



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

VITO® Olio Pulito è molto semplice da usare

VITO® 30 - Dati Tecnici

Capacità di filtraggio	Fino a 30lt/Minuto
Potenza	300 Watt
Ciclo di lavorazione	Durata ca. 10 Minuti Massimo 3 cicli consecutivi (dopodiché si attiva la termo protezione)
Grado di filtraggio	Fino a 5 µm
Pescaggio	ca. 15 cm
Dimensioni	Larghezza: 112 mm Altezza: 362 mm Lunghezza: 200 mm
Temperature	Unità elettrica fino a max. 75° C Filtro e pompa per brevi periodi fino a max. 200° C (temperatura di frittura consigliata max. 175° C)
Materiali	VITO® è costruito in acciaio Filtro a particelle: Cellulosa, FDA-CFR 21 - tutti i materiali usati sono compatibili con la legislazione alimentare -
Peso	6,8 kg
Capacità della scatola filtro	0,8lt



ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

[Divisione grandi impianti](#)

Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372

www.atis.it - info@atis.it

[Divisione sterilizzazione](#)

Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991

www.atis.it - info@atis.it