



### Friteusen « Evolution »

### Von Profis für Profis entwickelt



### Qualität und Langlebigkeit

Komplett aus Edelstahl, robust und leicht zu reinigen.



### Dialog-System

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



### Ölbecken aus Edelstahl

Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbecken aus einem Stück, ohne Schweissnähte, mit abgerundeten Ecken, welche die Reinigung erleichtern. Für eine optimale Hygiene.



### **Energie-Sparniss**

- Maximale Isolierung f
  ür einen 100% Ertrag, ohne Energieverlust.
- · ECO-MODUS für ein ökonomisches Vorheizen und das Schmelzen von hartem Fett, ohne es zu verbrennen.
- Verminderte Ölkapazität für eine völlige Optimierung.



### **Entleerungs-Konus**

Mit Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper in der sich die Ruckstände sammeln. Die Rückstände verbrennen nicht und das Öl ist länger verwendbar.



### Temperatur

Einstellbarer Thermostat von 95° Grad (zum Aufkochen des Wassers für die Reinigung) bis 190° Grad.



### Zertifikate und Abdichtung

- · CB, DNV-GL und UL zertifiziert.
- · IPX4 Schutzindex.

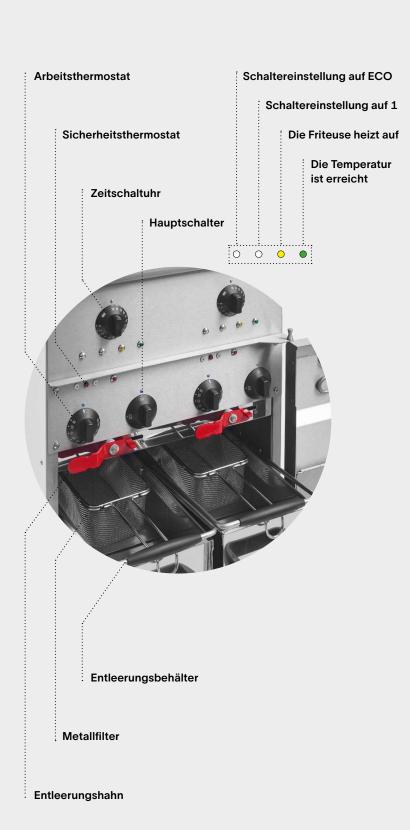


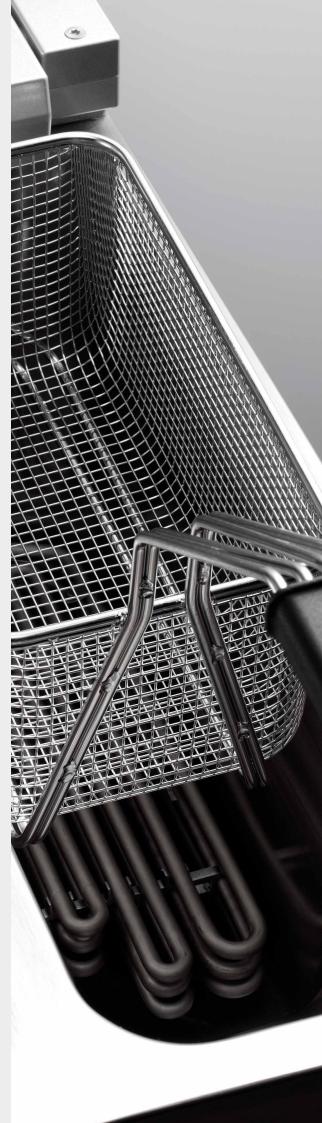
### Andere Eigenschaften:

- Hochklappbarer Heizkörper, erleichterter Zugang zum Ölbecken für die Reinigung.
- · Einstellbare Füsse mit Höhe von 850 bis 900 mm.
- · Auf Anfrage mit Rollen geliefert.
- · 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.
- · Zubehör, siehe valentine.ch









### Friteusen « Evolution »

# Ihren Bedürfnisse angepasst

	EVO 200 (1)	EVO 200T (2)	EVO 250 (1)	EVO 250T (2)	EVO 2200 (1)
Ölbad (litres)	7-8	7-8	9-10	9-10	2x7-8
<b>Abmessungen</b> (mm) Breite Tiefe Höhe	200 600 850-900	200 600 850-900	250 600 850-900	250 600 850-900	400 600 850-900
<b>Frittierkörbe</b> (mm) Breite Tiefe Höhe	158 285 135	158 285 135	202 285 135	202 285 135	2x158 2x285 2x135
Produktions-kapazität (kg/h)	19-23	26-32	20-26	28-36	38-46
Nettogewicht (kg)	36	36	39	39	59
Spannung (V)(3)	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
Leistung (kW)	7,2	11	7,2	11	14,4
Sicherung (A)	10	16	10	16	20
Optionen: Computer Einbauversion Hebevorrichtung Pumpe Marine Räder Sicotronic	- • - - •	- • - - •	•	: : :	• (2x) •



<sup>(2)</sup> T = Typ «Turbo» Heizkörper mit verstärkter Leistung für Tiefkühlkost.

- (3) Andere Spannungen auf Anfrage.
- (4) Auf Anfrage mit einem grossen Korb verfögbar.
- (5) Standard Modell mit Pumpe und Rollen.

Änderungen vorbehalten.









EVO 2200T (2)	EVO 2525 <sup>(1)</sup>	EVO 2525T (2)	EVO 400 (1)(4)	EVO 400T <sup>(2)(4)</sup>	EVO 600 (1)(4)(5)
2x7-8	2x9-10	2x9-10	15-18	15-18	25-28
400	500	500	400	400	600
600	600	600	600	600	600
850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
2x158	2x202	2x202	2x158	2x158	2x255
2x285	2x285	2x285	2x285	2x285	2x285
2x135	2x135	2x135	2x135	2x135	2x135
52-64	40-52	56-72	38-46	52-64	57-68
59	64	64	53	53	83
3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
22	14,4	22	14,4	22	21,6
32	20	32	20	32	32
•	•	•	•	•	•
• (2x)	• • (2x)	• (2v)	• • (2x)	• (2v)	• • (2x)
• (2x)	• (ZX)	• (2x)	• (2X)	• (2x)	• (2x)
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•









## Einbauversionen

# Lösungen nach Mass

Ästhetische und Ihren Wünschen angepasste Lösungen nach Mass Die Valentine Friteusen sind in jeder Arbeitsfläche leicht einbaubar. Sie können somit Ihre ideale Herdkombination und Anordnung der verschiedenen Kochelemente auswählen. Das hohe Qualitätsniveau der Valentine Friteusen garantieren dem Benutzer Spitzenleistung, permanente Sicherheit und leichte Pflege.

Alle Optionen sind auch für die Einbauversionen erhältlich, ausser für die EVO 200.



### Friteusen « Evolution mit computer »

# Ein stets analysierter und korrigierter Frittierprozess



### Ein stets analysierter und korrigierter Frittierprozess für eine perfekte Qualität

Ein akustisches Signal ertönt wenn der Frittierprozess zu Ende ist. Der Computer kann ebenfalls die automatische Hebevorrichtung (empfehlenswerte Option) des Frittierkorbes steuern.



### Temperatur

Präzision von +/- 1° C Grad dank der elektronischen Steuerung.



### Programmierung

- 4 individuell programmierbare Programme mit Wahl des Speisenamens, der Temperatur und der Frittierzeit.
- · 5 Sprachen vorhanden.
- Flexibles Koch Modus: ermöglicht ein konsistentes Kochen von Lebensmittel, auch bei variablen Belastungen und Temperaturen.
- Standby Modus: reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität (Zeit und Temperatur einstellbar).
- · Schmelz Modus: schmelzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- · Reinigungsmodus.



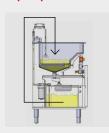


### **Optionen**





### Ölpumpe mit Mikrofilter





### **Erhöhte Sicherheit**

Dank der Ölpumpe wird das Öl in das Ölbecken hinaufgepumpt ohne den Entleerungsbehälter zu manipulieren. Viel bequemer und sicherer.

Bei jeder Entleerung läuft das Öl zuerst durch den Metallfilter und dann durch den Mikrofilter. Das Öl wird doppelt gefiltert und gereinigt. Dessen Lebensdauer wird verlängert.

Auch mit zwei Pumpen erhältlich für Doppelbeckenfriteusen für eine separate Filtrierung von jedem Becken.

### **Automatischer Korbheber**





Sobald die elektronische Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, senkt der Frittierkorb automatisch in das Ölbad. Er kommt automatisch wieder hoch nach Ablauf der vorprogrammierter Zeit.

Ein perfektes und gleichmäßiges Kochen für jede Portion, für stets erfolgreiche Gerichte.

### Turbo

Leistungsfähigeres Modell, ideal zum frittieren von Tiefkühlkost.

#### Friteusen MARINE



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

Sie werden getestet, um den Anforderungen und Sicherheitsvorschriften auf See zu erfüllen. Sie sind mit speziellen Füssen ausgerüstet und Solas/DNV-GL zertifiziert.

### Rollen



Die Friteusen können auch mit Rollen bestellt werden, für eine erhöhte Mobilität und einen einfacheren Zugang für die Reinigung.

### **Sicotronic**

Eingebauter Anschluss für Energieoptimierung nach DIN 18875.