

# FRITEUSEN EVOLUTION



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

**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° bis 190°, 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

### Sparen von Öl

Verminderte Öl-Kapazität für eine völlige Optimierung

### Verarbeitung und Versiegelung

Neues Design und IPX4

### Dialog-System

Maximale Effizienz, der Heizkörper heizt beim Eintauchen des Frittierkorbes weiter



### Heizkörper

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



### Becken inox

Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück, ohne Schweißnähte, mit gerundeten Ecken, welche die Reinigung erleichtern



**Einstellbare Füße**  
von 850 bis 900 mm  
Möglichkeit, Räder anzufügen

Sicherheitsthermostat

Arbeitsthermostat und Schalter

Entleerungshahn

Entleerungsbehälter

Zeitschaltuhr



Die Temperatur ist erreicht

Die Friteuse heizt auf

Schalter auf 1

Schalter auf ECO

Metallfilter



# FRITEUSEN «EVOLUTION COMPUTER»

## EIN ANALYSIERTER UND KORRIGIERTER BACKVORGANG

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

Wenn die Speisen fertig gebacken sind, ertönt ein akustisches Signal. Der Computer kann ebenfalls die automatische Hebevorrichtung des Frittierkorbes steuern (als Option)

### Programmierung

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

### Temperatur

Präzision von +/- 1°



**MODELL EVO250 COMPUTER**

### Neuer Computer Valentine

Saubere Verarbeitung, leicht zu bedienen mit einem neuen Design



### Leichte Einstellung

Grosse mehrsprachige und leuchtende Anzeige



4 wählbare Programme

## EINBAUVERSIONEN LÖSUNGEN NACH MASS

### SERIE EVOLUTION

Geschmackvolle und Ihren Wünschen angepasste Lösungen nach Mass

Die Friteusen von Valentine lassen sich in jede 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 Einbauversionen erhältlich, ausser EVO 200

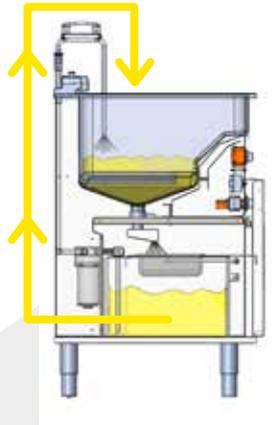


# OPTIONEN NOCH MEHR MÖGLICHKEITEN

## RECYCLING-PUMPE MIT MIKROFILTER

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

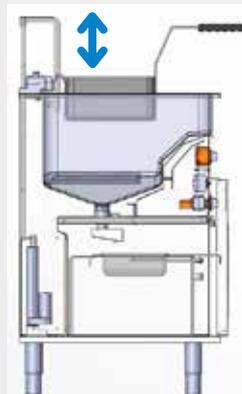
Nach jedem Durchgang läuft das Öl durch den Filter und den Mikrofilter. Dadurch wird es gereinigt und seine Lebensdauer wird verlängert



## AUTOMATISCHES HEBEN DES FRITTIERKORBES

Sobald die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, wird der Frittierkorb 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 konzipiert

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

Sie sind mit Spezialbeinen ausgestattet und Solas-zertifiziert



## RÄDER

Möglichkeit, für erhöhte Mobilität und eine qualitativ hochstehende Reinigung Räder anzufügen

## SICOTRONIC

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

# SILOFRIT EVO

Für stets heiße Gerichte

Zwei Heizkörper (einer oben, einer unten)  
Für eine bessere Wärmeverteilung.

Robust und solid

Leichte Reinigung



## TECHNISCHE INFOS

<b>Silofrit Evo</b>	
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	400
Tiefe	600
Höhe	900 (Räder)
<b>Bruttogewicht (kg)</b>	32 kg
<b>Spannung (V)<sup>(1)</sup></b>	230V
<b>Leistung (kW)</b>	0,8
<b>Sicherungen (A)</b>	4

# SERIE «EVOLUTION» IHREN BEDÜRFNISSEN ANGEPA

Evolution	EVO200 <sup>(1)</sup>	EVO200T <sup>(2)</sup>	EVO250 <sup>(1)</sup>	EVO250T <sup>(2)</sup>	EVO2200 <sup>(1)</sup>	EVO2200T <sup>(2)</sup>	EVO2525 <sup>(1)</sup>	EVO2525T <sup>(2)</sup>	EVO400 <sup>(1)(4)</sup>	EVO400T <sup>(2)(4)</sup>	EVO600 <sup>(1)(5)</sup>
Ölbad (Liter)	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
Frittierkörbe											
Breite	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
Tiefe	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
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
Bruttogewicht (kg)	40	40	45	45	64	64	72	72	57	57	77
Spannung (V) <sup>(3)</sup>	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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Korbheber	-	-	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)
Pumpe	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Marine	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Räder	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sicotronic	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fischgrill	•	•	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	•	•	•

(1) Normale Leistung / (2) T = Typ «Turbo» Heizkörper mit verstärkter Leistung für tiefgefrorene Pommes Frites.  
(3) Andere Voltzahlen, zum Beispiel 3 x 230,3 x 440, oder andere auf Anfrage. (4) Auf Anfrage möglich mit 1 grossen Frittierkorb (270 x 350 x 135). (5) Auf Anfrage möglich mit 1 grossen Frittierkorb (295 x 550 x 135).