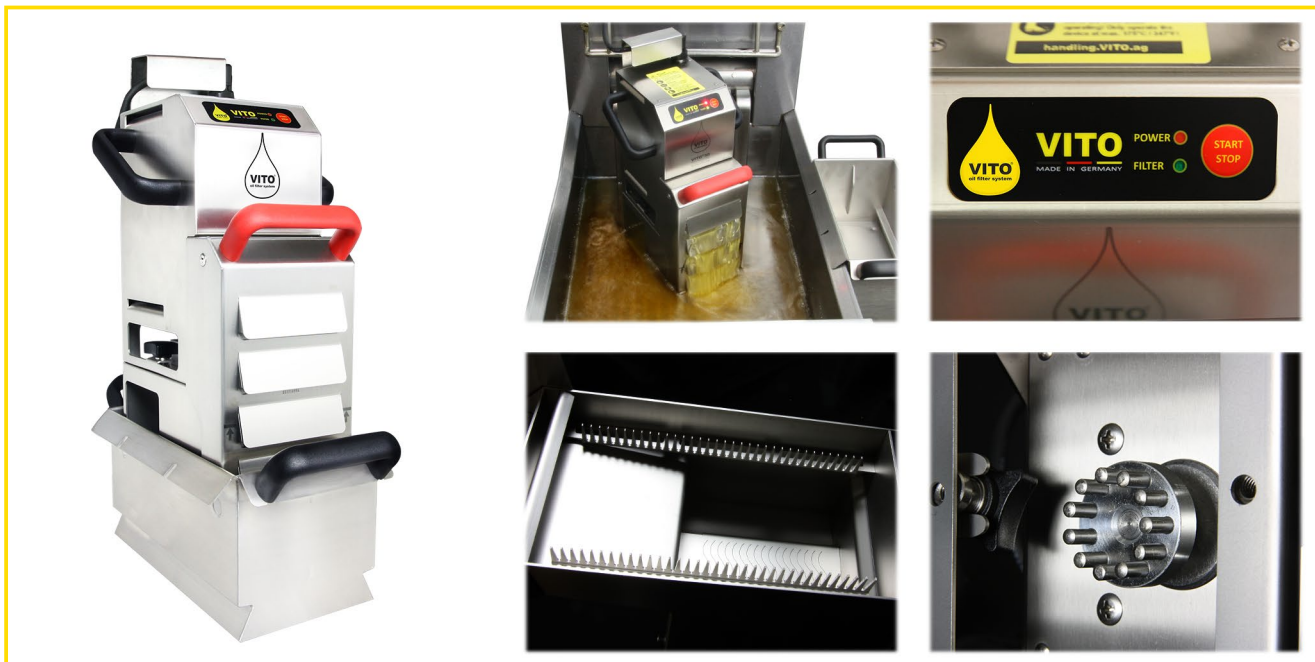


VITO 50

Scheda tecnica



Il miglior sistema di filtraggio al mondo – a pressione direttamente nella friggitrice!

VITO 50 è adatto per friggitrici fino a 20 litri di capacità.

Funzionalità:

VITO 50 pulisce l'olio e garantisce un filtraggio semplice e igienico in cucina. Come tutti i sistemi di filtraggio VITO, anche VITO 50 assicura un micro filtraggio fino a 5 µm. Importante: l'olio viene pulito senza l'utilizzo di alcun additivo chimico, mantenendo intatte le sue caratteristiche per offrire fritti di ottimo gusto e qualità. VITO grazie alla sua struttura è utilizzabile con temperature dell'olio fino a 200°C garantendo la massima sicurezza in cucina e impedendo qualsiasi contatto con l'olio bollente. Dopo il filtraggio l'olio può essere immediatamente utilizzato per nuove frittiture.

VITO 50 permette di risparmiare olio, manodopera, costi di magazzino e di trasporto.

Grande risparmio:

- minori consumi di olio
- minori costi di manodopera
- minori costi di trasporto
- minori costi di stoccaggio
- ammortamento rapido

Qualità costante:

- ... dell'olio di frittura
- ... dei fritti

Maneggevolezza:

- filtraggio automatico
- filtraggio rapido a pressione
- pulizia semplice e veloce

Per ottimizzare al meglio i vantaggi del sistema VITO abbinatelo ai tester digitali per olio: VITO oiltester e FT 440.

VITO oiltester esempio:



FT 440 esempio:



VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine

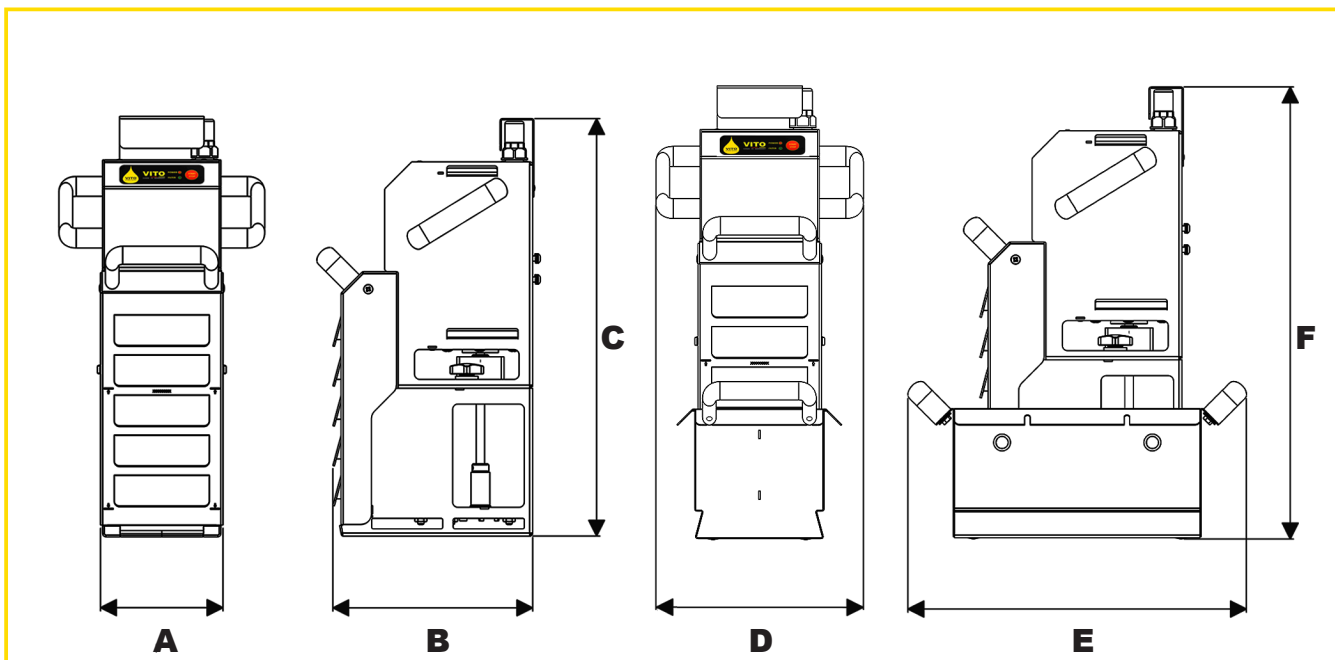


VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

VITO 50

Scheda tecnica



VITO 50 dati tecnici:

	Largh. A	Prof. B	Altezza C		Largh. D	Prof. E	Altezza F	
Senza vaschetta	116 mm 4.6 in	191 mm 7.5 in	398 mm 15.7 in	Con vaschetta	195 mm 7.7 in	320 mm 12.6 in	426 mm 16.8 in	
Potenza di filtraggio	Grado di filtraggio	Volume scat. filtro	Durata ciclo	Profondità pescaggio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
fino a 50 l/min 110 lbs/min	fino a 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	acciaio inox 1.4301	cellulosa FDA-CFR 21
Max. Potenza	Alimentazione							
300 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz							

Ulteriori caratteristiche:

- VITO 50 filtra l'olio delle friggitrici a temperatura di servizio

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine



VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

VITO 80

Scheda tecnica



Il miglior sistema di filtraggio al mondo – a pressione direttamente nella friggitrice!

VITO 80 è adatto per friggitrici ad uso intensivo

Funzionalità:

VITO 80 pulisce l'olio e garantisce un filtraggio semplice e igienico in cucina. Come tutti i sistemi di filtraggio VITO, anche VITO 80 assicura un micro filtraggio fino a 5 µm. Importante: l'olio viene pulito senza l'utilizzo di alcun additivo chimico, mantenendo intatte le sue caratteristiche per offrire fritti di ottimo gusto e qualità. VITO grazie alla sua struttura è utilizzabile con temperature dell'olio fino a 200°C garantendo la massima sicurezza in cucina e impedendo qualsiasi contatto con l'olio bollente. Dopo il filtraggio l'olio può essere immediatamente utilizzato per nuove frittiture.

VITO 80 permette di risparmiare olio, manodopera, costi di magazzino e di trasporto.

Grande risparmio:

- minori consumi di olio
- minori costi di manodopera
- minori costi di trasporto
- minori costi di stoccaggio
- ammortamento rapido

Qualità costante:

- ... dell'olio di frittura
- ... dei fritti

Maneggevolezza:

- filtraggio automatico
- filtraggio rapido a pressione
- pulizia semplice e veloce

Per ottimizzare al meglio i vantaggi del sistema VITO abbinatelo ai tester digitali per olio: VITO oiltester e FT 440.

VITO oiltester esempio:



FT 440 esempio:



VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine

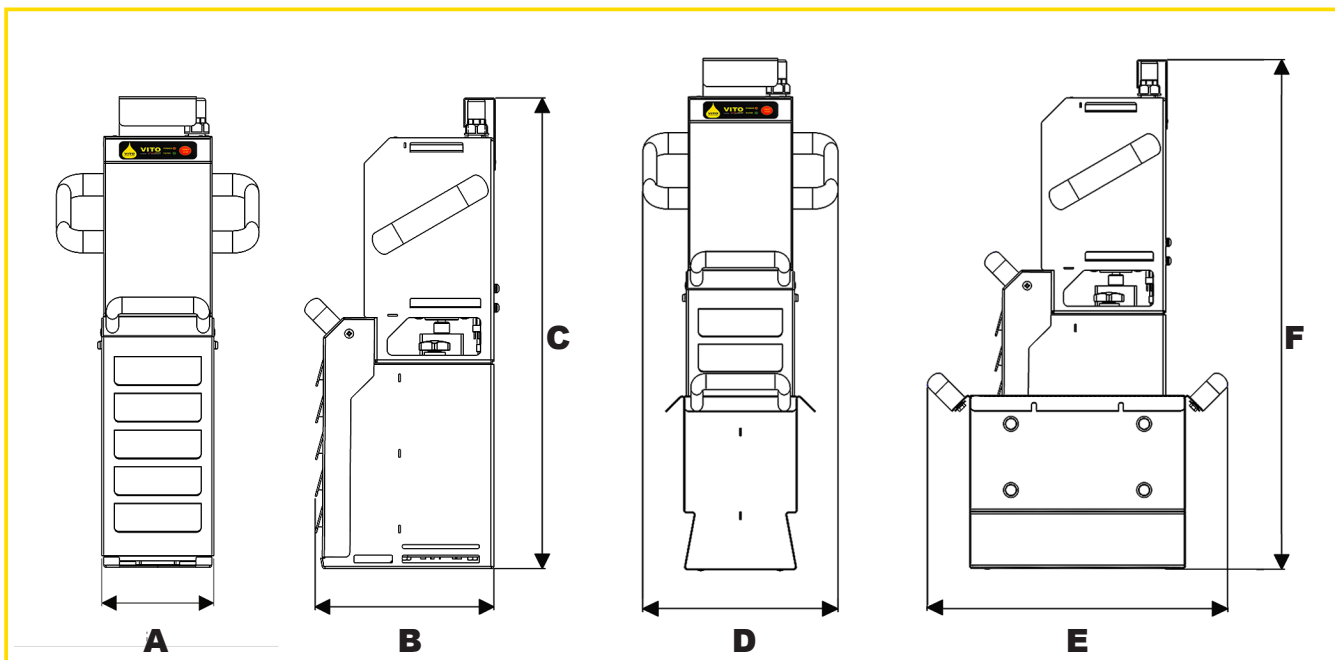


VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

VITO 80

Scheda tecnica



VITO 80 dati tecnici:

	Largh. A	Prof. B	Altezza C		Largh. D	Prof. E	Altezza F	
Senza vaschetta	116 mm 4.6 in	185 mm 7.3 in	487 mm 19 in	Con vaschetta	210 mm 8.3 in	324 mm 12.8 in	550 mm 21.7 in	
Potenza di filtraggio	Grado di filtraggio	Volume scat. filtro	Durata ciclo	Profondità pescaggio	Peso	Temperatura	Materiale VITO	Filtro a particelle
fino a 80 l/min 176 lbs/min	fino a 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	acciaio inox 1.4301	cellulosa FDA-CFR 21
Max Potenza	Alimentazione							
500 W	220-240 V (100-120 V) 50-60 Hz							

Ulteriori caratteristiche:

- ◆ VITO 80 filtra l'olio delle friggitrici a temperatura di servizio
- ◆ Doppio filtro interno rimovibile per grandi volumi di filtraggio.

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine

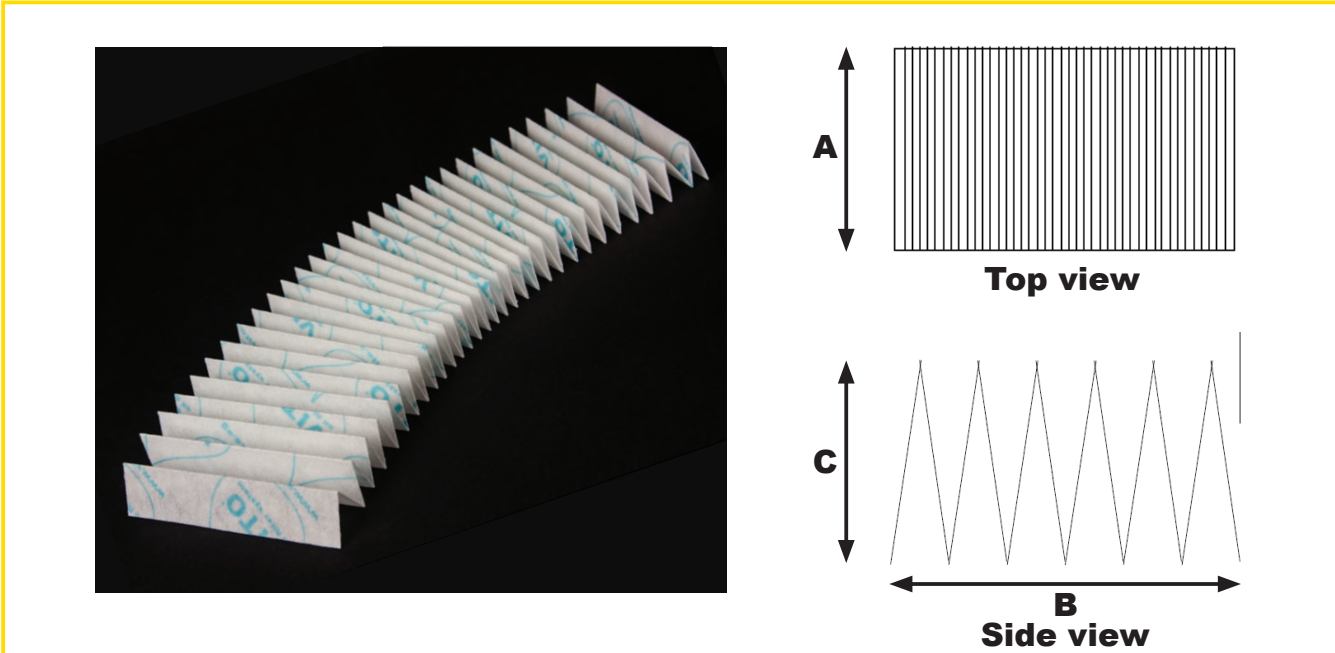


VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

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

Scheda tecnica

VITO[®]
oil filter system



VITO oiltester – Misura la qualità dell'olio per ottimizzare il risparmio

Stabilisce il momento esatto in cui cambiare l'olio – mai troppo presto, mai troppo tardi

Funzionalità:

VITO oiltester in modo facile, veloce e affidabile determina la qualità dell'olio misurando i composti polari totali (TPM) in esso contenuti indicandoli con un valore percentuale accurato.

L'evidente spia colorata di allarme rende ancora più semplice valutare la qualità dell'olio e stabilire il momento ideale in cui cambiare l'olio. VITO oiltester impedisce il contatto diretto dell'operatore con l'olio bollente.

VITO oiltester garantisce facili misurazioni e risparmio d'olio:

- Misura la qualità e la temperatura dell'olio
- Stabilisce il momento esatto in cui cambiare l'olio
- Risultati facili e affidabili
- Conforme agli standard qualitativi HACCP
- Design ergonomico e resistente
- Alta classe di impermeabilità (IP67)
- Allarme luminoso visibile con spia colorata di tipo semaforico

Per ottimizzare al massimo i vantaggi VITO oiltester abbinatelo al sistema di filtraggio olio VITO.

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine

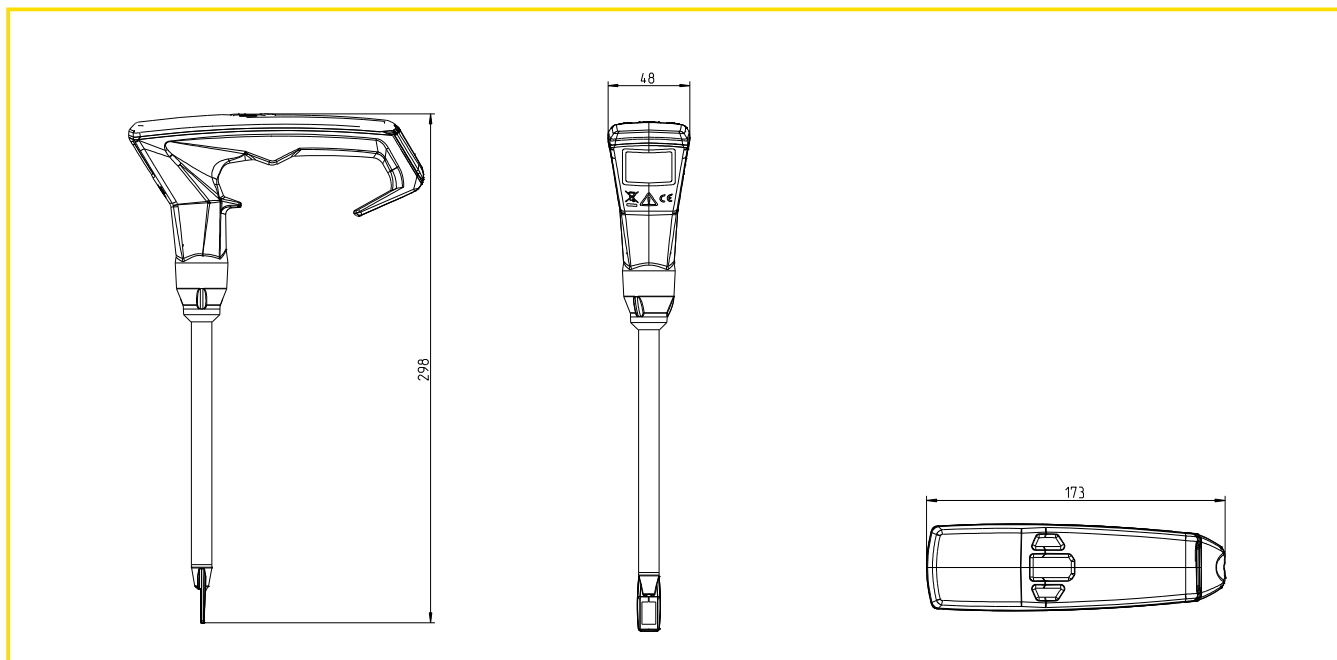


VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

VITO oiltester

Scheda tecnica



VITO oiltester dati tecnici:

Larghezza	Profondità	Altezza					
48mm	173 mm	298 mm					
1.9inch	6.8inch	11.7 inch					
Parametri	Intervalli misurazione	Campo misurazione TPM	Campo misurazione TPM °C / °F	Tolleranza	Batteria	Classe IP	Funzione semaforica
%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	Allarme visivo di 3 colori

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine



VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

FT 440 - Tester digitale olio

Scheda tecnica

VITO[®]
oil filter system



FT 440 – Misura la qualità dell'olio per ottimizzare il risparmio

Stabilisce il momento esatto in cui cambiare l'olio – mai troppo presto, mai troppo tardi

Funzionalità:

FT440 in modo facile, veloce e affidabile determina la qualità dell'olio misurando i composti polari totali (TPM) in esso contenuti indicandoli con un valore percentuale accurato.

L'evidente spia colorata di allarme rende ancora più semplice valutare la qualità dell'olio e stabilire il momento ideale in cui cambiare l'olio. Il tester FT 440 impedisce il contatto diretto dell'operatore con l'olio bollente.

FT 440 garantisce facili misurazioni e risparmio d'olio:

- Misura la qualità e la temperatura dell'olio
- Stabilisce il momento esatto in cui cambiare l'olio
- Risultati facili e affidabili
- Conforme agli standard qualitativi HACCP
- Design ergonomico e resistente
- Alta classe di impermeabilità (IP67)
- Allarme luminoso visibile con spia colorata di tipo semaforico

Per ottimizzare al massimo i vantaggi di FT 440 abbinatelo al sistema di filtraggio olio VITO.

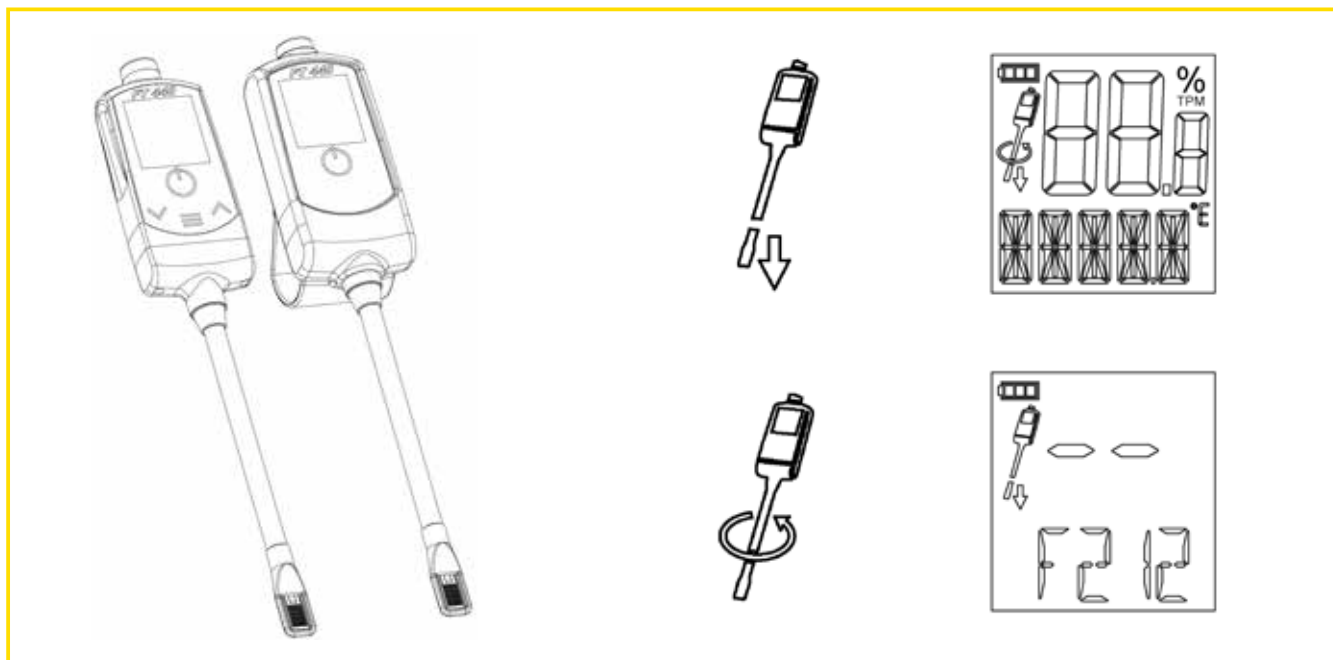
VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine



FT 440 - Tester digitale olio

Scheda tecnica

VITO
oil filter system



FT 440 dati tecnici:

Larghezza	Profondità	Altezza					
54 mm 2.1 inch	22 mm 0.9 inch	314 mm 12.4 inch					
Parametri	Intervalli misurazione	Campo misurazione TPM	Campo misurazione °C / °F	Tolleranza	Batteria	Classe IP	Funzione di allarme
%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	allarme visivo di 3 colori

VITO - distribuito in 150 Paesi - utilizzato in oltre 40.000 cucine





VITO ITALIA s.r.l.
31025 - S. Lucia di Piave (TV)

T: +39 0438 460235
Mob: +39 348 2664038
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it