

MÁQUINA DE FILTRADO DE ACEITE VITO VL

MARCA:

VITO

PROCEDENCIA:

ALEMANIA

FUNCIÓN:

VITO VL es una máquina que permite la limpieza de su aceite de forma fácil e higiénica.

VITO se coloca en el aceite caliente y filtra el aceite de partículas en suspensión y sustancias amargas sin supervisión.

CARACTERÍSTICAS:

- Para todas las freidoras desde 20 l (sedimento medio a pesado).
- Filtración por presión.
- Filtración automática – VITO se detiene después del tiempo de filtración establecido.
- Seguridad automática de desconexión con interruptor de seguridad integrado y protección térmica.
- VITO está integrado en el entorno del sistema VITOconnect, esté le ofrece una descripción general en línea de la productividad, los servicios y las actualizaciones.
- Después del tiempo establecido (estándar 4,5 min) VITO se detiene automáticamente y su aceite está listo para ser utilizado.
- Hasta 16 ciclos de filtración seguidos para filtrar múltiples freidoras.
- VITO fabricado en acero inoxidable (1. 4301) y otros materiales inocuos para los alimentos.
- La unidad de filtro y goteo se pueden limpiar en el lavavajillas.
- Conexión de red (WiFi).
- Soporte de cable con pasador rápido.
- Señales acústicas y ópticas.



MÁQUINA DE FILTRADO DE ACEITE VITO VL

DIMENSIONES:

(Dimensiones totales)

Ancho: 210 mm

Largo: 324 mm

Alto: 565 mm

(Dimensiones específicas)

Ancho: 116 mm

Largo: 187 mm

Alto: 502 mm

PESO:

10,5 Kg

ALIMENTACIÓN:

120 V/60Hz.

WATTS:

500 Watts

FABRICACIÓN:

Acero INOX 1.4301

TEMPERATURA:

Máxima: 200 °C

FILTRACIÓN:

Poder de filtración:

Hasta 100L/min

Eficiencia de filtración:

5 µm efectividad/ 20 µm nominal

Capacidad de partículas:

2,5 kg* (3L)

Tiempo de los ciclos:

3.5 a 9 min (ajustable)

Profundidad de succión:

~45 cm

WI-FI:

2.4 GHz

FUSIBLE:

4 AT

