

Guide pour aider de choisir le VITO adapté aux besoins du client/ Choosing the VITO adapted to the material and needs of the customer



3 Questions : Taille/ Contenance de la BAC de la FRITEUSE, nombre de bacs et des produits frits ? / Size of fryer tank, number of tanks and products fried ?

	4/5 litres	6/8 litres	2 x 8	9/10 litre	2 x 10 l	12 l	15 l	18 l	25 l	30/35 l	< 60 litre	> 40 < 99 litres	> 100 l
Modèle VITO						2 x 12 zone froide profonde / deep cold zone	2 x 15 zone froide profonde / deep cold zone	max 3 bacs	2 x 25 avec autres produits que frites	max 3 bacs	max 6 bacs	> 1 bacs zone froide profonde / deep cold zone	> 1 bac / avec autres produits que frites
Systèmes portables													
VITO VS (30)	OUI	OUI	OUI	OUI		??	??						
VITO VM (50)	??	OUI	OUI	OUI					??	??		??	???
VITO VL (80)	NON	??	??	OUI							??	??	??
Systèmes mobiles													
VITO XL 120	NON	NON	??	??									
VITO XM 100	NON	NON	??	??									
VITO XS 40	NON	NON	??	??								??	??
VITO X spécial / sur demande (projet sur mesure)													2022

OK, pas de problème

Oui, mais/ Yes, but

Peut être/ May be

NON

VITO 30/VS : Si faible production/ if small volume

VITO VM : en fonction du volume et produits frits

XM/XL : en
mode batch

Pour déterminer avec certitude le bon moment pour changer l'huile de friture, nous recommandons l'utilisation du VITO FT 440.

To determine with certitude (and not guessing) the right moment to change the frying oil completely, we recommend the use of the VITO FT440.

