe: ~35 cm.

VITOconnect

Dank der integrierten VITOconnect-Software können Sie die Systemnutzung einfach überwachen, Kosten optimieren und so eine effiziente und dokumentierte Verwaltung Ihres Speiseöls gewährleisten.

Hauptvorteile:

- Große Einsparungen: weniger Abfall und maximale Effizienz.
- Gleichbleibende Qualität: Sie erhalten stets einwandfreies Frittieren.
- Einfache Handhabung: Entwickelt für eine intuitive und praktische Nutzung.

Investieren Sie in die Qualität, Sicherheit und Effizienz Ihrer Küche mit VITO VM, dem Filtersystem, das Ihr Öl sofort nach der Behandlung perfekt zum erneuten Frittieren macht.