

# VITO VM

## Scheda tecnica

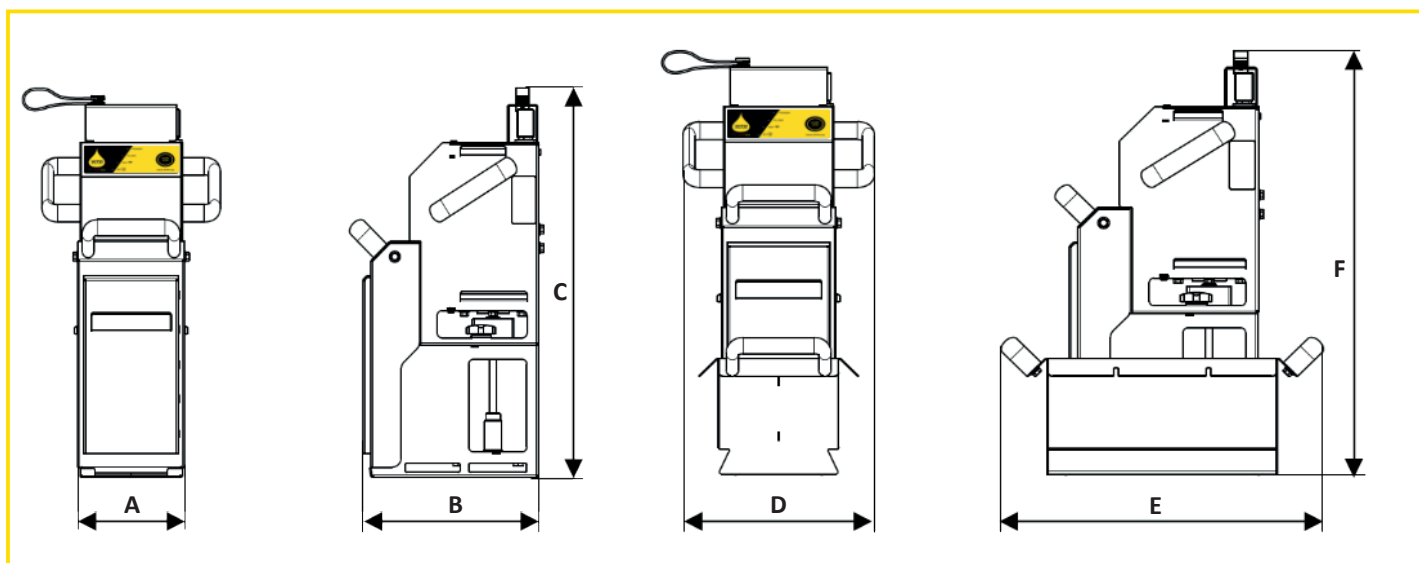


### Funzionalità:

VITO VM pulisce l'olio con un filtraggio semplice, veloce ed igienico, mantenendo le friggitrici pulite. VITO viene inserito nell'olio bollente: filtra ed elimina le particelle in galleggiamento e rimuove i residui amari/carbonizzati. Il tutto senza bisogno di supervisione dell'operatore. Al termine del ciclo impostato (4,5 min standard) VITO si ferma automaticamente e l'olio sarà immediatamente disponibile per nuove frittiture. VITO si integra perfettamente con il software gratuito VITOconnect. VITOconnect fornisce una panoramica completa online su utilizzo, aggiornamenti e risparmi ottenuti.

### Caratteristiche:

- ♣ Ideale da 1 a 4 friggitrici fino a 20 litri di capacità (quantità residuo: leggero/medio)
- ♣ Filtraggio a pressione con circolazione forzata dell'olio
- ♣ Filtraggio automatico – VITO si arresta automaticamente al termine del ciclo di filtraggio
- ♣ Sicurezza - spegnimento automatico: dotato di antiribaltamento e termoprotezione
- ♣ Fino a 16 cicli di filtraggio consecutivi
- ♣ Materiali VITO: acciaio inox 1.4301 e materiali idonei al contatto con alimenti
- ♣ L'unità pompa e la vaschetta di sgocciolamento sono lavabili in lavastoviglie
- ♣ Connessione di rete (WiFi)
- ♣ Portacavo con Quickpin
- ♣ Allarmi acustici e luminosi



### Dati tecnici VITO VM:

|                                  | Larghezza A                           | Profondità B                            | Altezza C               |                      |                                                                                     | Larghezza D              | Profondità E          | Altezza F             |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                  | 116 mm                                | 191 mm                                  | 406 mm                  |                      |                                                                                     | 195 mm                   | 324 mm                | 434 mm                |
| Potenza filtraggio               | Grado filtraggio                      | Volume scat.filtro                      | Durata ciclo            | Profondità pescaggio | Potenza max.                                                                        | Alimentazione            | Fusibile di sicurezza | Protezione            |
| fino al 60 l/min                 | 5 µm effettivo/<br>20 µm nominale     | 1,3 kg*<br>(1,7 l)                      | 4,5 min<br>(regolabile) | ~35 cm               | 300 W                                                                               | 220 - 240 V,<br>Monofase | 4 AT                  | Protezione terra (PE) |
| WiFi                             | Peso totale                           | Peso                                    | Temperatura             | Materiale            |                                                                                     |                          |                       |                       |
| 2.4 GHz                          | 8,9 kg (con vaschetta sgocciolamento) | 7,7 kg (senza vaschetta sgocciolamento) | max. 200 °C             | Acciaio inox 1.4301  |  |                          |                       |                       |
| *test effettuato con pangrattato |                                       |                                         |                         |                      |                                                                                     |                          |                       |                       |

\*test effettuato con pangrattato

### Accessori:

- ♣ Accesso a <https://connect.vito.ag>
- ♣ Supporti disponibili per vari tipi di friggitrici
- ♣ Filtri in cellulosa



**VITO Italia s.r.l.**  
T: +39 0438 460235  
info@vitoitalia.it  
www.vitoitalia.it