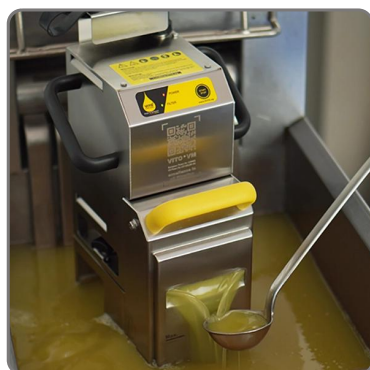


VITO VM PER FRIGGITRICI FINO A 20 LT.

VITO VM - Il Sistema di Filtraggio Professionale per l'Olio



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il VITO VM è il tuo alleato ideale in cucina per un filtraggio dell'olio semplice, igienico e altamente efficace. Grazie alla tecnologia di microfiltraggio fino a 5 µm, garantisce la rimozione delle impurità senza l'utilizzo di additivi chimici, mantenendo intatte le qualità organolettiche dell'olio per fritti sempre gustosi e di alta qualità.

Caratteristiche principali:

- Filtraggio senza additivi chimici: salvaguarda la qualità dell'olio e il gusto autentico dei tuoi piatti.
- Resistenza a temperature fino a 200°C: utilizzo sicuro e senza rischi di contatto diretto con olio bollente.
- Velocità e potenza: capacità di filtraggio fino a 60 litri al minuto con un ciclo completo di soli 4 minuti e 30 secondi.
- Materiali premium: costruito in acciaio inox 1.4301 per una lunga durata e resistenza.

Specifiche tecniche:

- Grado di filtraggio: fino a 5 µm.
- Volume filtro: 1,3 kg.
- Peso: 7,7 kg.
- Profondità di pescaggio: ~35 cm.

VITOconnect

Grazie al software integrato VITOconnect, puoi monitorare facilmente l'utilizzo del sistema e ottimizzare i costi, garantendo una gestione efficiente e documentata del tuo olio da cucina.

Benefici principali:

- Grande risparmio: meno sprechi e massima efficienza.
- Qualità costante: ottieni sempre fritti impeccabili.
- Maneggevolezza: progettato per un uso intuitivo e pratico.

Investi nella qualità, nella sicurezza e nell'efficienza della tua cucina con VITO VM, il sistema di filtraggio che rende il tuo olio perfetto per nuove frittiture immediatamente dopo il trattamento.