

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSEN EVOLUTION

EVO200 (T)
EVO250 (T)
EVO2200 (T)
EVO2525 (T)
EVO400 (T)
EVO600
SILOFRIT VMAX



FRITEUSEN « EVOLUTION »

VON PROFIS FÜR PROFIS ENTWICKELT

NEU!
Auch mit Doppel-
pumpe für
separate Filterung
erhältlich

MODELL EVO 2200 (T)

Entleerungs-Konus

Mit Kaltöl-Zone zum Entfernen der Rückstände und Fettschmelz-Zyklus.

Energie-Sparnis

Maximale Isolierung für einen 100% Ertrag, ohne Energieverlust.

Temperatur

Von 95° Grad bis 190° Grad, Möglichkeit Wasser für die Reinigung aufzukochen. Existiert auch als leistungsstarkes Modell «Turbo» für tiefgefrorene Pommes Frites.

ECO-MODUS

Für ein ökonomisches Vorheizen und die Verwendung mit Fett.

Ölsparen

Verminderte Ölkapazität für eine völlige Optimierung.

Fabrikation

Neues Design und Schutzindex IPX4.

Dialog-System

Maximale Effizienz, der Heizkörper heizt beim Eintauchen des Fritierkorbes weiter.

Heizkörper

Hochklappbares Heizrohr aus hochwertigem Edelstahl, welches den Zugang zum Inneren des Beckens bei der Reinigung und Pflege verbessert.



Ölbecken aus Edelstahl

Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück, ohne Schweissnähte, mit abgerundeten Ecken, welche die Reinigung erleichtern.



Verstellbare Füße

Höhe von 850 bis 900 mm. Möglichkeit Räder anzubringen (Ausser Modell EVO200).



Zeitschaltuhr

Sicherheitsthermostat

Arbeitsthermostat und Schalter

Entleerungshahn

Metallfilter

Entleerungsbehälter



Die Temperatur ist erreicht

Die Friteuse heizt auf

Schalter auf 1

Schalter auf ECO

FRITEUSEN « EVOLUTION COMPUTER »

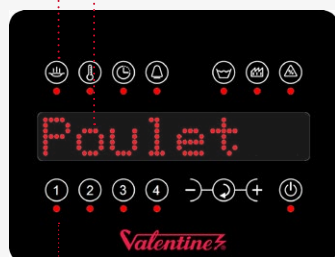
EIN ANALYSIERTER UND KORRIGIERTER FRITTIERVORGANG



Neuer Computer Valentine
Saubere Verarbeitung,
mit einem neuen Design.

Leichte Einstellung.

Grosse mehrsprachige
und leuchtende Anzeige.



4 wählbare Programme.

MODELL EVO250 COMPUTER

Ein laufend analysierter und korrigierter Frittierprozess
für eine einwandfreie Qualität bei unterschiedlichen
Voraussetzungen

Wenn die Speisen fertig sind, ertönt
ein akustisches Signal.

Der Computer kann ebenfalls die automatische
Hebevorrichtung (empfehlenswerte Option) des Fritierkorbes
steuern.

Programmierung

4 wählbare Programme mit Menü in 5 Sprachen,
Temperatur, Name der Speisen und Frittierzeit.

Temperatur

Präzision von +/- 1° Grad.



EINBAUVERSIONEN

LÖSUNGEN NACH MASS

SERIE EVOLUTION

Geschmackvolle und Ihren Wünschen angepasste Lösungen nach Mass

Die Friteusen von Valentine lassen sich in jeder Arbeitsfläche eingliedern. Auf diese Weise können Sie sich Ihre ideale Herdkombination und die Anordnung der verschiedenen Kochelemente auswählen.

Diese Lösung erleichtert auch die Reinigung und Pflege Ihrer Küche und sorgt stets für perfekte Hygiene und Sicherheit.

Das sehr hohe Qualitätsniveau der Friteusen von Valentine versichert dem Benutzer Spitzenleistung, permanente Sicherheit und leichte Pflege.

So ist es nicht verwunderlich, dass sich die Küchenplaner bei der Gestaltung einer Arbeitsfläche an Valentine wenden, um Lösungen zu finden, die Ihren Erwartungen am besten entsprechen.

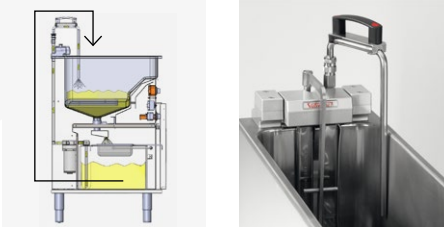
Alle Optionen sind auch für die Einbauversion erhältlich.



OPTIONEN

NOCH MEHR MÖGLICHKEITEN

RECYCLING-PUMPE MIT MIKROFILTER

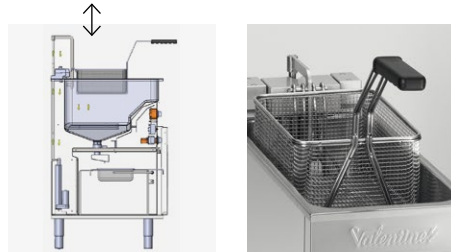


Dank der Recycling-Pumpe kann das Öl in das Ölbecken hinaufgepumpt werden, ohne dass mit dem Entleerungsbehälter hantiert werden muss.

Nach jedem Durchgang läuft das Öl durch den Filter und den Mikrofilter. Dadurch wird es gereinigt und seine Lebensdauer wird verlängert.

NEU! Auch mit Doppelpumpe für separate Filterung erhältlich

AUTOMATISCHES HEBEN DES FRITIERKORBES



Sobald die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, wird der Fritierkorb automatisch in das Ölbad hinabgesenkt und nach.

Ablauf der vorprogrammierten Zeit wieder herausgehoben.

Völlige Autonomie für einen effizienten Backprozess.



FRITEUSEN FÜR DIE SEEFAHRT

Die Friteusen vom Typ « MARINE » wurden speziell für die Verwendung in der Schifffahrt entwickelt.

Sie wurden getestet, um den starken Belastungen standzuhalten und den Sicherheitsvorschriften auf See zu entsprechen.



RÄDER

Möglichkeit, für erhöhte Mobilität und eine qualitativ hochstehende Reinigung Räder anzufügen (ausser EVO 200).

SICOTRONIC

Sicotronic ist eine Energieoptimierungsanlage, die während der Spitzenzeiten die Leistungsabgabe an die Verbraucher regelt.

SILOFRIT VMAX



Silofrit VMax

Abmessungen (mm)	
Breite	398
Tiefe	600
Höhe	265/696
Bruttogewicht (kg)	
	16 kg
Spannung (V) ⁽¹⁾	
	230 V
Leistung (kW)	
	0,85
Sicherung (A)	
	3,7

- Für stets heiße Gerichte
- Zwei Heizkörper oben und unten, für eine bessere Wärmeverteilung
- Robust und Solid
- Leichte Reinigung

Abstelltisch (390x580xH590) mit Lagermöglichkeit von Ihren G/N Behälter, für eine Gesamthöhe von 850mm.

SERIE « EVOLUTION »

IHREN BEDÜRFNISSEN ANGEPASST



Evolution	EVO 200 ⁽¹⁾	EVO 200T ⁽²⁾	EVO 250 ⁽¹⁾	EVO 250T ⁽²⁾	EVO 2200 ⁽¹⁾	EVO 2200T ⁽²⁾	EVO 2525 ⁽¹⁾	EVO 2525T ⁽²⁾	EVO 400 ⁽¹⁾⁽⁴⁾	EVO 400T ⁽²⁾⁽⁴⁾	EVO 600 ⁽¹⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾
Ölbad (litres)	7-8	7-8	9-10	9-10	2 x 7-8	2 x 7-8	2 x 9-10	2 x 9-10	15-18	15-18	25-28
Abmessungen (mm) Breite	200	200	250	250	400	400	500	500	400	400	600
Tiefe	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Höhe	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Fritierkörbe Breite	158	158	202	202	2 x 158	2 x 158	2 x 202	2 x 202	2 x 158	2 x 158	2 x 255
Tiefe	285	285	285	285	2 x 285	2 x 285	2 x 285	2 x 285	2 x 285	2 x 285	2 x 285
Höhe	135	135	135	135	2 x 135	2 x 135	2 x 135	2 x 135	2 x 135	2 x 135	2 x 135
Produktionskapazität (kg/h)	19-23	26-32	20-26	28-36	38-46	52-64	40-52	56-72	38-46	52-64	57-68
Nettogewicht (kg)	36	36	40	40	62	62	68	68	53	53	83
Spannung (V) ⁽³⁾	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
Leistung (kW)	7,2	11	7,2	11	14,4	22	14,4	22	14,4	22	21,6
Sicherungen (A)	10	16	10	16	20	32	20	32	20	32	32
Optionen:											
Computer	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Einbauversion	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hebevorrichtung	-	-	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)
Pumpe	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Marine	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Räder	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sicotronic	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fischblech	•	•	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	•	•	•

(1) Normale Leistung

(2) T = Typ « Turbo » Heizkörper mit verstärkter Leistung für Tiefkühlkost

(3) Andere Spannung, z. Beispiel 3x230V, 3x440V, oder andere auf Anfrage

(4) Auf Anfrage mit einem grossen Korb möglich (350x285xH135)

(5) Auf Anfrage mit einem grossen Korb möglich (550x285xH135)

(6) Standard Modell mit Pumpe und Rollen

Änderungen vorbehalten

Valentine  [®]
SWISS MADE



Dieses Gerät wird durch EcoGastro gefördert, ein Förderprogramm des Schweizer Bundesamtes für Energie.

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges
T +41 21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch