

Valentine®

⊕ SWISS MADE

Friteuses ÉVOLUTION



Friteuses « Évolution »

Développées par des professionnels pour des professionnels



Qualité et durabilité

Entièrement en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.



Système dialogue

Efficacité maximale, le corps de chauffe continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile.



Cuve inox

Emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.



Économie & écologie

- Isolation maximale pour un rendement à 100%, sans perte d'énergie.
- Mode ECO pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse sans la brûler.
- Capacité d'huile diminuée pour une optimisation totale.



Cône de vidange

Avec zone froide de récupération des déchets sous le corps de chauffe. Les déchets ne brûlent pas et l'huile se dégrade moins rapidement.



Température

Thermostat réglable de 95°C (mode nettoyage avec de l'eau) à 190°C.



Certifications et étanchéité

- Certifié CB, DNV-GL et UL.
- Index IPX4.



Autres caractéristiques :

- Corps de chauffe pivotant vers le haut, accès facilité pour le nettoyage.
- Pieds réglables de 850 à 900 mm de hauteur.
- Sur demande, livrée avec roulettes.
- Pièces détachées disponibles 20 ans.
- Accessoires disponibles, voir valentine.ch



Thermostat de travail

Interrupteur sur ECO

Thermostat de sécurité

Interrupteur sur 1

La friteuse chauffe

La température est atteinte

Minuterie

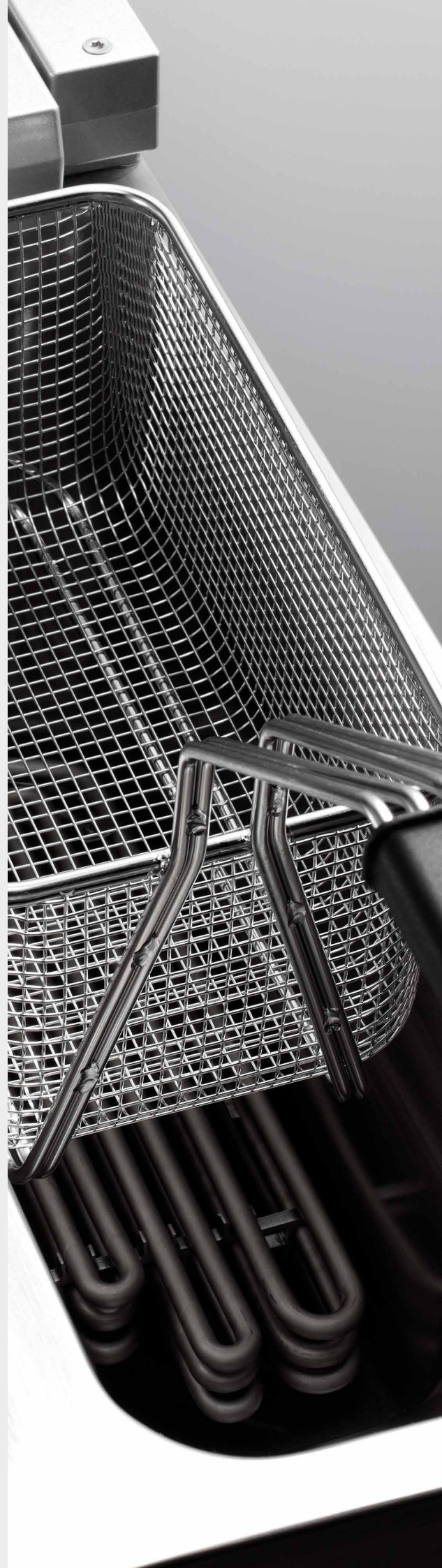
Interrupteur



Récipient de vidange

Filtre métallique

Robinet de vidange



Friteuses « Évolution »

Adaptées à vos besoins

	EVO 200 ⁽¹⁾	EVO 200T ⁽²⁾	EVO 250 ⁽¹⁾	EVO 250T ⁽²⁾	EVO 2200 ⁽¹⁾
Cuve (litre)	7-8	7-8	9-10	9-10	2x7-8
Dimensions (mm)					
largeur	200	200	250	250	400
profondeur	600	600	600	600	600
hauteur	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Paniers (mm)					
largeur	158	158	202	202	2x158
profondeur	285	285	285	285	2x285
hauteur	135	135	135	135	2x135
Capacité de production (kg/h)	19-23	26-32	20-26	28-36	38-46
Poids net (kg)	36	36	39	39	59
Tension (V)⁽³⁾	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	7,2	11	7,2	11	14,4
Fusibles (A)	10	16	10	16	20
Options:					
computer	-	-	•	•	•
encastrement	•	•	•	•	•
levage	-	-	•	•	• (2x)
pompe	-	-	•	•	•
marine	•	•	•	•	•
roulettes	-	-	•	•	•
sicotronic	•	•	•	•	•



- (1) Puissance normale.
 (2) T = type « Turbo » corps de chauffe plus puissant pour aliments surgelés.
 (3) Autres voltages sur demande.
 (4) Sur demande possible avec 1 grand panier.
 (5) Modèle de base avec pompe et roulettes.
 Tout changement réservé.



Cet équipement est subventionné par EcoGastro, un programme de soutien de l'Office fédéral suisse de l'énergie (Pour la Suisse uniquement).

EVO 2200T⁽²⁾	EVO 2525⁽¹⁾	EVO 2525T⁽²⁾	EVO 400⁽¹⁾⁽⁴⁾	EVO 400T⁽²⁾⁽⁴⁾	EVO 600⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾
2x7-8	2x9-10	2x9-10	15-18	15-18	25-28
400 600 850-900	500 600 850-900	500 600 850-900	400 600 850-900	400 600 850-900	600 600 850-900
2x158 2x285 2x135	2x202 2x285 2x135	2x202 2x285 2x135	2x158 2x285 2x135	2x158 2x285 2x135	2x255 2x285 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 32	14,4 20	22 32	14,4 20	22 32	21,6 32
• • • (2x) • • • •	• • • (2x) • • • •	• • • (2x) • • • •	• • • (2x) • • • •	• • • (2x) • • • •	• • • (2x) • • • •



Versions encastrables

La solution sur mesure

Une solution esthétique et sur mesure, adaptée à vos désirs

Les friteuses Valentine s'intègrent dans n'importe quel plan de travail. Vous pouvez ainsi choisir la composition idéale de votre fourneau et l'emplacement des différents éléments de cuisson.

Le très haut niveau de qualité des friteuses Valentine assure à l'utilisateur une performance de pointe, une sécurité permanente et un entretien simple.

Toutes les options sont aussi disponibles pour les friteuses encastrées, sauf EVO 200.



Friteuses « Évolution computer »

Une cuisson analysée et corrigée



Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions

Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts. Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier (option hautement recommandée).



Température

Précision de +/- 1° C grâce à la régulation électronique.



Programmation

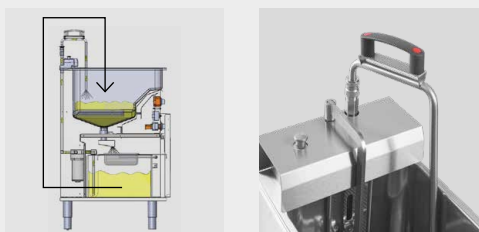
- 4 programmes à choix avec programmation individuelle du nom du met, de la température et du temps de cuisson.
- 5 langues disponibles.
- Mode Cuisson Flexible: offre une meilleure régularité de cuisson des aliments, même avec des charges et températures de denrées variables.
- Mode Standby: réduit la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée (temps et température réglables).
- Mode Fondre: pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- Mode nettoyage.



Options

Encore plus de possibilités

Pompe de recyclage avec microfiltre



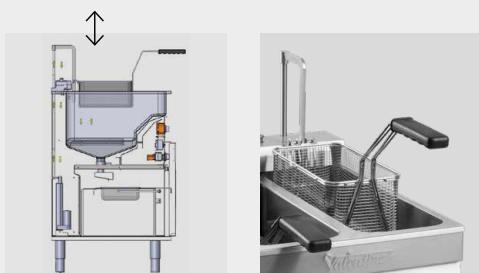
Sécurité augmentée

La pompe de recyclage permet de faire remonter l'huile dans la cuve, sans manipuler le récipient de vidange.

À chaque vidange l'huile est filtrée d'abord par le filtre métallique et ensuite par le microfiltre. L'huile est filtrée et nettoyée deux fois, sa durée de vie prolongée.

Disponible aussi avec double pompe pour friteuses à deux cuves, pour un filtrage séparé de chaque cuve.

Levage automatique du panier



Le panier descend automatiquement dans la cuve dès l'enclenchement de la minuterie électronique. Il remontera automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé.

Une cuisson parfaite et régulière pour chaque portion, des mets toujours réussis.

Turbo

Modèle plus puissant idéal pour frire des aliments surgelés.

Friteuses MARINE



Les friteuses de type « Marine » ont été spécialement conçues pour une utilisation en navigation.

Elles sont testées pour répondre aux fortes sollicitations et aux normes de sécurité requises en mer. Elles sont équipées de pieds spéciaux et sont certifiées Solas/DNV-GL.

Roulettes



Possibilité de commander les friteuses sur roulettes. Pour une meilleure mobilité et un accès facilité pour le nettoyage.

Sicotronic

Interface pour système d'optimisation d'énergie selon DIN 18875.