

Valentine®
SWISS MADE

FRITEUSES ÉVOLUTION

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



FRITEUSES «ÉVOLUTION»

FRITURE ET FINITION IMPECCABLES

EVO2200

Cuve inox

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

Corps de chauffe

Pivotant vers le haut, améliorant l'accès à l'intérieur de la cuve lors de l'entretien.

Cône de vidange

Avec zone froide de récupération des déchets et cycle pour fondre la graisse.

Robinet à bille

Avec sécurité, facile à manipuler.

Economie d'énergie

Gain de productivité grâce au système de puissance programmée.

Isolation maximale pour un rendement à 100%. La friteuse a été réétudiée au niveau de l'isolation pour que la chaleur soit au maximum sans perte d'énergie.

Température

Baisse automatique de la température de l'huile en mode *stand-by*. Modèle puissant «Turbo» pour frites congelées.

Rangement

Espace de rangement pour le couvercle dans la porte.

Sécurité

Système de sécurité amélioré grâce au déclenchement de la friteuse lors de l'ouverture du robinet et du lavage du corps de chauffe.

Economie d'huile

Capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation.

Finition

Nouveau design.

Étanchéité

IPX5.



Cuve emboutie d'une pièce sans soudure

Valentine a développé une cuve emboutie d'une pièce. L'absence de soudures et les angles arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.

FRITEUSES «ÉVOLUTION COMPUTER»

UNE CUISSON ANALYSÉE ET CORRIGÉE

EVO250

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

Grâce à une sonde placée dans la cuve, le computer de la friteuse analyse en permanence le stade de cuisson.

En fonction des aliments, de leur quantité dans le panier, de leur température et de leur humidité, le computer réduit ou prolonge automatiquement le temps de cuisson.

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

Programmation

4 programmations à choix avec menu, température et temps de cuisson.

Finition

Nouveau design, clair et facile à l'emploi.



Modèle EVO250

Avec option Computer, levage automatique des paniers et pompe de recyclage.

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

SÉRIE «ÉVOLUTION»

Le très haut niveau de qualité des friteuses «Evolution» 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 corresponde le mieux à leurs attentes.



OPTIONS

ENCORE PLUS DE POSSIBILITÉS



Dispositif de 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.



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.



Marine

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

Elles sont testées pour répondre aux fortes sollicitations et normes de sécurité requises en mer.

Elles sont équipées de pieds spéciaux et sont certifiées.









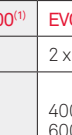
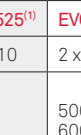



Roulettes

Possibilité d'adopter des roulettes pour plus de mobilité.

SÉRIE «ÉVOLUTION»

ADAPTÉE À VOS BESOINS

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Evolution | EVO200 ⁽¹⁾ | EVO200T ⁽²⁾ | EVO250 ⁽¹⁾ | EVO250T ⁽²⁾ | EVO2200 ⁽¹⁾ | EVO2200T ⁽²⁾ | EVO2525 ⁽¹⁾ | EVO2525T ⁽²⁾ | EVO400 ⁽¹⁾⁽⁴⁾ | EVO400T ⁽²⁾⁽⁴⁾ | EVO600 ⁽¹⁾ |
| 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) | | | | | | | | | | | |
| longueur | 200 | 200 | 250 | 250 | 400 | 400 | 500 | 500 | 400 | 400 | 600 |
| profondeur | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| hauteur | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 |
| Paniers | | | | | | | | | | | |
| longueur | 270 | 270 | 270 | 270 | 2 x 270 | 2 x 270 | 2 x 270 | 2 x 270 | 2 x 270 | 2 x 270 | 2 x 270 |
| largeur | 160 | 160 | 205 | 205 | 2 x 160 | 2 x 160 | 2 x 205 | 2 x 205 | 2 x 160 | 2 x 160 | 2 x 255 |
| hauteur | 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 |
| Poids brut (kg) | 32 | 33 | 35 | 36 | 52 | 54 | 59 | 61 | 46 | 48 | 79 |
| 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: | | | | | | | | | | | |
| pompe | - | - | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| levage | - | - | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| encastrement | • | • | • | • | • (2x) | • (2x) | • (2x) | • (2x) | • (2x) | • (2x) | • (2x) |
| computer | - | - | • | • | • | • | • | • | • | • | • |

(1) Puissance normale / (2) T = type «Turbo» corps de chauffe plus puissant pour frites congelées.

(3) Autres voltages, par exemple 3 x 230,3 x 440, ou sur demande.

(4) Sur demande possible avec 1 grand panier (270 x 350 x 135).

Tout changement réservé

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

UNE QUALITÉ SWISS MADE

La compétence et la performance

Depuis 1947, des centaines de milliers d'appareils vendus dans le monde.

Un développement et une fabrication 100 % *swiss made*.

Une gamme de machines innovantes et toujours améliorées.

Une réputation de marque exigeante et experte dans le service après-vente.

Le sens des responsabilités et une sensibilité en faveur d'une alimentation de qualité, équilibrée et variée.

La perpétuation de l'esprit de famille avec une administration assurée par les enfants et petits-enfants du cofondateur de la marque.





Valentine Fabrique SA
Avenue d'Epenex 6
Case postale 365
CH-1024 Ecublens
T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch

