

VITO 50

Français



VITO 50

VITO 50 convient à des friteuses jusqu'à 25 litres.

La fonctionnalité:

Le VITO 50 nettoie l'huile et permet une filtration simple et hygiénique en cuisine, directement dans la friteuse. Comme tous les systèmes de filtration de VITO, le VITO 50 permet une microfiltration jusqu'à 5 µm. Il n'est pas nécessaire d'ajouter des produits chimiques pour la purification de l'huile. Grâce à sa construction unique le VITO fonctionne sans problème avec des températures jusqu'à 175°C et procure un niveau de sécurité de travail le plus élevé, car on évite tout contact direct avec l'huile chaude. Après la filtration, l'huile peut être réutilisée immédiatement.

Le VITO 50 est un véritable miracle économique avec lequel on peut économiser de l'huile, du temps de travail et de l'espace de stockage.

Pour maximiser les avantages du VITO 50, combinez-le avec le VITO oiltester.

Tous les avantages en bref:

Le grand potentiel d'économie:

- réduction de la consommation d'huile
- réduction des frais du personnel
- réduction des frais liés au stockage
- un amortissement rapide (4-12 mois)

La qualité:

- qualité constante des produits frits, qui gardent toutes leurs saveurs

Utilisation simple:

- filtration de l'huile automatique
- filtration rapide
- efforts de nettoyage réduits



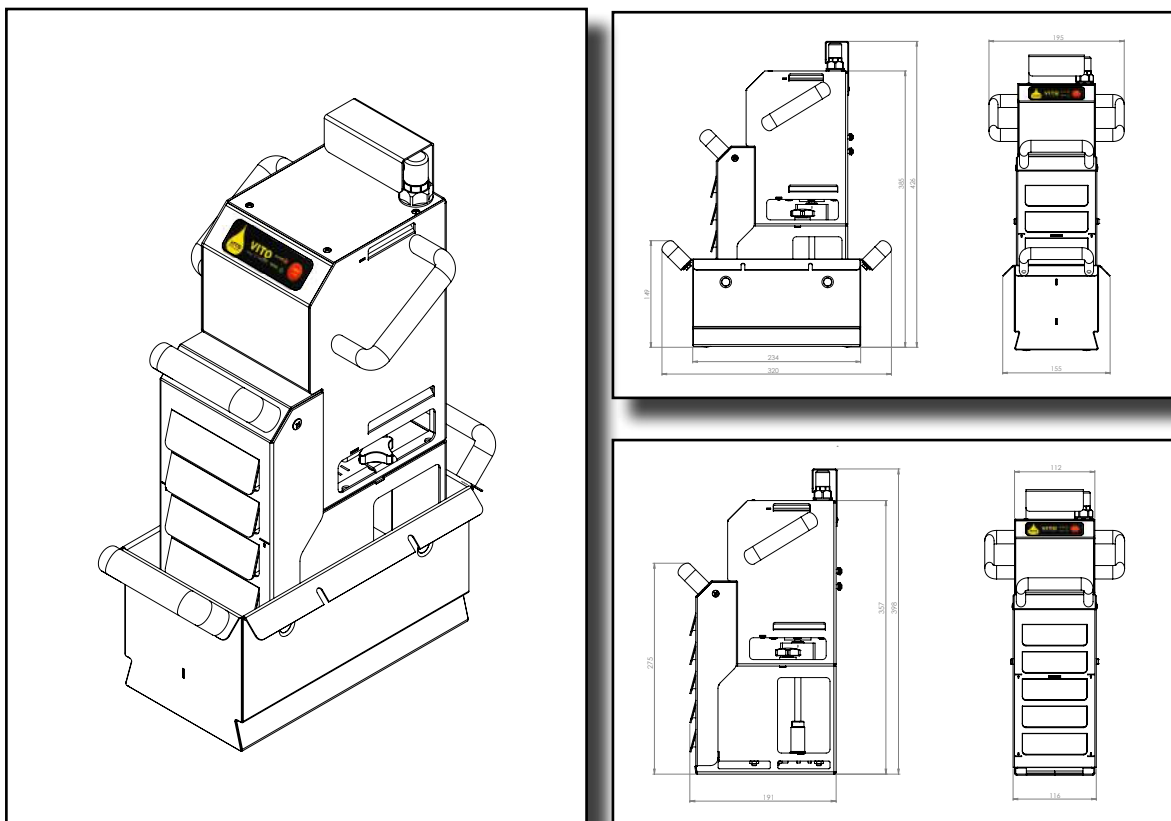
VITO France
F - 95100 Argenteuil

Tél. 01 30 10 81 45
Fax 01 70 24 72 45
contact@vito-france.fr - www.vitofrance.fr



VITO 50

Français



Système de filtration avec filtres à particules

Conçu pour la filtration de l'huile de friture et des graisses avec un débit jusqu'à 50 l par minute

Version:

- Le VITO 50 fonctionne dans des friteuses à la température de production
- Nettoie l'huile des microparticules, des carbonisations et des sédiments en suspension jusqu'à 5µm
- Capacité de filtration jusqu'à 50 l par minute
- Profondeur d'aspiration jusqu'à 35 cm
- Cycle de filtration 4,5 minutes (durée programmable)
- L'appareil peut être démonté facilement sans outils
- Le boîtier moteur et l'unité pompe/ filtre sont en acier inoxydable 1.4301, les filtres sont faits de cellulose
- (Tous matériaux utilisés sont adaptés „production alimentaire“)

Caractéristiques techniques:

Dimensions:

Largeur:	116 mm
Profondeur:	191 mm
Haut:	398 mm
Poids:	7,7 kg

Dimensions de transport:

Largeur:	400 mm
Profondeur:	500 mm
Haut:	250 mm
Poids:	11 kg

L'efficacité de filtration: 5-20 µm

La puissance maximale: 300 W

Connexion électrique: 100-120 V ou 220-240 V, 50-60 Hz

VITO 80 filtre à huile de friture

Français



VITO 80 filtre à huile de friture - 3e génération

Le VITO 80 convient à toutes les friteuses avec une utilisation intensive, à partir de 10 litres.

Les avantages:

- Un prolongement significatif de la durée de vie d'huile
- Amélioration de la qualité et du goût des produits frits
- Microfiltration jusqu'à 5 µm
- Design unique: Le VITO 80 peut supporter les températures jusqu'à 175°C
- Purification d'huile en moins de 5 minutes
- Manipulation rapide, facile et sécurisée
- Grande efficacité
- Purifie l'huile de friture chaque jour
- Économise le temps du travail
- Économise les coûts de la mise au rebut
- Protection d'environnement active
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter des produits chimiques pour la purification de l'huile



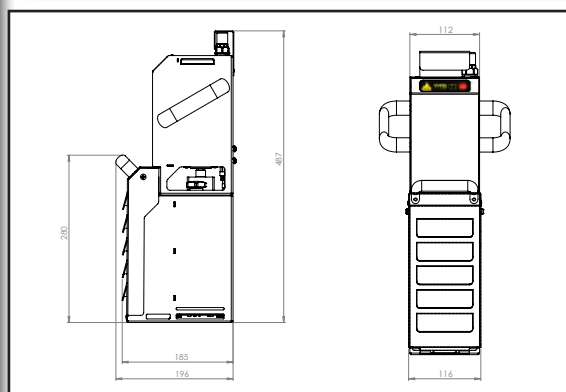
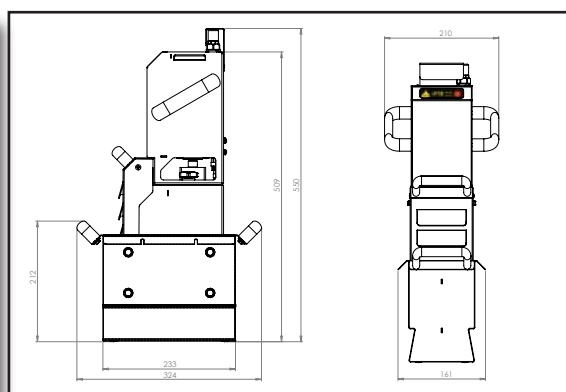
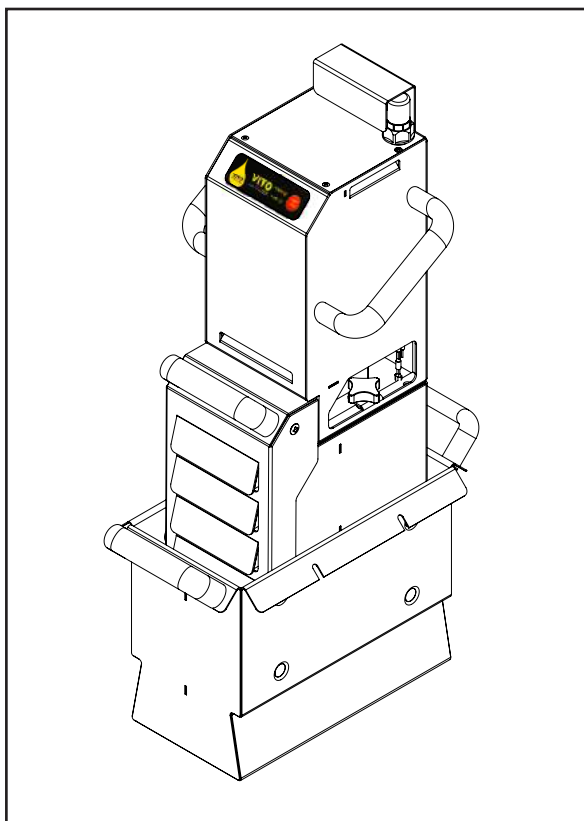
VITO France
F - 95100 Argenteuil

Tél. 01 30 10 81 45
Fax 01 70 24 72 45
contact@vitofrance.fr - www.vitofrance.fr



VITO 80 filtre à huile de friture

Français



Système de filtration avec filtres à particules

Format:

- Le VITO 80 fonctionne dans des friteuses à la température de production
- Nettoie l'huile des microparticules, des carbonisations et des sédiments en suspension jusqu'à 5 µm
- Capacité de filtration jusqu'à 80 l par minute
- Capacité d'absorption de particules jusqu'à 2,5 kg (VITO méthode standard 2016)
- Profondeur d'aspiration jusqu'à 45 cm
- Cycle de filtration 4,5 minutes (durée programmable)
- Design modulaire
- Le boîtier moteur et l'unité pompe/filtre sont en acier inoxydable 1.4301, les filtres sont faits de cellulose (Tous les matériaux utilisés sont adaptés „production alimentaire“)

Caractéristiques techniques:

L'efficacité de filtration: 5-20 µm
La puissance maximale: 500 W
Connexion électrique: 220-240 V (100-120 V), 50-60 Hz

Dimensions:

Largeur: 116 mm
Profondeur: 185 mm
Haut: 487 mm
Poids: 9.2 kg

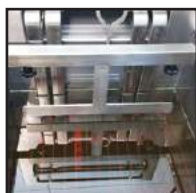
Dimensions de transport:

Largeur: 400 mm
Profondeur: 500 mm
Haut: 250 mm
Poids: 13 kg

Accessoires disponibles:



Équerre de maintien (inv.)



Cadre d'enfichage



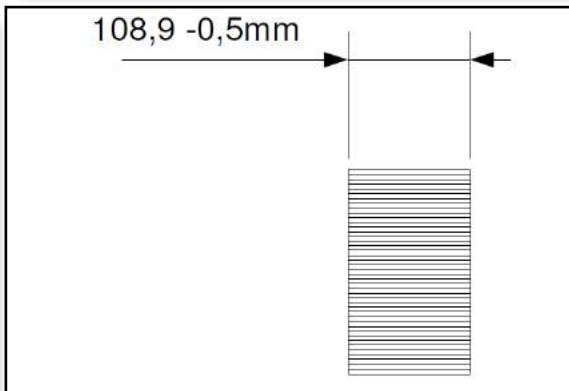
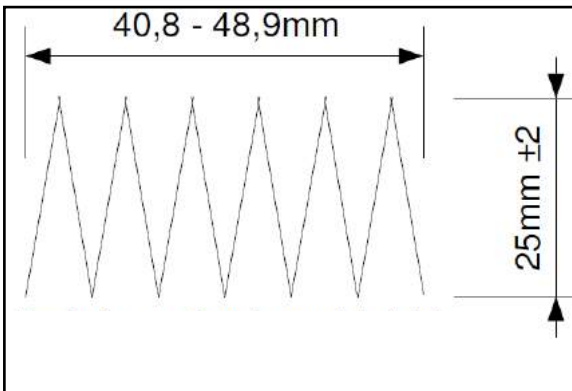
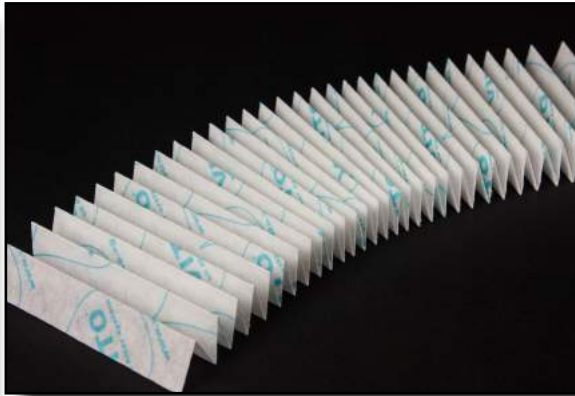
Équerre de fixation



Filtres pour changer

VITO® 50/80 - particle filter

English



VITO® 50/80 oil- and fat filtration particle filter

Single filter - format:

Fibre: Cellulose
 Number of folds: 44 ±4
 Packet height: 23 - 27mm
 Filter width: 108,9mm -0,5mm

Suitable for food process: Yes
 Surface: ca. 0,25m²
 Packet thickness: 36,7 - 44mm

Dimensions (Box containing 50 pieces):

	Single box	Bulk package (land/sea)	Bulk package (air)
Content	50 pieces	225 boxes	114 boxes
Width	235mm	1200mm	1200mm
Depth	220mm	800mm	800mm
Height	130mm	2140mm	1190mm
Weight	1,17KG	264KG	134KG

Dimensions (Box containing 100 pieces - only bulk version available):

	Single box	Bulk package (land/sea)	Bulk package (air)
Content	100 pieces	105 boxes	54 boxes
Width	260mm	1200mm	1200mm
Depth	240mm	800mm	800mm
Height	230mm	2000mm	1190mm
Weight	2,6KG	273KG	141KG



VITO® oiltester - TPM appareil de mesure

VITO® oiltester a été développé pour la mesure du qualité de toutes types de l'huile de friture.

Fonctionnalité:

Le VITO® oiltester détermine aisément, rapidement et de manière fiable la qualité des huiles de fritures. Pour cela, il mesure les « composés polaires totaux » (TPM) dans l'huile et l'indique en %. Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée. L'utilisation de l'appareil de mesure permet en outre d'éviter de remplacer l'huile de friture trop tôt. Le nouveau VITO® oiltester convainc par un design ergonomique grâce auquel la main n'est plus soumise à la chaleur directe de l'huile de friture. Des alarmes claires sur l'écran éclairé permettent d'évaluer encore plus facilement la qualité de l'huile de friture: un rétro-éclairage vert indique une teneur TPM correcte. Les limites TPM peuvent en outre être définies individuellement et sont, tout comme les autres paramètres de l'appareil, protégés par un PIN empêchant de les dérégler inopinément.

Pour optimiser les avantages du VITO® oiltester, combinez-le avec le VITO® filtre à huile de friture.

Tous les avantages en résumé:

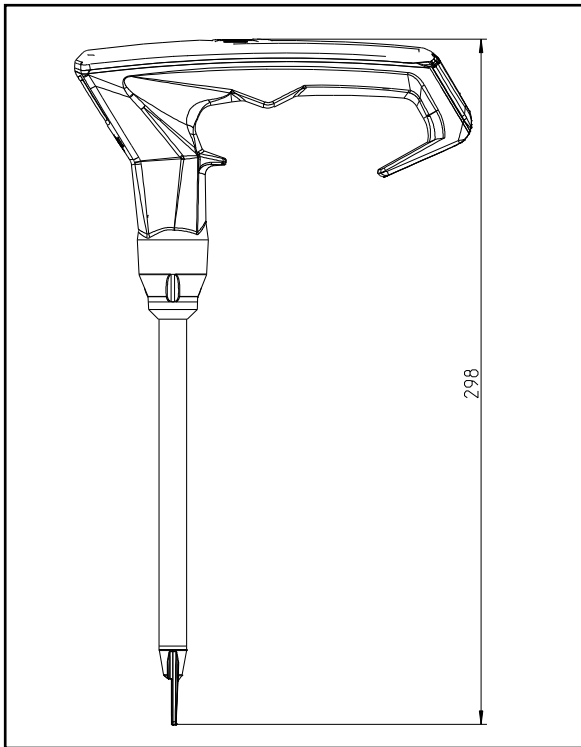
- VITO® oiltester assure la qualité de l'huile de friture
- Changez votre huile de friture au bon moment, pas trop tôt, pas trop tard
- Soutient HACCP standards de qualité
- Design ergonomique et robuste
- Lavable sous l'eau courante (IP 65)
- Alarme claire selon un principe de feux de signalisation. L'écran couleurs, plus grand, de l'appareil de mesure simplifie nettement la consultation des valeurs
- Hold et auto-hold fonction
- Étalonnage et ajustage peuvent être réalisés par l'utilisateur lui-même



VITO France
F - 95100 Argenteuil

Tél. 01 30 10 81 45
Fax 01 70 24 72 45
contact@vitofrance.fr - www.vitofrance.fr





VITO® oiltester - TPM appareil de mesure

VITO® oiltester a été développé pour la mesure du qualité de toutes types de l'huile de friture.

Données techniques:

Type de capteur	VITO® oiltester capteur de l'huile de friture (testo 270), cap. (%TPM); PTC (°C)
Plage de mesure	0.0 à 40.0 %TPM +40 à +200 °C
Précision ±1 digit	±2 %TPM (+40 à +190 °C) ±1.5 °C
Résolution	0.5 %TPM (+40 à +190 °C) 0.1 °C
Température du stockage	-20 à +70 °C
Température de fonctionnement de l'huile de friture	+40 à +200 °C
Température de fonctionnement	0 to +50 °C
Dimensions	50 x 170 x 300 mm
Poids	255 g
Affichage	LCD, 2 lignes, l'écran éclairé
Type de batterie	2 AAA micro-batteries
Durée de vie de batterie	approx. 25 h opération continue (équivalent de approx. 500 mesures)
Matériaux du boîtier	ABS / ABS-PC fibre de verre 10%
Temps de réaction	Approx. 30 s
Classe de protection	IP65
Étalonnage	Ajustage sur site
Function d'alarme	Les limites de TPM supérieures et inférieures sont réglables librement, alarme visuelle par l'écran en trois couleurs (vert, orange, rouge), valeurs et l'éclairage clignote jusque la mesure est terminée (Auto-hold)
Garantie	2 ans

FT 440 - Frying oil tester

Spec-Sheet

VITO[®]
oil filter system



FT 440 - Measuring oil quality increases your savings

Change your oil as needed - never too early, never too late.

Functionality:

The FT 440 easily, quickly and reliably determines the quality of your oil. To do so, it measures the so-called „Total Polar Material“ (TPM) content in the oil and shows its value as an accurate percentage. The clear alarm via the coloured top alarm light makes it even easier to evaluate the quality of the oil. So you always know exactly when to change your oil. The FT 440 frying oil tester prevents the direct exposure of your hand to the hot oil.

The FT 440 provides easy measurement and saves oil.

- ◆ Measure the quality and temperature of your oil
- ◆ Change your oil at the right time
- ◆ Quick and reliable measurements
- ◆ Supports HACCP quality standards
- ◆ Ergonomic and sturdy design
- ◆ High degree of protection (IP67)
- ◆ Clear alarms via on top alarm light using the traffic light principle

To optimize the benefit of the FT 440 combine it with suitable VITO oil filter system.

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



VITO AG

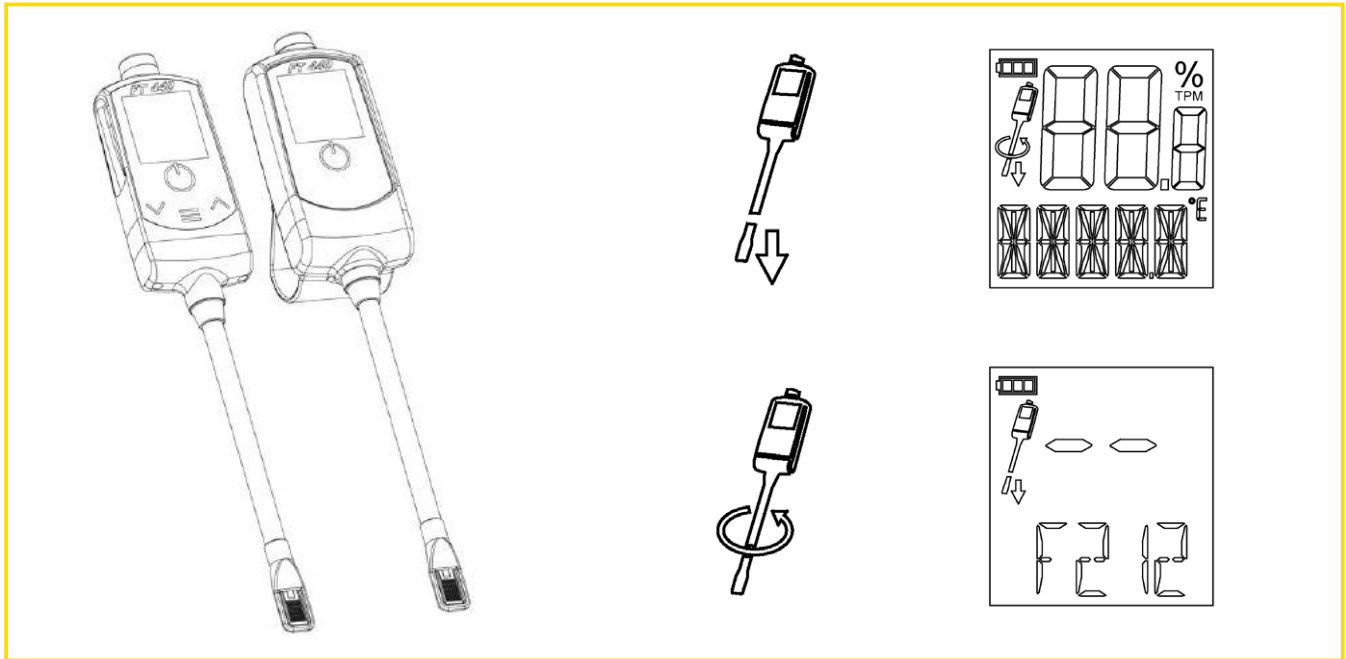
T: +49 7461 96289-0
M: +49 7461 96289 -12

info@vito.ag
www.vito.ag

FT 440 - Frying oil tester

Spec-Sheet

VITO
oil filter system



FT 440 technical data:

Width	Depth	Height						
54 mm 2.1 in	22 mm 0.9 in	314 mm 12.4 in						
Parameter	Resolution	Measuring range TPM	Measuring range °C / °F	Accuracy	Battery	IP format	Alarm function	
%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 - seen in 150 countries - used in over 40.000 kitchens





VITO AG

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

info@vito.ag
www.vito.ag

Food Oil Monitor 330 (FOM 330)

English



Food Oil Monitor 330 - TPM & Temperature measurement device

Functionality:

The FOM 330 easily, quickly and reliably determines the quality of your oil. To do so, it measures the so-called „Total Polar Material“ (TPM) content in the oil and shows its value as an accurate percentage. The clear alarm via the coloured top alarm light makes it even easier to evaluate the quality of the oil. So you always know exactly when to change your oil. The FOM 330 prevents the direct exposure of your hand to the hot oil.

To optimize the benefits of the FOM 330 combine it with the VITO® oil filter system.

All benefits at a glance:

- Measure the quality and temperature of your oil
- Change your oil at the right time
- Quick and reliable measuring results
- Supports HACCP quality standards
- Ergonomic and sturdy design
- High degree of protection (IP67)
- Clear alarms via on top alarm light using the traffic light principle

Food Oil Monitor 330 (FOM 330)

English



Food Oil Monitor 330 - TPM & Temperature measurement device

Technical data:

Measuring range	+50 °C...200 °C 0%...40% TPM +122 °F...392 °F
Accuracy	± 1 °C / °F ± 2 % TPM
Resolution	1 °C / °F 0,5 % TPM
Measured variables	temperature, TPM (total polar materials)
IP Rating	IP 67 (high degree of protection)
Battery	3 V Lithium (CR 2477)
Battery lifetime	up to 3 years
Dimensions	304 x 54 x 22 mm 11,9 x 2,1 x 0,9 inch
Weight	approx. 200 g approx. 0,44 lbs
Certificate	Factory calibration certificate