

TECHNISCHES DATENBLATT

EVO200 (T)



TECHNISCHE DATEN

Modell/ Typ	EVO200	EVO200T
Referenz	8400	8405
Tank (Liter)	7-8	7-8
Abmessungen (mm)		
Breite	200	200
Tiefe	600	600
Höhe	850-900	850-900
Frittierkorb	158x285xH135	158x285xH135
Produktionskapazität (kg/h)	19-23	26-32
Spannung	3N 400V	3N 400V
Leistung	7.2 kW	11 kW
Sicherungen	10A	16A
Heizkörper	1	1
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	36	36
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Maximale Effizienz dank dem Dialog-System der das Kochen optimiert.
- Maximale Isolierung für einen 100% Ertrag, mit minimem Energieverlust.
- Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper die die Sammlung von Rückstände ermöglicht, und damit den Öl Abbau verlangsamt.
- Thermostat geeignet für die Reinigung mit Wasser (95°C). Die Reinigung ist dank der abgerundeten Ecken und des schwenkbaren Heizkörpers mit Zwischenstufe erleichtert.
- Öko-Position: schmelzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplette aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- Turbo Option, ideal zum frittieren von Tiefkühlkost.
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.
- IPX4 Schutzindex / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

OPTIONEN

- Einbauversion
- Turbo
- Sicotronic
- Marine (Schiff)
- Andere Spannung auf Anfrage

ZUBEHÖR

- Feingitter Frittierkorb
- Mikrofilter mit Träger
- Fischblech
- Abtropfgitter für Becken

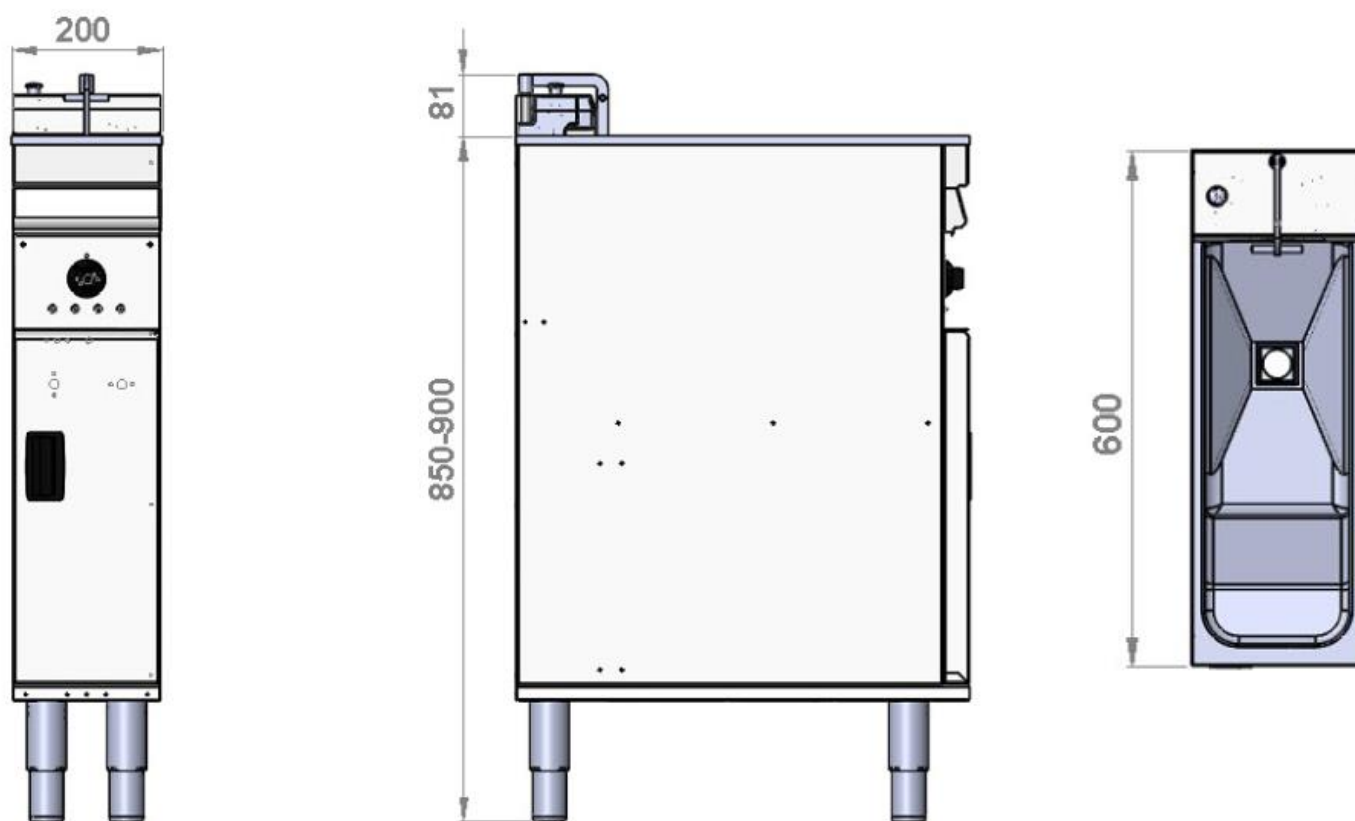
ZERTIFIKATE

- CB, EcoGastro, DNV-GL, UL

DETAILBILDER



TECHNISCHE ZEICHNUNGEN



Valentine Fabrique SA
 Z.I. Moulin du Choc E
 CH - 1122 Romanel-sur-Morges
 T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch