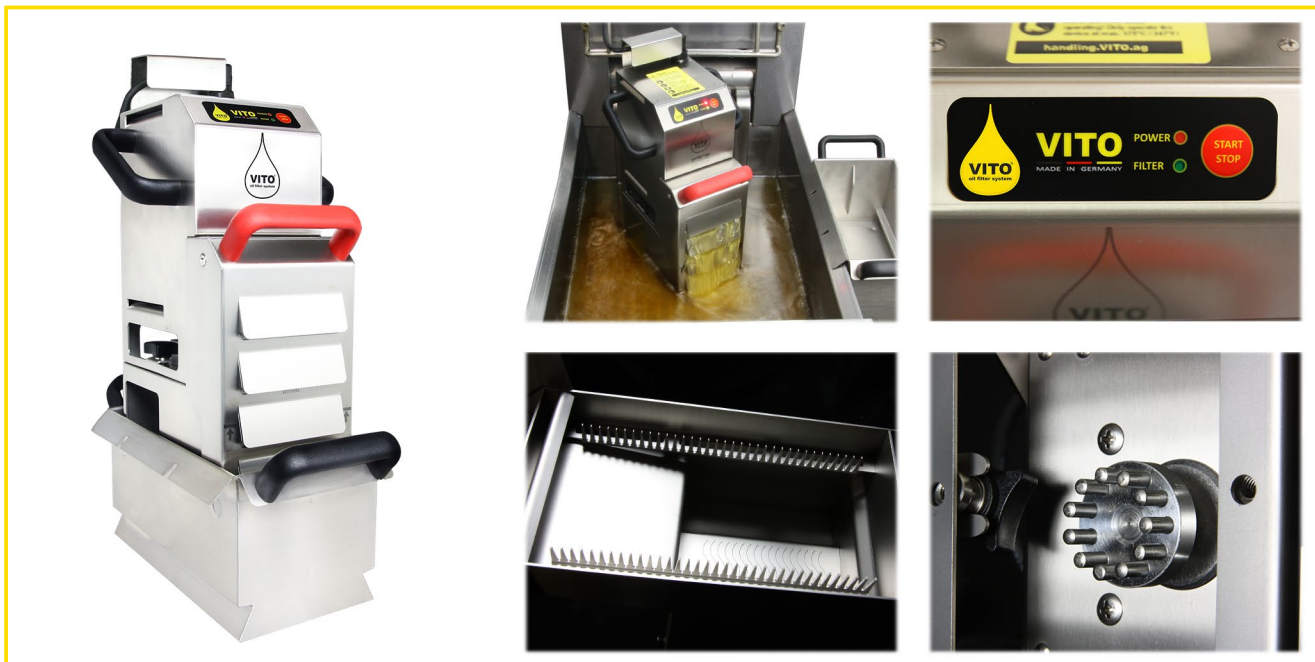


VITO 50

Ficha técnica



VITO 50 – El mejor sistema de filtración de aceite del mundo!

VITO 50 es apta para freidoras de hasta 20 litros.

Funcionalidad:

VITO 50 limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la VITO 50 permite una microfiltración hasta 5 µm (0,2 µin). Como característica adicional, el uso de aditivos químicos para limpiar el aceite no es necesario. Así se puede garantizar el sabor óptimo de los platos fritos. El diseño único asegura que la VITO puede soportar temperaturas hasta 200°C (392°F) y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración, el aceite puede ser reutilizado inmediatamente para freír.

La VITO 50 ahorra aceite, tiempo de trabajo y espacio de almacenamiento.

Gran potencial de ahorro:

- ◆ Menos consumo de aceite
- ◆ Menos gastos de personal
- ◆ Menos gastos de transporte
- ◆ Menos gastos de almacenaje
- ◆ Amortización rápida

Una calidad constante:

- ◆ ... del aceite de freír
- ◆ ... de la comida frita

Un manejo simple:

- ◆ Filtración automática
- ◆ Filtración rápida
- ◆ Fácil limpieza con menos esfuerzo

Combine la VITO 50 con el VITO oiltester o FT440, para optimizar los beneficios.

VITO oiltester ejemplo:



FT 440 ejemplo:



VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



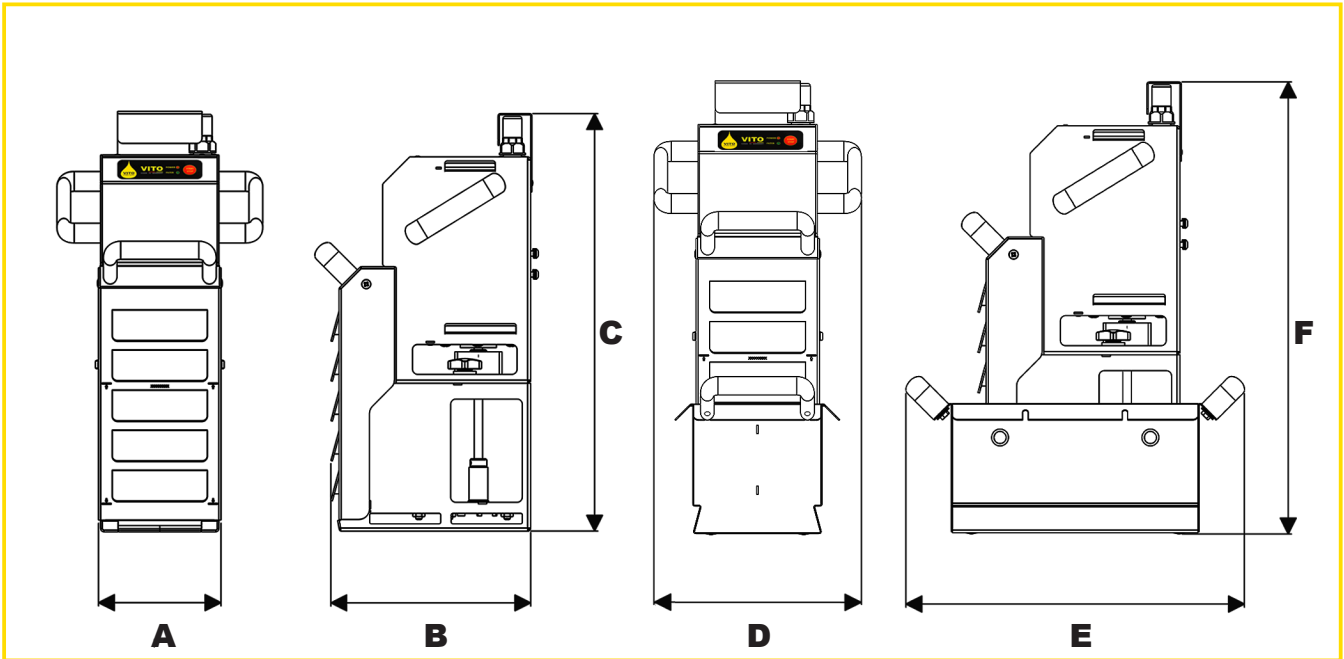
VITO AG

T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 50

Ficha técnica



VITO 50 datos técnicos:

	Ancho A	Profundidad B	Altura C		Ancho D	Profundidad E	Altura F	
Con bandeja de recogida	116 mm 4.6 in	176 mm 6.9 in	356 mm 14 in	Con bandeja de recogida	155 mm 6.1 in	304 mm 12.0 in	387 mm 15.2 in	
Poder de filtración	Eficiencia de filtración	Captación de partículas	Tiempo de ciclos	Profundidad de succión	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
hasta 50 l/min 110 lbs/min	hasta 5 µm 0.2 µinch	1,3 kg 2.9 lbs	4,5 min	~ 35 cm ~ 13.8 in	7,7 kg 17 lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
Poder máximo	Conexión eléctrica							
300 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz							

Características adicionales:

- La VITO 50 puede operar en freidoras a temperatura operativa

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



VITO AG

T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 80

Ficha técnica



VITO 80 - El mejor sistema de filtración de aceite del mundo!

VITO 80 es apta para todas freidoras a partir de 10L

Funcionalidad:

VITO 80 limpia el aceite y permite una filtración fácil e higiénica en la cocina. Como todos los sistemas de filtración VITO, la VITO 80 permite una microfiltración hasta 5 µm (0,2 µin). Como característica adicional, el uso de aditivos químicos para limpiar el aceite no es necesario. Así se puede garantizar el sabor óptimo de los platos fritos. El diseño único asegura que la VITO puede soportar temperaturas hasta 200°C (392°F) y permite la máxima seguridad en el trabajo por evitar el contacto directo con el aceite caliente. Después de la filtración, el aceite puede ser reutilizado inmediatamente para freír.

La VITO 80 ahorra aceite, tiempo de trabajo y espacio de almacenamiento.

Gran potencial de ahorro:

- ◆ Menos consumo de aceite
- ◆ Menos gastos de personal
- ◆ Menos gastos de transporte
- ◆ Menos gastos de almacenaje
- ◆ Amortización rápida

Una calidad constante:

- ◆ ... del aceite de freír
- ◆ ... de la comida frita

Un manejo simple:

- ◆ Filtración automática
- ◆ Filtración rápida
- ◆ Fácil limpieza con menos esfuerzo

Combine la VITO 50 con el VITO oiltester o FT440, para optimizar los beneficios.

VITO oiltester ejemplos:



FT 440 ejemplos:



VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



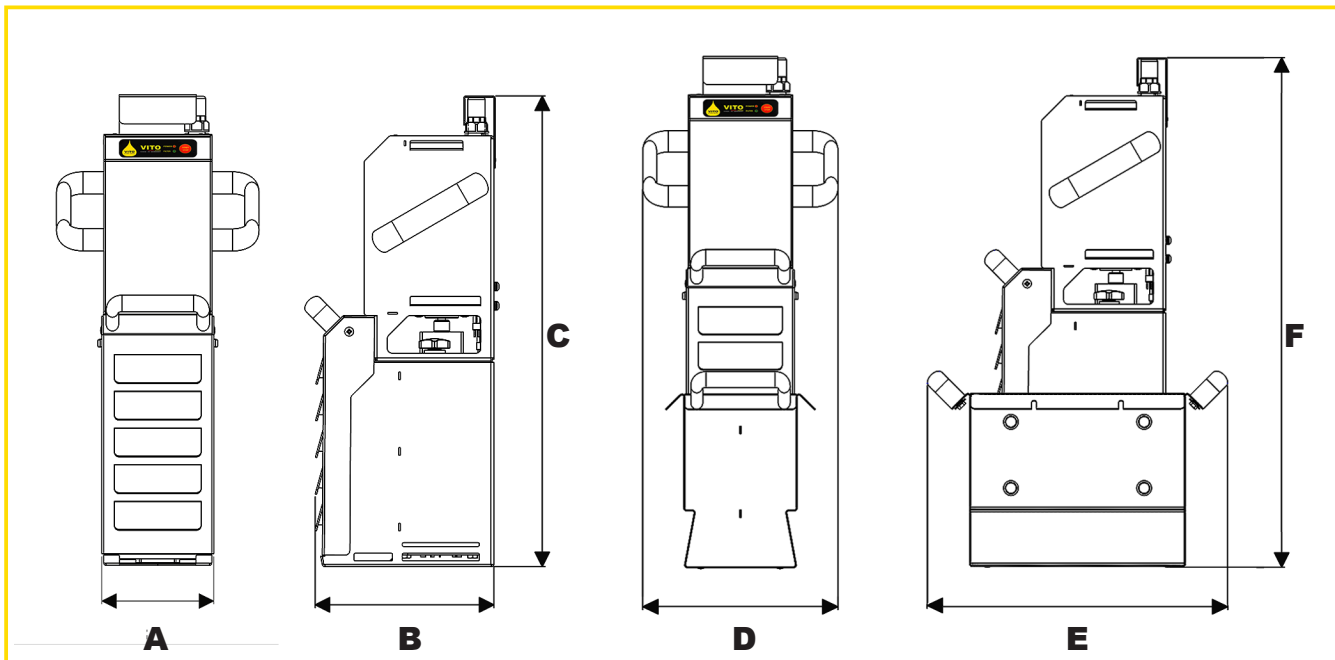
VITO AG

T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 80

Ficha técnica



VITO 80 datos técnicos:

	Ancho A	Profundidad B	Altura C		Ancho D	Profundidad E	Altura F	
Con bandeja de recogida	116 mm 4.6 in	185 mm 7.3 in	487 mm 19 in	Con bandeja de recogida	210 mm 6.1 in	324 mm 12.0 in	550 mm 15.2 in	
Poder de filtración	Eficiencia de filtración	Captación de partículas	Tiempo de ciclos	Profundidad de succión	Peso	Temperatura	Material VITO	Filtro de partículas
hasta 80l/min 176 lbs/min	hasta 5 µm 0.2 µinch	2,5 kg 5.5 lbs	4,5 min	~ 45 cm ~ 17.7 in	9,2 kg 20.3 lbs	max. 200°C max. 392°F	Acero inoxidable 1.4301	Celulosa FDA-CFR 21
Poder máximo	Conexión eléctrica							
300 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz							

Características adicionales:

- La VITO 80 puede operar en freidoras a temperatura operativa
- Filtro doble de metal extraíble para una filtración de alto volumen

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



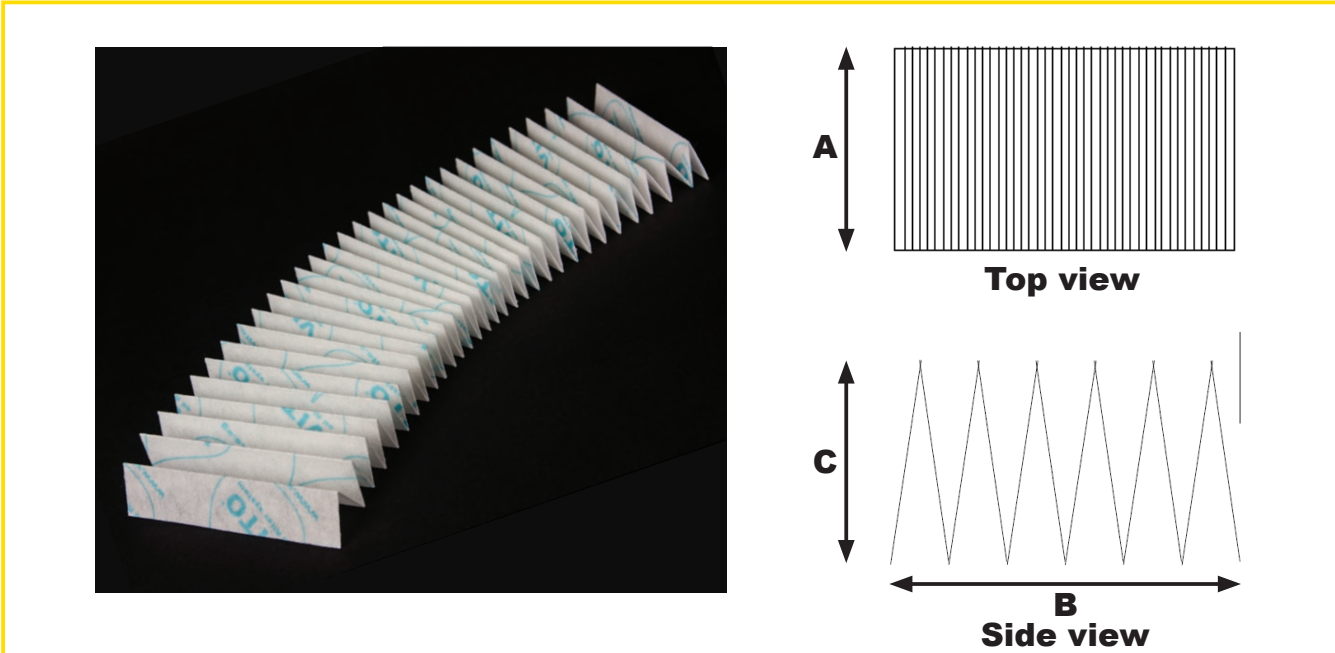
VITO AG

T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO 50/80 filter

Spec Sheet



VITO 50/80 particle filter technical data:

	Width A	Depth B	Height C	Surface	Folds:	Food safe	Material
Single filter	108,9 - 0,5 mm 4.29 - 0.02 in	36,7 - 44 mm 1.44 - 1.73 in	23 - 27 mm 0,9 - 1.06 mm	approx. 0,25 m ² approx. 387 in ²	44 ± 4	Yes	Cellulose FDA-CFR 21
1 box 50 pcs.	Width 235 mm 9.25 in	Depth 220 mm 8.66 in	Height 130 mm 5.12 in	Weight 1,17 kg 2.6 lbs			
1 box 100 pcs.	Width 260 mm 10.24 in	Depth 240 mm 9.45 in	Height 230 mm 9.06 in	Weight 2,6 kg 5.73 lbs			

Additional information:

- Filter can be used multiple times before changing
- Box contains separate sealed packages with 10 pieces each
- Filter is fully biodegradable
- Only suitable for VITO 50/80

VITO - seen in 150 countries - used in over 40.000 kitchens



VITO AG

T: +49 7461 96289-0
F: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

VITO oiltester

Ficha técnica

VITO
oil filter system



VITO oiltester - Mide la calidad del aceite y aumenta los ahorros
Cambiar el aceite en el momento justo – ni demasiado pronto ni demasiado tarde.

Funcionalidad:

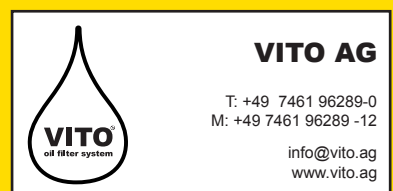
El VITO oiltester determina fácil, rápida y fiablemente la calidad de su aceite, midiendo los „compuestos polares totales“ (TPM) en el aceite e indicándoles con un preciso valor de porcentaje. El uso del VITO oiltester también evita un cambio demasiado pronto del aceite. La alarma de función de semáforo en la pantalla retroiluminada permite evaluar aún más fácil la calidad del aceite. Así se sabe exactamente cuando hay que cambiar el aceite. El tester impide el contacto directo del usuario con el aceite caliente.

El VITO oiltester garantiza una fácil medición y ahorros en aceite.

- Mide la calidad y temperatura del aceite
- Cambiar el aceite en el momento justo
- Resultados de medición fiables y rápidos
- Soporta los estándares de calidad APPCC
- Diseño ergonómico y robusto
- Alto grado de protección (IP65)
- Alarmas claras en la pantalla retroiluminada usando el principio del semáforo

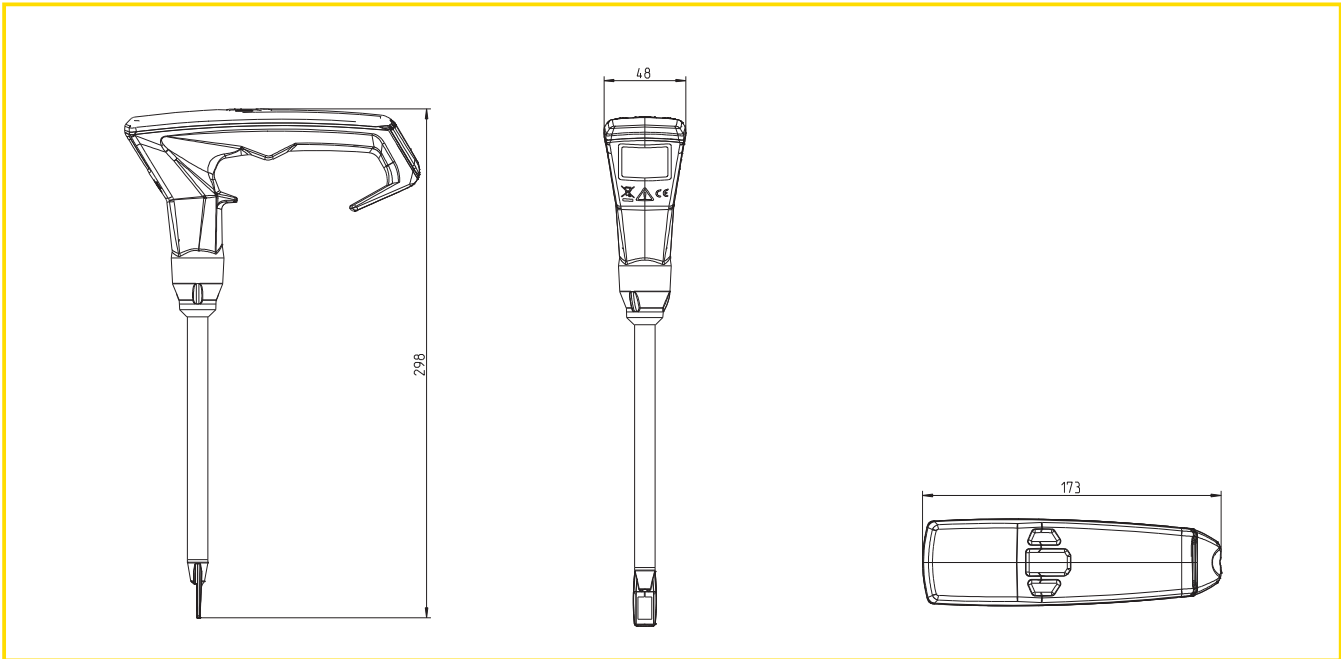
Para optimizar las ventajas del VITO oiltester combínelo con el sistema de filtración VITO

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



VITO oiltester

Ficha técnica



VITO oiltester datos técnicos:

Ancho	Profundidad:	Altura					
48mm	173 mm	298 mm					
1.9in	6.8 in	11.7 in					
Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
%TPM °C/°F	0.5% TPM 0.1°C/°F	0 ... 40% TPM	40°C ... 200°C 104°F ... 392°F	±2.0% TPM ±1.5°C / °F	2x AAA	IP 65	3-color traffic light function

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



VITO AG

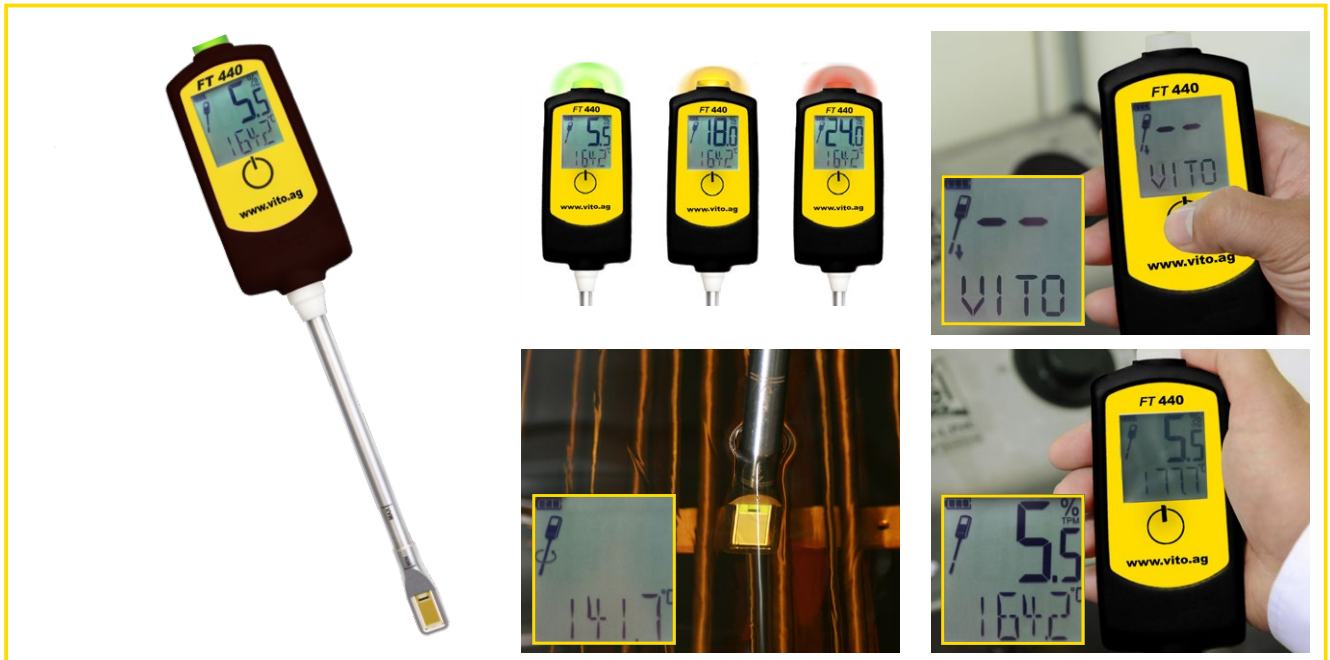
T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

FT 440 - Frying oil tester

Ficha técnica

VITO[®]
oil filter system



FT 440 - Mide la calidad del aceite y aumenta los ahorros

Cambiar el aceite en el momento justo – ni demasiado pronto ni demasiado tarde.

Funcionalidad:

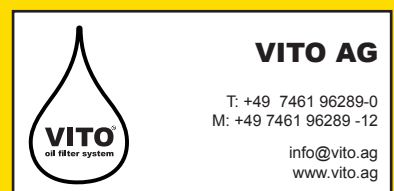
El FT440 determina fácil, rápida y fiablemente la calidad de su aceite, midiendo los „compuestos polares totales“ (TPM) en el aceite e indicándoles con un preciso valor de porcentaje. El uso del FT440 también evita un cambio demasiado pronto del aceite. La alarma de función de semáforo en la pantalla retroiluminada permite evaluar aún más fácil la calidad del aceite. Así se sabe exactamente cuando hay que cambiar el aceite. El tester impide el contacto directo del usuario con el aceite caliente.

El FT440 garantiza una fácil medición y ahorros en aceite.

- Mide la calidad y temperatura del aceite
- Cambiar el aceite en el momento justo
- Resultados de medición fiables y rápidos
- Soporta los estándares de calidad APPCC
- Diseño ergonómico y robusto
- Alto grado de protección (IP67)
- Alarmas claras en la pantalla retroiluminada usando el principio del semáforo

Para optimizar las ventajas del FT440 combínelo con el sistema de filtración VITO

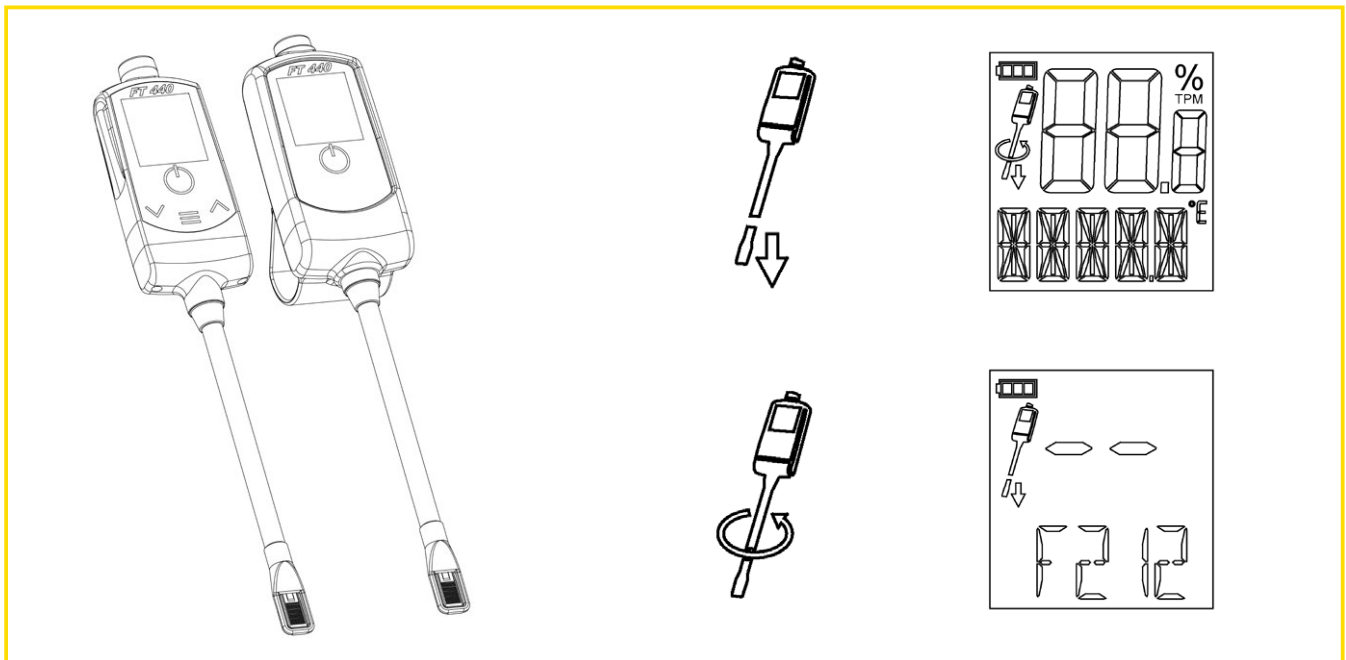
VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas



FT 440 - Frying oil tester

Ficha técnica

VITO
oil filter system




FT 440 datos técnicos:

Ancho:	Profundidad:	Altura:					
54 mm 2.1 in	22 mm 0.9 in	314 mm 12.4 in					
Parámetros	Resolución	Rango de medición TPM	Rango de medición °C / °F	Precisión	Batería	Formato IP	Función de alarma
%TPM °C/°F	0.5% TPM 0.1°C/°F	0 ... 40% TPM	50°C ... 200°C 122°F ... 392°F	±2.0% TPM ±1°C / °F	3V Lithium (CR 2477)	IP 67	3-color traffic light function

VITO – presente en más de 150 países – utilizado en más de 40.000 cocinas





VITO AG

T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag