

Inhoud

1. Product	2
1.1 Product omschrijving	2
1.2 Bijlagen	2
2. Wettelijke informatie	2
3. Voorwoord	3
4. Algemene notities	3
5. Veiligheid Informatie / symbool verklaring	3
6. VITO® 30 / VITO® 50 / VITO® 80 gebruiksaanwijzing	3
6.1 Toepassing	3
6.2 Foutief gebruik.....	3
7. Gebruiksaanwijzingen	4
7.1 Veiligheidsvoorschriften.....	4
7.2 Opslag van VITO®	4
7.3 Duur van de filtratie.....	4
7.4 Controleer de fabrieksinstellingen.....	4
7.5 Om de de cyclus tijd te herprogrammeren, start als volgt	4
7.6 Activeer / deactiveer de sterkte van de 'piep' (alleen VITO® 80)	4
8. Het filtratie proces	5
8.1 Vereisten.....	5
8.2 Bedienings instructies	5
8.3 Start het filtratie proces	5
8.4 Sluit het proces voortijdig aff	5
9. Veiligheid functies	5
9.1 Beveiliging tegen kantelen en trillingen (alleen bij VITO® 80)	5
9.2 Akoestisch signaal (alleen bij VITO® 80).....	5
9.3 Temperatuur controle	5
9.4 Geheugen.....	6
10. Onderhoud en Service	6
10.1 Notitie	6
10.2 Schoonmaakprocedure	6
10.3 Handmatig schoonmaken	6
10.4 Reiniging in de vaatwasser.....	6
11. Wissel van het microfilter	6
12. Accessoires	7
13. Afval	8
13.1 Verpakkingsafval.....	8
13.2 Verwijdering van de gebruikte filters	8
13.3 Verwijdering apparaat	8
13.4 recycling volgens wettelijke bepalingen	8
14. Aanbeveling voor de opslag van micro filters	8
15. Oplossing voor problemen	
16. Technische data	10
17. Overeenstemmingsverklaring	11



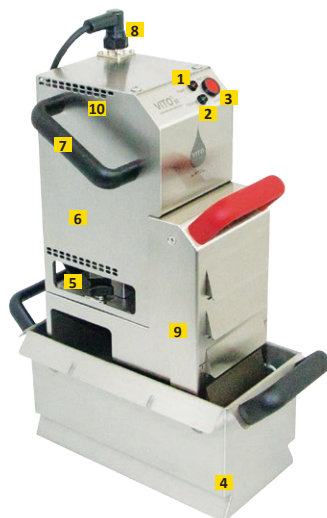
Koel - vries en grootkeukentechniek



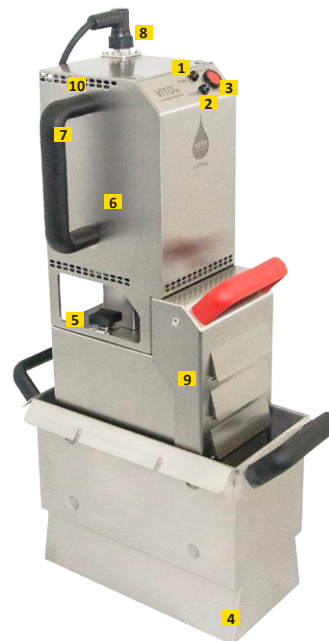
1. Product



VITO® 30



VITO® 50



VITO® 80

1.1 Productbeschrijving

1. Stroomindicatie (rode LED)
2. Filterindicatie (groene LED)
3. Startknop
4. Lek pan
5. Sterschoeven (aanbeide kanten)
6. Elektro unit
7. Grepen
8. Kabel
9. Pompfilter unit
10. Ventilatiegaatjes

1.2 VITO® Frituuroliefilters

- Bedieningshandleiding
- Garantiekaart
- Verkorte handleiding
- Extra filters (11 pcs.)
- Lek pan

2. Wettelijke informatie

VITO AG

Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Germany)
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag
www.vito.ag
Managing Director:
Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)
Hoofdkantoor: Tuttlingen
KvK; Stuttgart Nr 750227

In samenwerking met:
University Albstadt-Sigmaringen (Germany)
- Industrial engineering with business studies -Jakobstrasse 1
72458 Albstadt (Germany)
Copyright © VITO AG
Alle rechten zijn geregistreerd.
Dit document valt onder "copyright" van VITO AG.
Reproductie, geheel of gedeeltelijk, zonder schriftelijke
toestemming van VITO AG is verboden.

3. Voorwoord

Geachte VITO gebruiker,

Bedankt dat u gekozen heeft voor dit product van VITO AG. Leest u aub de handleiding goed door zodat u om leert gaan met de bediening en dagelijks gebruik van uw VITO® frituuroliefilter. Uw dealer en de klantenservice staan ter beschikking om uw eventuele vragen te beantwoorden. Wij stellen uw commentaar en suggesties betreffende VITO® filtratie systemen en/of over de handleiding op prijs (voor contact zie informatie in de handleiding). Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw VITO® frituuroliefilter en dat de efficiency binnen uw zaak toeneemt. Met VITO® heeft u een kwalitatief hoogwaardig product gekocht, waarvan u kunt verwachten een lange levensduur en de efficiency binnen uw organisatie doet toenemen.



4. Algemene notities

Deze bedieningsinstructies bevatten belangrijke informatie over het hanteren van het VITO® frituuroliefilter. Lees deze informatie zorgvuldig door alvorens gebruik te maken van VITO®. Houdt deze informatie bij de hand. VITO® is een olie filtratie systeem, ontworpen voor het schoonmaken van frituurolie/vet. Frituren veroorzaakt vervuiling van de olie door verbrande partikels (koolstof). Met VITO®, kunt u de olie/vet schoonmaken in de friteuse. Door met VITO® te filteren verlengt u de levensduur van de olie/vet tot 50%. Wij bevelen u aan minimaal 1 tot 2 keer per dag te filteren. Het VITO® micro filter kan meerdere keren gebruikt worden, gemiddeld verbruik is 2 filters per week. Op het moment dat de olie niet meer uit de lamellen stroomt en gaat druppelen dan is dat het teken dat het micro filter verwisseld moet worden. Gebruikte filters verwijderen conform de wettelijke HACCP bepalingen.

5. Veiligheid informatie / symbool verklaring

Verkeerd gebruik van de VITO® kan leiden tot gevaren en verwondingen. Het volgende moet in acht worden genomen. Mogelijke gevaren zijn gemarkeerd met deze tekenen:



Waarschuwing
Pas op gevaar !



Risico voor elektrische shock
door incorrect gebruik of openen van het electro huis



Gevaar voor uitglijden
Als er olie op de vloer gemorst is.



Voorzichtig
belangrijke veiligheidstip.



Gevaar voor brandwonden
voor de gebruiker van VITO® door onjuiste toepassing.



Bedienings instructie
Informatie over het hanteren van VITO®

6. VITO® 30 / VITO® 50 / VITO® 80 gebruiksaanwijzing

6.1 Toepassing

- VITO® is ontworpen voor professionele keukens.
- Volg de veiligheidsinstructies op. Filtratie is alleen mogelijk als de olie vloeibaar is.
- VITO® mag alleen gebruikt worden door geïnstrueerd personeel !
- VITO® frituuroliefilter is ontworpen voor gebruik met tussenpozen.

6.2 Foutief gebruik

VITO® is UITSLUITEND geschikt om frituurolie/vet te filteren!

- VITO® op een droge plek neerzetten, zodat geen schade door vochtigheid ontstaat !
- VITO® is NIET bedoeld voor een continue proces! Er bestaat dan gevaar voor oververhitting!
- Bedek de luchtgaatjes van de luchtgekoelde motor NIET (VITO® 50 / VITO® 80)
- Pak de aansluiting van de stroomkabel (8) NIET met natte handen vast!
- Ga voorzichtig om met de stroomkabel (8)!
- Het is kinderen verboden om VITO® te bedienen!
- VITO® alleen aansluiten op het beveiligde netwerk !
- **Bij incorrect gebruik zal er geen aansprakelijkheid worden aanvaard!**



7. Gebruiksaanwijzingen

7.1 Veiligheids voorschriften ! ⚠

- Reinig VITO® voordat u het voor de eerste keer gaat gebruiken (Zie hfdst 10)
- Verzeker u ervan dat het voltage op het VITO®! label overeenkomt met het landelijke spanningsnetwerk.
- Voorkom dat de stroomkabel (8) in contact komt met hete frituurolie/vet!
- De maximum operating temperatuur is 175°C/350°F! (bedrijfstemperatuur)
- Laat het pomp-filter unit (9) NIET buiten de friteuses draaien!
- Extra aandacht voor verwarmingselementen, roosters en thermische sensoren in de friteuse!
- Gebruik de zwarte handgrepen (7) als u de VITO® wilt verplaatsen!

7.2 Opslag van VITO® ⚠ ⚠

De handgrepen van de lek pan (4) kunnen optioneel aan de korte of lange kant bevestigd worden.

- Plaats VITO® na gebruik altijd in de lek pan (4)
- VITO® uitsluitend in de lek pan (4) wegzetten.
- Toegestane temperatuur voor opslag: +10 to +35°C (50° to 95°F)

7.3 Duur van de filtratie !

De fabrieksinstellingen voor de filtratie cyclus van VITO® is:

- VITO® 30: 4,5 min, max. 3 cycli
- VITO® 50: 4,5 min, max. 12 cycli
- VITO® 80: 3,5 min, max. 16 cycli.

Om na het max aantal cycli door te gaan moet VITO® eerst afkoelen voor de volgende filtraties.

Afkoelings periode

- +/- 2 uren:
 - VITO® 30
 - VITO® 50 and VITO® 80 (zonder stroomkabel (8))
- ongeveer 15 minuten
 - VITO® 50 and VITO® 80 (met stroomkabel (8))

Als de temperatuur van VITO® te hoog is, wordt de thermische beveiliging geactiveerd.

Vito 80 geeft een acoustisch signaal

- Stroomindicatie (rode LED) knippert
- Filtratie proces stopt

7.4 Controleer de fabrieksinstellingen

Druk op de startknop (3) die wordt bevestigd doordat het rode Led (1) aangaat

- 1.) Druk de startknop (3) in en houdt die ingedrukt.
- 2.) Sluit VITO® aan op elektriciteit
- 3.) Houd de startknop (3) 5 seconden ingedrukt. (VITO® 80 zal dan een piepje geven)
- 4.) Programmeer de cyclus tijd als volgt
- 5.) De rode LED (1) geeft 1 minuut per flikkering aan
 - De groene LED (2) geeft 30 seconden per flikkering aan.
 - bv 3x rood = 3 min
 - 1x groen = 30 seconden
 - = tijdsduur van de filtratiecyclus: 3min. 30sec.

7.5 Om de de cyclus tijd te herprogrammeren, start als volgt:

- 1.) Druk op startknop (3) direct nadat de cyclus tijd getoond werd.
- 2.) Druk op startknop (3) om de cyclus tijd met 30 seconden te verhogen. (Her-programmering begint met 0sec!) (bv. druk 3x voor 1,5min etc.)
- 3.) Zodra de gewenste cyclustijd gehaald is wacht tot het groene LED (2) 1 x geflikt heeft (VITO® 80 piept).
- 4.) Trek de stroomkabel (8) uit het contact.

De nieuwe cyclustijd is nu ingesteld.

7.6 Activeer / deactiveer de sterkte van de 'piep' (alleen VITO® 80)

Om het geluid van de 'piep' te veranderen volg dan de volgende aanwijzingen:

- 1.) Startknop (3) ingedrukt houden en dan de stekker aansluiten.
- 2.) Dan hoort u een pieptoon, startknop (3) loslaten.
- 3.) De cyclustijd wordt getoond.
- 4.) Dan komt een pieptoon.
- 5.) Vervolgens komt opnieuw een pieptoon
- 6.) Startknop (3) indrukken.

Rood = toon uitschakelen
Groen = half volume
Rood + groen = vol volume
Stroomkabel (8) eruit trekken.

De nieuwe instellingen zijn dan ingesteld.

8. Het filtratie proces



8.1 Vereisten VITO® 30/50/80

- Leg het microfilter in de pompfilter unit (9) (Zie hoofdstuk 11 wisseling filters)
- Sluit de deksel van de pompfilter unit (9)
- Plaats de elektro unit (6) op het pomp-filter unit (9)
- Schroef de units op elkaar dmv sterschroeven (5)




8.2 Bedienings instructies

- Filtratie cyclus kan op elk moment gestopt worden door de startknop (3) in te drukken .
- Verplaats VITO® niet tijdens het filtratieproces!
- Gebruik VITO® in de juiste positie!
- De Stroomindicatie (red LED) (1) en de Filterindicatie (groen LED) (2) branden tijdens het filtratie proces.

8.3 Start het filtratie proces

1. Zorg er voor dat het filter in het pomp-filter unit (9) is
2. Neem VITO® uit de lek pan (4)
3. Plaats VITO® in de friteuse
4. Zorg voor een veilige balans (voor „haken“ zie hfdst 12 Accessoires)
5. Controleer het niveau van de olie
(Het olieniveau moet staan tussen de MIN en de MAX markering op de pomp-filter-unit (9)!)  
6. Sluit VITO® aan
Power indicator (red LED) (1) is actief
Luchtkoeling loopt (VITO®50 / VITO® 80)
7. Druk op de startknop (3)
8. Filtratie indicator (groen LED) (2) brand tijdens de filtratie.

8.4 Sluit het proces voortijdig af

1. Druk op de startknop (3)   
Filtratie indicator (groen LED) (2) is uit
2. Trek de stroomkabel (8) eruit: VITO® 30
Houdt de stekker bij VITO® 50 / VITO® 80 in het stopcontact!
3. Haal VITO®, uit de friteuse en laat de olie teruglopen in de friteuse
4. Plaats VITO® in de lek pan (4)

9. Veiligheid functies

9.1 Beveiliging tegen kantelen en trillingen (alleen bij VITO® 80)

Indien VITO® 80 meer dan 15° helt, om dreigt te vallen, te veel trilt of mechanische problemen, schakelt de machine automatisch uit. Beide indicators beginnen te knipperen en een repeterende “beep” wordt gehoord.

9.2 Akoestisch signaal (alleen bij VITO® 80)

Aan het einde van elke cyclus geeft VITO® 80 een “beep” gedurende 5 seconden. VITO® 80 geeft ook en “beep” indien er een fout optreedt.

9.3 Temperatuur controle

Als de temperatuur van het elektrohuisje te hoog wordt, stopt VITO® het filtreren. De stroomindicatie (Rode LED) (1) begint te branden en VITO® 80 geeft een aanhoudende “beep”. VITO® moet uit de friteuse genomen worden en door de startknop (3) in te drukken wordt de fout bevestigd. De stroomindicatie (rode LED) (1) licht zal continue branden totdat VITO® is afgekoeld. Laat VITO® 50 & VITO® 80 in het contact. VITO® is operationeel na ongeveer 15 min. Het afkoelen kost meer dan 2.5 uur als VITO® stekker uit het contact wordt gehaald.

Als het te lang duurt voordat VITO® afgekoeld is na een uitschakeling vanwege de temperatuur, de temperatuur van de olie te hoog mocht zijn omdat VITO® in de frituur was blijven staan zal VITO® 80 elke 40 seconden een



“beep” laten horen. Zet VITO® op een koel plek steek de stekker in de contactdoos zodat de koelventilator zijn werk kan doen. VITO® niet in een vriescel of koelcel plaatsen ivm condensatie die het elektromechanisme kapot kan maken.

9.4 Geheugen

VITO® slaat de tijd op van de werking en de gebruikgegevens. Deze gegevens kunnen uitgelezen worden door gebruik van de VITO® data reader. (zie hoofdstuk 12 Accessories)

10. Onderhoud en Service

10.1 Notitie

- Verschoon pomp-filter-unit (9) bij elke microfilter wisseling
- Maak VITO® schoon als het apparaat is afgekoeld
- Gebruik GEEN schuurmiddelen
- Gebruik GEEN schuurborstels of vergelijkbare produkten.

10.2 Schoonmaak procedure

1. Zorg ervoor dat VITO® afgekoeld is
2. Draai de sterschroven (5) los aan beide kanten
3. Verwijder de elektro unit (6) van de pomp-filter unit (9)
4. Open pomp-filter unit (9)
5. Gooi het microfilter weg
6. Schoonmaken kan handmatig of in de vaatwasser

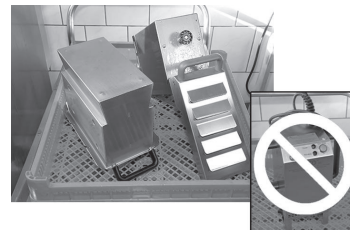
10.3 Handmatig schoonmaken

1. Maak de elektro unit (6) alleen schoon met een vochtige doek!
Plaats VITO® niet onder de kraan Dat veroorzaakt problemen met de electriciteit!
2. Reinig de pomp-filter unit (9) met zeepsop
3. Droog VITO® af met een vaatdoek.

10.4 Reiniging in de vaatwasser

1. Maak de elektro unit (6) alleen schoon met een vochtige doek!
Plaats de control unit NIET in de vaatwasser!
Dat maakt de controlunit kapot.!!
2. Reing de pomp-filter unit (9) , lek pan (4) in de vaatwasser.

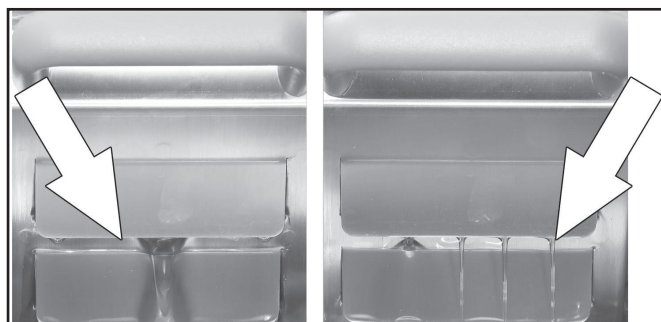
Start het schoonmaakprogramma.



11. Wissel van het microfilter

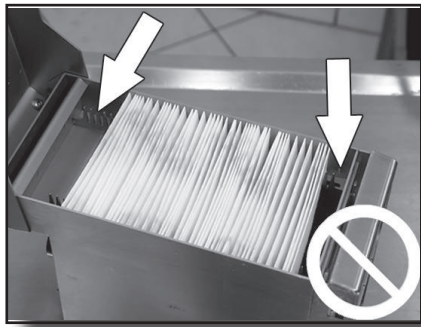
Wissel het microfilter alleen als het nodig is. De tijd om te wisselen hangt af van het gebruik van VITO® en de mate van vervuiling van de frituurolie/vet.

Op het moment dat de olie niet meer uit de lamellen stroomt, maar gaat druppelen dan is het moment aangebroken om het microfilter te wisselen

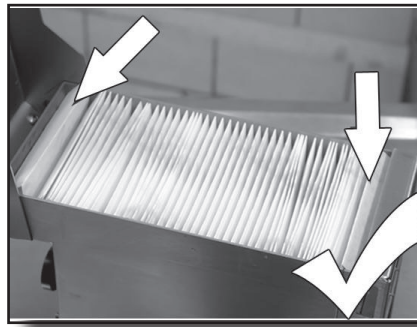


Normale stroom

Lage stroom



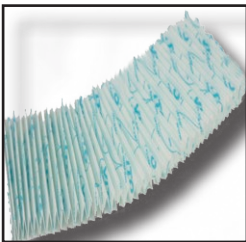
Laat geen openingen tussen de filter en de randen van de pompfilter unit (9)



Laat de laatste vouw aan beide kanten de pompfilter unit overlappen (9)

12. Accessoires

Extra accessoires voor VITO® zijn verkrijgbaar:



Microfilters voor VITO®

Inhoud: 1 doos (100 of 50 st.)
 filter bereik: VITO® 30 : 0.17 m² (1.82 ft²)/VITO® 50/80: 0.26m² (2.77ft²)
 materiaal: cellulose, celstof, celwol
 dichtheid: nom. 20 µm / eff. 5 µm
 FDA goedkeuring: ja



VITO® oiltester

Controleert TPM % van de olie/vet
 Voorkomt dat de olie te vroeg of te laat gewisseld wordt
 Verzekerd hoge kwaliteit
 Temperatuur wordt ook snel gemeten



Haken om te bevestigen:

Zorgt ervoor dat VITO® veilig in de friteuse staat of hangt
 Geschikt voor elke friteuse
 Vermindert vibratie



Muur bevestiging

Hang VITO® aan de muur naast de friteuse.



Data Reader

Lees de gebruiksinformatie van VITO®
 Controleer het gebruik VITO® volgens HACCP richtlijnen

Heeft u verder iets nodig?
 Neem contact met ons op. Onze klantenservice staat klaar om u van dienst te zijn voor al uw vragen.

13. Afval

13.1 Verpakkingsafval

- De verpakking meegeven met het oude papier of
- Bewaar de verpakking

13.2 Verwijdering voor de gebruikte filters

- Gebruikte filters op de daarvoor bestemde wijze meegeven.

13.3 Handmatig schoonmaken Handmatig schoonmaken

Als VITO® aan het einde is gekomen dan moet het ingeleverd worden.

Deze verwijdering wordt door VITO AG uitgevoerd zoals wettelijk bepaald..

Stuur het VITO® apparaat naar:

VITO AG

Eltastrasse 6

78532 Tuttlingen (Germany)

Voor meer informatie kunt u zich ook tot de landelijke dealer wenden of tot de VITO AG klantensdesk

13.4 Recycling volgens wettelijke bepalingen.

Alleen voor EU landen:

Gooi het elektro apparaat niet bij het gewone huisvuil. Overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EC, betreffende elektro- en elektronica-apparatuur en de daaraan gerelateerde nationale wetgeving is het nodig dat elektronica-apparatuur gescheiden ingezameld wordt.

14. Aanbeveling voor de opslag van micro filters

De opslag van microfilters niet blootstellen aan extreme temperaturen of vochtigheid, bijvoorbeeld naast een warmtebron, airco of direct zonlicht. Hitte en kou hebben een negatief effect op de eigenschappen van microfilters, in het bijzonder als de zakjes geopend zijn.

Het microfilter niet blootstellen aan vorst, want dat kan schade toebrengen aan de microstructuur van het filter, wat de functionaliteit van het microfilter benadeeld.

Droge opslag bij een vochtigheidsgraag van 60-65%

Kamer temperatuur 24°C tot ± 5°C (78°F ± 40°F)

Verzwaar de pallets niet met andere goederen

Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen

Laat de zakjes met microfilters in de doos

Maximale hoogte van de filter opslag 185cm (6 ft)

Onder deze omstandigheden, kan de opslag gedurende 3 jaren plaatshebben.

15. Oplossing voor problemen

Storing	Storing Mogelijke oorzaak	Verhelpen/Reparatie
Stroomindicatie (rode LED)(1) is inactief	<ul style="list-style-type: none"> Stroomkabel (8) niet aangesloten Stroomkabel (8) is kapot 	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met de dealer
VITO® maakt tijdens het filteren harde geluiden	Sterschoeven (5) zitten te los <ul style="list-style-type: none"> Rotor schraapt ergens de friteuse Rotor is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> Draai sterschroeven (5) aan Plaats VITO® anders in de friteuse Neem contact op met de dealer
Power indicatie knippert en/of akoestische indicator „beept“	Sensor schakelaar defect	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met de dealer
Stroomindicatie (rode LED)(1) en Filterindicatie (groene LED) (2) knippert (VITO® 80 “beeps“	<ul style="list-style-type: none"> VITO® helt meer dan 15° Sterke trillingen 	<ul style="list-style-type: none"> Check positie van VITO®
VITO® start niet	<ul style="list-style-type: none"> Elektro unit (6) is defect 	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met de dealer
Uitschakeling van electriciteit. Stekkers in de contactdoos controleren	<ul style="list-style-type: none"> Beveiliging van het net of andere elektronische componenten zijn geblokkeerd Rotor beschadigd Circuit overbelast. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwissel motor, elec. Circuit Neem contact op met de dealer Verwissel motor, elec. circuit
Te weinig filtratie	<ul style="list-style-type: none"> Micro filter is voll Filterunit is vol Pomp pijp geblokkeerd Motor beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> Verwissel filter Leeg de pomp-filter unit (9) Neem contact op met de dealer
Olie spettert langs zij / bovenuit	<ul style="list-style-type: none"> Micro filter geblokkeerd Te veel ruimte tussen het filtergedeelte en de pomp-filter unit (9) Filter is niet juist ingelgd 	<ul style="list-style-type: none"> Verwissel filter / maak unit schoon Leg de filter er op de juiste wijze
LED's flikkeren 10 sec na insteken in het stopcontact	Startknop (3) is beschadigd	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met de dealer

Mochten er andere problemen zijn, neem contact op met de klanthelpdesk van uw nationale dealer! Contact gegevens on pagina 2 hoofdstuk Wettelijke informatie



16. Technische data

	VITO® 30	VITO® 50	VITO® 80
Nominaal voltage in overeenstemming met het land, zie type aanduiding	220 to 240 V ~ ±10% 50 to 60Hz 100 to 120 V ~ ±10% 50 to 60Hz	220 to 240 V ~ ±10% 50 to 60Hz 100 to 120 V ~ ±10% 50 to 60Hz	220 to 240 V ~ ±10% 50 to 60Hz 100 to 120 V ~ ±10% 50 to 60Hz
Stroomverbruik volgens nominale waarde	Approx 1,1 A at 230 V Approx 2,2 A at 115 V	Approx 1,2 A at 230 V Approx 2,4 A at 115 V	Approx 2,0 A at 230 V Approx 4,0 A at 115 V
Max. vermogen / Nominaal vermogen	300 W / 253W	300 W / 276 W	500 W / 460 W
Geluidsterkte	< 85db	< 85db	< 85db
Gebruiksbediening	push button (3)		
Bedrijfstemperatuur tijdens gebruik	Electrical unit (6) up to max. 75°C (167°F) pump-filter unit (9) up to max. 200°C/392°F (short time) pump-filter unit (9) up to max. 180°C/356°F (permanent) (recommended frying temperature max. 175°C/347°F)		
Bewaar temperatuur	10°C/50°F to max. 30°C/86°F (At higher temperature less cycles)		
Afmetingen (W x H x L)	116 x 356 x 176 mm 4,6 x 14 x 6,9 in	116 x 400 x 191 mm 4,6 x 15,8 x 7,5 in	116 x 491 x 185 mm 4,6 x 19,3 x 7,3 in
Zonder handgrepen (7)	116 x 356 x 192 mm 4,6 x 14 x 7,5 in	195 x 400 x 205 mm 7,7 x 15,8 x 8,1 in	210 x 491 x 199 mm 8,3 x 19,4 x 7,8 in
Met handgrepen (7)	155 x 386 x 304 mm 6,1 x 15,1 x 12 in	195 x 425 x 325 mm 7,7 x 16,8 x 12,6 in	210 x 554 x 324 mm 8,3 x 21,8 x 12,8 in
Gewicht	VITO® : 6,3 kg (14,2 lbs) Drip pan: 0,9 kg (2 lbs)	VITO® : 7,4 kg (16,3 lbs) Drip pan: 1,3 kg (2,9 lbs)	VITO® : 9,2kg (20.3 lbs) Drip pan: 1,6 kg (3,5 lbs)
Akoestisch signaal	no	no	yes
Opname van partikels	0,9l / 2,0lbs	1,3l / 2,9lbs	3,5l / 7,8lbs
Toepassing	Ideal for e.g. 2 x 10l	Ideal for e.g. 4 x 10l or 2 x 25l	Ideal for gas or electrical fryers with e.g. 4 x 20l
Filter	Folds: 30 Material: pulp, cellulose FDA-CFR 21	Folds: 43 Material: pulp, cellulose FDA-CFR 21	Folds: 43 Material: pulp, cellulose FDA-CFR 21
Gebruiksprocedure	Intermittent operation		

Overeenstemmingsverklaring



Uitgegeven door

VITO AG
Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Germany)

voor de produkten
VITO® 30, VITO®50, VITO®80
EU Patent No. 1326692
U.S. Patent No. US7.052.605.B2

Het professionele olie/vet-filtratie-apparaat is gefabriceerd en getest volgens de onderstaande standaarden:

Volgens de regels van de **EC- Machinery Directive 2006/42/EC**, is het ontworpen en geproduceerd.

Deze verklaring is geldig voor alle identieke exemplaren van het produkt.

De volgende in overeenstemming zijnde standaarden zijn van toepassing:

DIN EN 12100, Veiligheid van machines, uitrusting en faciliteiten

DIN EN 60204.1, elektrische installatie voor industriële machines.

De bovengenoemde produkten, voldoen aan de volgende basis eisen die vastgelegd zijn in de Council Directive en aangegeven door de wetgeving van de aangesloten landen in relatie tot de elektromagnetische onderling verenigbaarsystemen (2004/108/EC).

De volgende standaarden zijn van toepassing:

EN 55014-1:2006 electromagnetische compatibiliteit, electromagnetische storing

EN55014-2:1997 + A1:2001 electromagnetische compatibiliteit, storingsvrij

EN 61003-2:2006 apparatuur met analoge ingangen, beperkt tot <16A

EN 61003-3:2008 voltage fluctuatie apparatuur <16A



Tuttlingen, December 08, 2011

Andreas Schmidt

CEO

VITO AG



VITO®
Go Green!



ISOCOOL^{N.V.}

Koel - vries en grootkeukentechniek

Exclusieve dealer op Curaçao en de ABC eilanden

Isocoolnv kaminda Elektrishen 765-c

Tel : +5999 5613322

info@isocoolnv.com / wim@isocoolnv.com

