



## Spezifikation

VITO® 30 ist für alle Betriebe geeignet, die bis zu 3 Fritteusenbecken, mit jeweils max. 12l Fassungsvermögen, im Einsatz haben.

Mit VITO® 30 verringern Sie Ihren Öl- und Frittierfettbedarf um bis zu 50%. Durch das Herausfiltern feinsten Verkohlungen, Schwebstoffe und Mikropartikel hält VITO® den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte.

Die Filtration dauert nur ca. 4½ Minuten und läuft vollautomatisch. Sie können sich währenddessen anderen Aufgaben in Ihrer Küche widmen.

- I Filtrationsleistung: bis zu 35 l / Minute
- I Partikelaufnahme: 0,8 l
- I Maximalleistung: 300 Watt
- I Sogtiefe: ca. 20 cm
- I Zykluszeit (\*programmierbar): ca. 4,5 Minuten
- I Maße: B 116 x H 356 x L 176 mm
- I Gewicht: 6,3 kg

<b>Preis</b>	<b>CHF 1420.00</b>
<b>Ersatzfilter</b>	<b>CHF 175.00</b>