



VITO VM

Filtre à Huile VITO VM : L'Allié Indispensable de votre Friteuse Professionnelle

Le **Filtre à Huile VITO VM** est la solution de microfiltration portable révolutionnaire pour les professionnels de la restauration. Conçu pour prolonger la durée de vie de votre huile de friture, il garantit une qualité de cuisson optimale et une hygiène irréprochable. Dites adieu aux changements d'huile fréquents et aux coûts élevés, et adoptez une solution durable, efficace et rentable.

Caractéristiques Techniques : Performance et Précision

- **Capacité de filtration** : Jusqu'à 60 litres/minute. Un débit impressionnant pour un traitement rapide de votre huile.
- **Finesse de filtration** : Filtration des microparticules jusqu'à 5 μm . Le **VITO VM** élimine les résidus et les substances amères, assurant une huile propre et saine.
- **Temps de cycle** : 4,5 minutes. Un cycle rapide pour une productivité maximale en cuisine.
- **Température d'utilisation** : Jusqu'à 200°C. Fonctionne directement dans l'huile chaude, éliminant le besoin de la transvaser.
- **Matériaux** : Acier inoxydable 1.4301. Robuste, durable et compatible avec le contact alimentaire.
- **Poids** : 7,7 kg. Léger et facile à manipuler, il se transporte sans effort d'une friteuse à l'autre.
- **Domaine d'application** : Idéal pour 1 à 4 friteuses d'une capacité allant jusqu'à 20 litres chacune.

Avantages Clés : Économie, Qualité et Sécurité

- **Économies drastiques** : Réduisez votre consommation d'huile jusqu'à 50 % en prolongeant sa durée de vie. Un retour sur investissement rapide et garanti.
- **Qualité de friture supérieure** : En éliminant les particules et sédiments, le **VITO VM** préserve la saveur et l'aspect de vos aliments frits.
- **Sécurité renforcée** : Le système de filtration automatique évite tout contact direct avec l'huile chaude, protégeant ainsi votre personnel des brûlures.

- **Facilité d'utilisation :** Il suffit de placer l'appareil dans la friteuse et d'appuyer sur un bouton. Le cycle s'arrête automatiquement.
- **Nettoyage simplifié :** La conception modulaire permet de nettoyer le groupe pompe-filtre et le bac au lave-vaisselle.

FAQ - Foire aux Questions sur le Filtre à Huile VITO VM

1. **Le filtre à huile VITO VM est-il compatible avec toutes les friteuses professionnelles ?** Oui, le **VITO VM** a été conçu pour s'adapter à une large gamme de friteuses, en particulier celles d'une capacité allant jusqu'à 20 litres. Sa conception portable le rend universellement compatible.
2. **À quelle fréquence dois-je filtrer mon huile avec le VITO VM ?** Pour une qualité optimale, il est recommandé de filtrer l'huile au moins une fois par jour, idéalement après chaque service ou au minimum à la fin de la journée.
3. **Le VITO VM peut-il filtrer d'autres liquides que l'huile de friture ?** Non, le **VITO VM** est spécifiquement conçu et approuvé pour la filtration de l'huile de friture. L'utilisation avec d'autres liquides est déconseillée et peut endommager l'appareil.
4. **Comment savoir quand il faut changer le filtre en papier ?** Le filtre en cellulose doit être changé lorsque l'efficacité de la circulation de l'huile n'est plus visible et que l'huile ne bouge plus pendant le processus de filtration. Cela se produit généralement après 10 cycles de filtration, en fonction de l'utilisation.
5. **Quels sont les principaux bénéfices financiers de l'utilisation du VITO VM ?** En prolongeant la durée de vie de votre huile, vous réduisez considérablement vos coûts d'achat, de stockage et d'élimination des déchets. Le retour sur investissement est généralement réalisé en quelques mois.