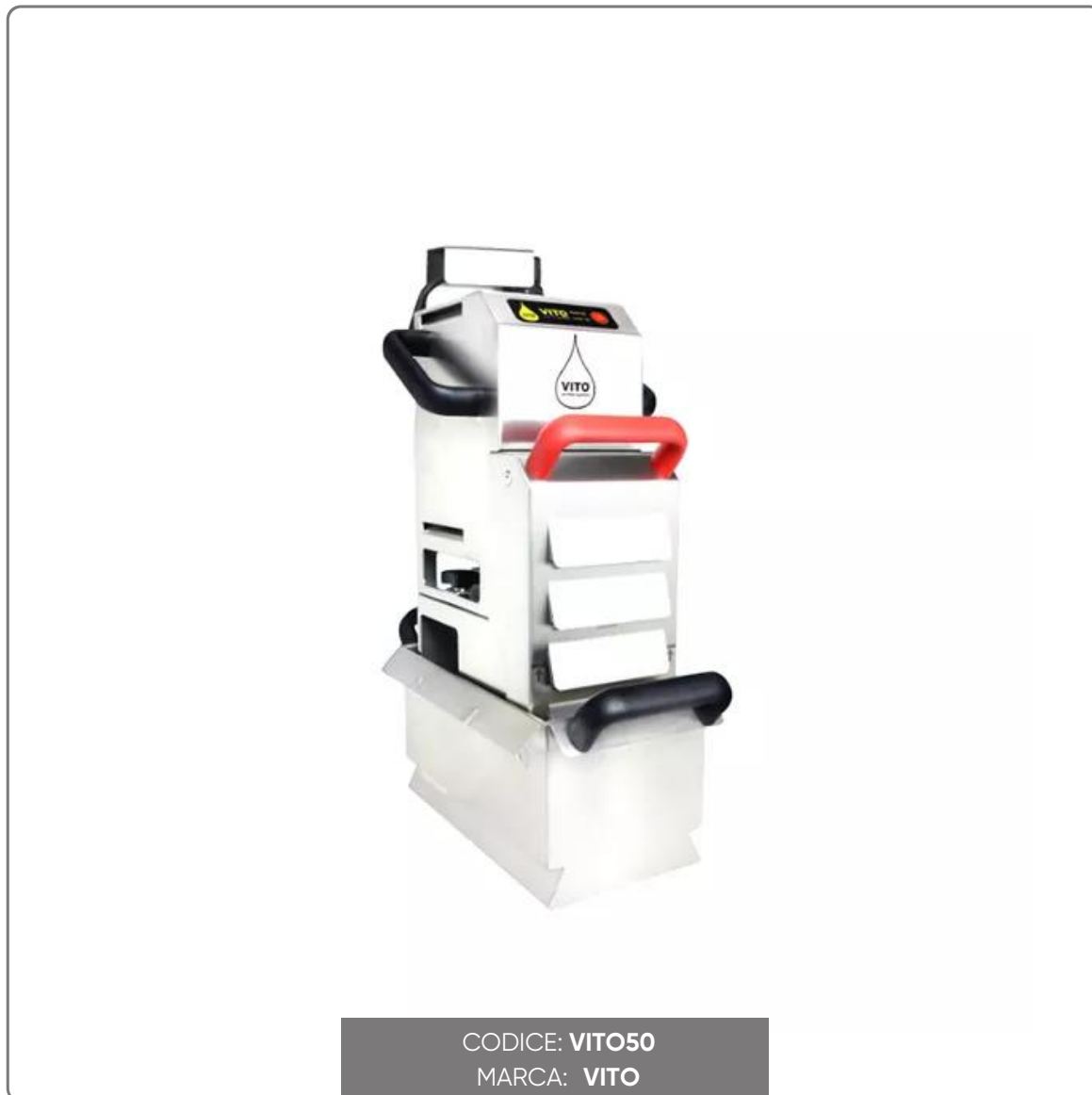


## SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO VITO 50 G4 PER FRIGGITRICI FINO 20 LT.



# SOLUZIONI FOODSERVICE

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 micro mm. 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 subito utilizzato per nuove frittiture.

Grande risparmio in termini di:

- minori consumi di olio
- minori costi di manodopera
- minori costi di magazzino
- ammortamento rapido (4-12 mesi)
- mantiene le friggitrice ulite e semplici da lavare

Qualità:

- qualità costante delle frittiture

Maneggevolezza:

- filtraggio automatico
- filtraggio rapido
- pulizia semplice e veloce

Caratteristiche:

- VITO® può operare nelle friggitrice alla temperatura di servizio/fino a 175°C
- Pulisce l'olio da micro particelle, sedimenti carbonizzati e in sospensione fino a 5 micrometro
- Capacità di filtraggio fino a 60 litri a minuto
- Profondità di aspirazione fino a cm. 35
- Durata ciclo di filtraggio 4,5 minuti (regolabile)
- Agevole sostituzione del filtro di ricambio
- Materiali: struttura in acciaio inossidabile 1.43001; filtri in cellulosa.
- Tutti i materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimenti.