

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSES ÉVOLUTION

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



FRITEUSES « ÉVOLUTION » DEVELOPPÉES PAR DES PROFESSIONNELS POUR DES PROFESSIONNELS

NOUVEAU!
Disponible aussi
avec double pompe
pour filtrage
séparé

MODÈLE EVO 2200 (T)

Cône de vidange

Avec zone froide de récupération des déchets.

Economie d'énergie

Isolation maximale pour un rendement à 100%, sans perte d'énergie.

Température

De 95° à 190°, possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage. Existe aussi en modèle puissant «Turbo» pour frites congelées.

Mode ECO

Pour un préchauffage économique et pour fondre la graisse.

Economie de l'huile

Capacité d'huile diminuée pour une optimisation totale.

Finition et étanchéité

Nouveau design et IPX4.

Système dialogue

Efficacité maximale, le corps de chauffe continue à chauffer lors du plongeon du panier.

Corps de chauffe

En tube inox de haute qualité, pivotant vers le haut, améliorant l'accès à l'intérieur de la cuve lors de l'entretien.



Cuve inox

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



Pieds réglables

Hauteur de 850 à 900 mm
Possibilité d'adapter des roulettes.



Minuterie

Thermostat de sécurité

Thermostat de travail et interrupteur

Robinet de vidange

Filtre métallique

Récipient de vidange



La température est atteinte

La friteuse chauffe

Interrupteur sur 1

Interrupteur sur ECO

FRITEUSES « ÉVOLUTION COMPUTER »

UNE CUISSON ANALYSÉE ET CORRIGÉE

MODÈLE EVO250 COMPUTER

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).

Programmation

4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson.

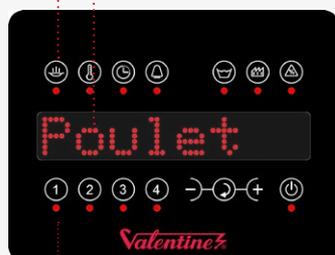
Température

Précision de +/- 1°C

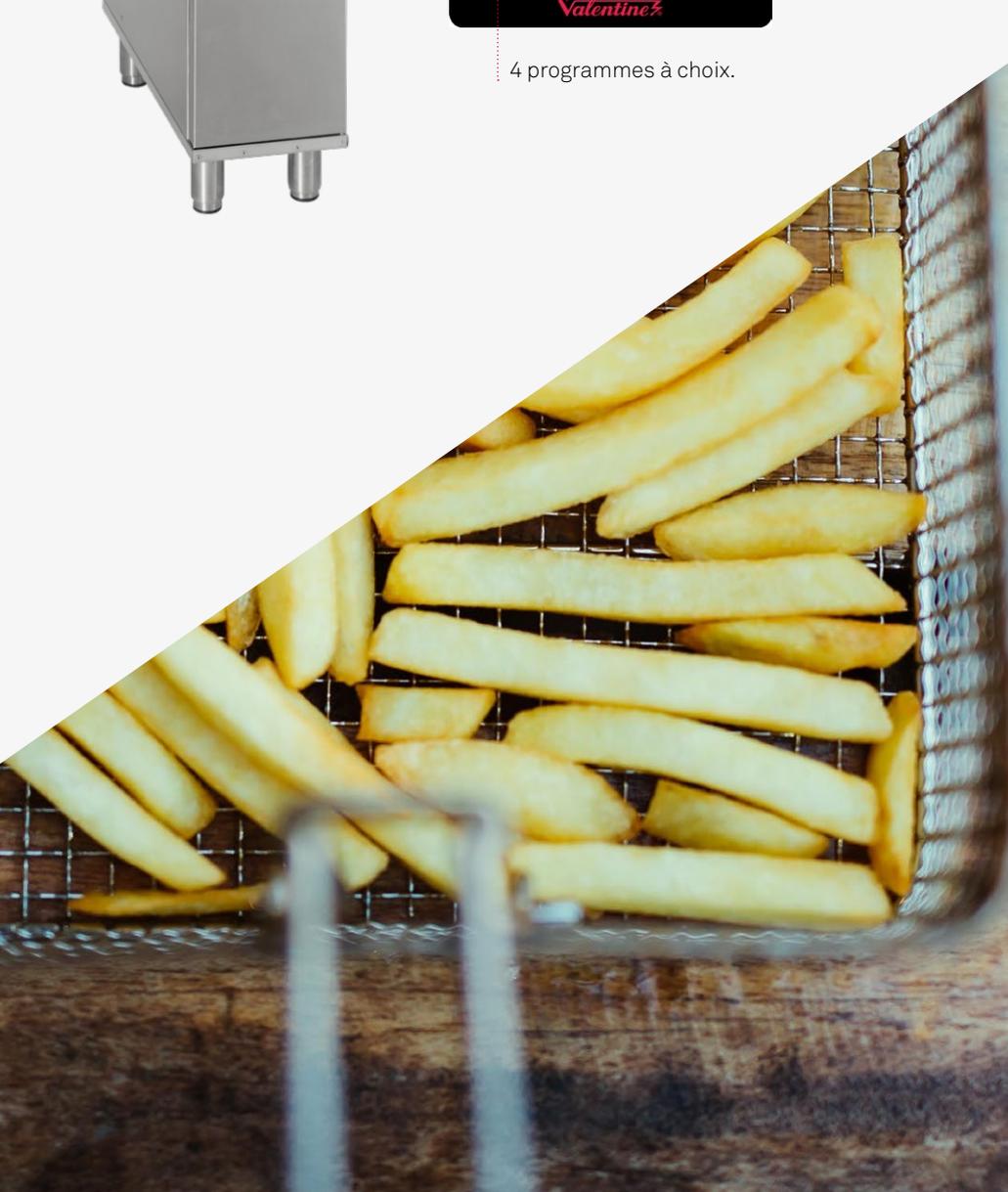
Nouveau computer Valentine
Finition claire, facile d'emploi
avec un nouveau design.

Réglage facile.

Grand affichage multi-
langue et lumineux.



4 programmes à choix.



VERSIONS ENCASTRABLES

LA SOLUTION SUR MESURE

SÉRIE ÉVOLUTION

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.

Cette solution facilite également le nettoyage et l'entretien de votre cuisine, pour une hygiène et une sécurité toujours parfaites.

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

Il n'est pas surprenant que lors de la réalisation d'un plan de travail, les concepteurs se tournent vers Valentine pour obtenir la solution qui correspond le mieux à leurs attentes.

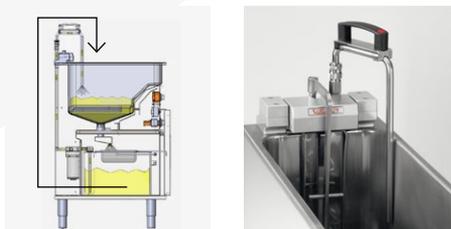
Toutes les options sont aussi disponibles pour les encastrées sauf EVO 200.



OPTIONS

ENCORE PLUS DE POSSIBILITÉS

POMPE DE RECYCLAGE AVEC MICROFILTRE

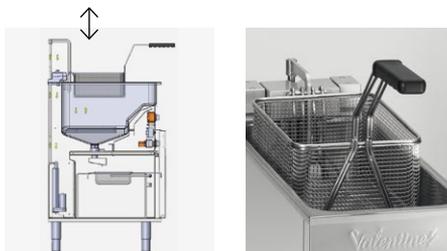


La pompe de recyclage permet de faire remonter l'huile dans la cuve, sans manipuler le récipient de vidange.

Après chaque service, l'huile passe dans le filtre et le micro-filtre. Elle est ainsi nettoyée et voit sa durée de vie prolongée.

NOUVEAU! disponible aussi avec double pompe pour filtrage séparé

LEVAGE AUTOMATIQUE DU PANIER



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

Autonomie totale pour une cuisson efficace.



FRITEUSES POUR LA MARINE

Les friteuses de type « Mer » 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.



ROULETTES

Possibilité d'adapter des roulettes pour plus de mobilité et pour un nettoyage de qualité.

SICOTRONIC

Optimiseur d'énergie, pendant les périodes de pointe, sicotronic règle l'attribution de la puissance aux consommateurs.

SILOFRIT VMAX



Silofrit VMax

Dimensions (mm)	
largeur	398
profondeur	600
hauteur	265/696
Poids brut (kg)	16 kg
Tension (V) ⁽¹⁾	230 V
Puissance (kW)	0,85
Fusibles (A)	3,7

- Pour des mets toujours chauds
- Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous) pour une meilleure répartition de la chaleur
- Robuste et solide
- Nettoyage facile

Armoire basse (390x580xH590) avec possibilité de rangement de vos bacs G/N, pour une hauteur totale de 850mm.

SÉRIE « ÉVOLUTION »

ADAPTÉE À VOS BESOINS



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⁾
Cuve (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
Dimensions (mm) largeur profondeur hauteur	200 600 850-900	200 600 850-900	250 600 850-900	250 600 850-900	400 600 850-900	400 600 850-900	500 600 850-900	500 600 850-900	400 600 850-900	400 600 850-900	600 600 850-900
Paniers largeur profondeur hauteur	158 285 135	158 285 135	202 285 135	202 285 135	2 x 158 2 x 285 2 x 135	2 x 158 2 x 285 2 x 135	2 x 202 2 x 285 2 x 135	2 x 202 2 x 285 2 x 135	2 x 158 2 x 285 2 x 135	2 x 158 2 x 285 2 x 135	2 x 255 2 x 285 2 x 135
Capacité de production (kg/h)	19-23	26-32	20-26	28-36	38-46	52-64	40-52	56-72	38-46	52-64	57-68
Poids net (kg)	36	36	40	40	62	62	68	68	53	53	83
Tension (V) ⁽³⁾	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	7,2	11	7,2	11	14,4	22	14,4	22	14,4	22	21,6
Fusibles (A)	10	16	10	16	20	32	20	32	20	32	32
Options:											
computer	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
encastrement	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
levage	-	-	•	•	• (2x)						
pompe	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
marine	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
roulettes	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
sicotronic	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
grille à poisson	•	•	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	•	•	•

(1) Puissance normale

(2) T = type «Turbo» corps de chauffe plus puissant pour aliments surgelés

(3) Autres voltages, par exemple 3x230V, 3x440V, ou autres sur demande

(4) Sur demande possible avec 1 grand panier (350x285xH135)

(5) Sur demande possible avec 1 grand panier (550x285xH135)

(6) Modèle de base avec pompe et roulettes

Tout changement réservé

Valentine 
SWISS MADE



Cet équipement est subventionné par EcoGastro, un programme de soutien de l'Office fédéral suisse de l'énergie.

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