



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: FOFTV100

VITO | Portable frying oil filter - 100 litres/minute - for fryers from 20 litres upwards

"EN | ENGLISH
DE | DEUTSCH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO"

Risks



Risk of suffocation and choking

- WARNING: Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Product advantages

- **Save money by never changing your frying oil too soon again.**
- Vito offers an initial personal instruction session as a service for optimal use

Design

- **Made in Germany**
- Maximize benefits with oil tester **FOMGV**.
- For deep fryers **from 20 l**
- Easily filter oil with temperatures up to 200 °C
- Suction depth to 450 mm
- Fast pressure filtration
- Automatic filtration
- Easy to operate

Quality

- Made from high-quality Stainless Steel

Connection values

- Power: **500 Watt**
- Electrical connection: **220 - 240 Volt**

Dimensions

- In the fryer: **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- Outside the fryer: **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Optional accessories

- Frying oil meter: **FOMGV**
- Particle filter: **PFFOFTV30**

Please note:

- After the procedure, you can wash the removable parts in the **dishwasher**. The control unit of the appliance must not be washed, but simply wiped with a damp cloth.

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 210 mm

Depth 324 mm

Height 550 mm

Details

Fryers from 20 l

Max. temperature 200 °C

Connected load

Power 500 Watt

Voltage 220 - 240 Volt

Delivery

Shipping method Haulage

Condition upon delivery Assembled

Weight 10,50 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Produktvorteile

- **Sparen Sie Kosten, indem Sie Ihr Frittieröl nie wieder zu früh wechseln**
- Vito bietet als Service eine persönliche Erst-Unterweisung zur optimalen Nutzung an

Ausführung

- **Made in Germany**
- Vorteile maximieren mit Öltester **FOMGV**
- Für Fritteusen **ab 20 l**
- Öl mit Temperaturen bis zu 200 °C mühelos filtern
- Sogtiefe bis 450 mm
- Schnelle Druckfiltration
- Automatische Filtration
- Einfache Handhabung

Qualität

- Aus hochwertigem **Edelstahl**

Anschlusswerte

- Leistung: **500 Watt**
- Elektrischer Anschluss: **220 - 240 Volt**

Maße

- In der Fritteuse: **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- Außerhalb der Fritteuse: **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Optionales Zubehör

- Frittierölmessgerät: **FOMGV**
- Partikelfilter: **PFFOFTV30**

Hinweise

- Nach der Prozedur können Sie die abnehmbaren Teile in der **Spülmaschine** waschen. Die Steuereinheit des Geräts darf nicht gewaschen werden, sondern lediglich mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 210 mm

Tiefe 324 mm

Höhe 550 mm

Details

Fritteusen ab 20 l

Max. Temperatur 200 °C

Anschlusswerte

Leistung 500 Watt

Spannung 220 - 240 Volt

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Montiert

Gewicht 10,50 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Verstikkingsgevaar

- **WAARSCHUWING:** Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Voordelen van het product

- **Bespaar geld door uw frituurolie nooit meer te snel te verversen**
- Vito biedt een gepersonaliseerde initiële instructieservice voor optimaal gebruik

Uitvoering

- **Gemaakt in Duitsland**
- Maximaliseer de voordelen met olie tester **FOMGV**
- Voor Friteuse **ab 20 l**
- Olie met temperaturen tot 200 °C moeiteloos filteren
- Aanzuigdiepte tot 450 mm
- Snelle druk filtratie
- Automatische filtratie
- Eenvoudig te gebruiken

Kwaliteit

- Gemaakt van hoogwaardig Roestvrij staal

Aansluitwaarden

- Vermogen: **500 Watt**
- Elektrische aansluiting: **220 - 240 Volt**

Afmetingen

- In de Friteuse: **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- Buiten de Friteuse: **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Optionele accessoires

- Frituur olie meter: **FOMGV**
- Deeltjesfilter: **PFFOFTV30**

Notities

- Na de procedure kunt u de verwijderbare onderdelen in de **vaatwasser** wassen. De bedieningseenheid van het apparaat mag niet worden afgewassen, maar moet gewoon met een vochtige doek worden afgenomen.

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 210 mm

Diepte 324 mm

Hoogte 550 mm

Details

Friteuses uit 20 l

Max. temperatuur 200 °C

Aansluitwaarden

Vermogen 500 Watt

Spanning 220 - 240 Volt

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Aflevertoestand gemonteerd

Gewicht 10,50 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Avantages du produit

- Économisez en ne changeant plus jamais votre huile de friture trop tôt.
- Vito propose un service de formation initiale personnalisée pour une utilisation optimale.

Exécution

- **Fabriqué en Allemagne**
- Optimisez les avantages avec le testeur d'huile **FOMGV**.
- Pour les friteuses à **partir de 20 l**.
- Filtrer facilement l'huile à des températures allant jusqu'à 200 °C
- Profondeur de succion jusqu'à 450 mm
- Filtration rapide sous pression
- Filtration automatique
- Facile à utiliser

Qualité

- En matériau de haute qualité **Acier inoxydable**

Valeurs de raccordement

- Puissance : **500 Watt**
- Connexion électrique : **220 - 240 Volt**

Dimensions

- Dans la friteuse : **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- A l'extérieur de la friteuse : **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Accessoires optionnels

- Compteur d'huile de friture : **FOMGV**
- Filtre à particules : **PFFOFTV30**

Indications

- Après la procédure, vous pouvez laver les pièces amovibles dans le **lave-vaisselle**. L'unité de contrôle de l'appareil ne doit pas être lavée, mais simplement essuyée avec un chiffon humide.

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 210 mm
Profondeur 324 mm
Hauteur 550 mm

Détails

Friteuses éteintes 20 l
Max. Température 200 °C

Valeurs de raccordement

Puissance 500 Watt
Tension 220 - 240 Volt

Livraison

Mode d'expédition Expédition
État de livraison monté
Poids 10,50 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Avantages du produit

- **Économisez en ne changeant plus jamais votre huile de friture trop tôt.**
- Vito propose un service de formation initiale personnalisée pour une utilisation optimale.

Exécution

- **Fabriqué en Allemagne**
- Optimisez les avantages avec le testeur d'huile **FOMGV**.
- Pour les friteuses **à partir de 20 l.**
- Filtrer facilement l'huile à des températures allant jusqu'à 200 °C
- Profondeur de succion jusqu'à 450 mm
- Filtration rapide sous pression
- Filtration automatique
- Facile à utiliser

Qualité

- En matériau de haute qualité **Acier inoxydable**

Valeurs de raccordement

- Puissance : **500 Watt**
- Connexion électrique : **220 - 240 Volt**

Dimensions

- Dans la friteuse : **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- A l'extérieur de la friteuse : **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Accessoires optionnels

- Compteur d'huile de friture : **FOMGV**
- Filtre à particules : **PFFOFTV30**

Indications

- Après la procédure, vous pouvez laver les pièces amovibles dans le **lave-vaisselle**. L'unité de contrôle de l'appareil ne doit pas être lavée, mais simplement essuyée avec un chiffon humide.

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 210 mm
Profondeur 324 mm
Hauteur 550 mm

Détails

Friteuses éteintes 20 l
Max. Température 200 °C

Valeurs de raccordement

Puissance 500 Watt
Tension 220 - 240 Volt

Livraison

Mode d'expédition Expédition
État de livraison monté
Poids 10,50 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di soffocamento

- AVVERTENZA: piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Vantaggi del prodotto

- **Risparmia denaro non cambiando mai più l'olio per friggere troppo presto.**
- Vito offre un servizio di istruzione iniziale personalizzata per un utilizzo ottimale

Versione

- **Made in Germany**
- Massimizza i benefici con il tester dell'olio **FOMGV**.
- Per friggitrici **da 20 l**
- Filtra senza problemi l'olio con temperature fino a 200 °C.
- Profondità di aspirazione fino a 450 mm
- Filtrazione rapida a pressione
- Filtraggio automatico
- Facile da usare

Qualità

- Realizzato in materiale di alta qualità Acciaio inox

Valori di connessione

- Potenza: **500 Watt**
- Collegamento elettrico: **220 - 240 Volt**

Dimensioni

- Nella friggitrice: **116 mm x 185 mm x 487 mm**
- Fuori dalla friggitrice: **210 mm x 324 mm x 550 mm**

Accessori opzionali

- Misuratore di olio di frittura: **FOMGV**
- Filtro antiparticolato: **PFFOFTV30**

Nota

- Dopo la procedura è possibile inserire le parti rimovibili nel **Lavastoviglie** lavaggio. L'unità di controllo del dispositivo non deve essere lavata, ma solo pulita con un panno umido.

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 210 mm

Profondità 324 mm

Altezza 550 mm

Dettagli

Friggitrici da 20 l

Temperatura massima 200 °C

Valori di connessione

Potenza 500 Watt

Tensione 220 - 240 Volt

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Montato

Peso 10,50 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.