

Vito frituurolie filtratiesysteem



VITO 30



VITO 50



VITO 80

Waarom Vito inzetten?

1. De frituurvet filtersystemen zijn speciaal ontwikkeld om olie te filteren op bedrijfstemperatuur.
2. Micro deeltjes en afgezonken sediment wordt verwijderd en voorkomt dat het vet of de olie wordt gedegrademd.
3. De filtercapaciteit is groot t.w. 30-90 liter olie of vet per minuut.
4. Het bespaart uw kosten t.b.v. vet of olie met maar liefst 40% - 60%.
5. Een complete reiniging van uw olie of vet is in 5 of 10 minuten gebeurt.
6. U bespaart kostbare tijd tijdens het reinigen van uw frituurinstallatie vanwege verminderde vervuiling.

Modulaire constructie

Het geheel kan in enkele seconden uit elkaar worden genomen.

De filterbox bevat een cellulose filter dat verschillende cycli kan worden gebruikt.

Het compacte en handzame design betekent dat het kan worden gebruikt in basins variërend van 8 tot 80 liter.

Vito kan makkelijk worden opgeborgen en neemt weinig ruimte in beslag.

Gebruik

Plaats het systeem direct in de olie of vet op bedrijfstemperatuur.

Druk op de Start/Stop knop en start met filtreren.

Verschillende frituursystemen kunnen achter elkaar worden gefilterd zonder olie of vet te hoeven verwijderen.

Het systeem stopt automatisch 5 of 10 minuten nadat de filtratie is gedaan.

Onderhoud

Nadat het systeem gereed is plaatst u het eenvoudig in het druiprek.

Vito kan eenvoudig worden gereinigd in de vaatwasser.

Vervang de cellulose filter nadat het verzadigd is.

Er is geen additioneel onderhoud nodig anders dan reinigen. Het is gereed voor gebruik.

Onderstaande grafiek geeft op basis van ervaringen een representatief beeld waar van vervuiling van uw olie of vet vergeleken in systemen met en zonder het Vito filterreersysteem.

