

## TECHNISCHES DATENBLATT EV0400-E (T) EINBAUVERSION, MIT KORBHEBER UND PUMPE



Photo illustration EV0400-E

### TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	EVO400-ELP	EVO400T-ELP
Referenz	8440-ELP	8445-ELP
Tank (Liter)	15-18	15-18
Abmessungen(mm)		
Breite	Siehe Rückseite	Siehe Rückseite
Tiefe		
Höhe		
Frittierkorb	158x285xH135	158x285xH135
Produktionskapazität (kg/h)	38-46	52-64
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	14.4 kW	22 kW
Sicherungen	20A	32A
Heizkörper	2	2
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	57	58
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

### FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Der automatische Korbheber (2x) ermöglicht es, ein perfektes und gleichmässiges kochen für jede Portion für stets erfolgreiche Gerichte.
- Filtrierungspumpe:** das Öl wird zweimal gefiltert bevor es wieder in das Öl Becken gepumpt wird. Eine tägliche Filtrierung ermöglicht es das Öl länger zu verwenden.
- 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 Rückständen 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.
- Komplett aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- Turbo Option, ideal zum frittieren von Tiefkühlkost.
- IPX4 Schutzindex / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.

### OPTIONEN

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

### ZUBEHÖR

- 1 grosser Korb (synch. Korbheber)
- Fischblech
- Abtropfgitter für Ölbecken

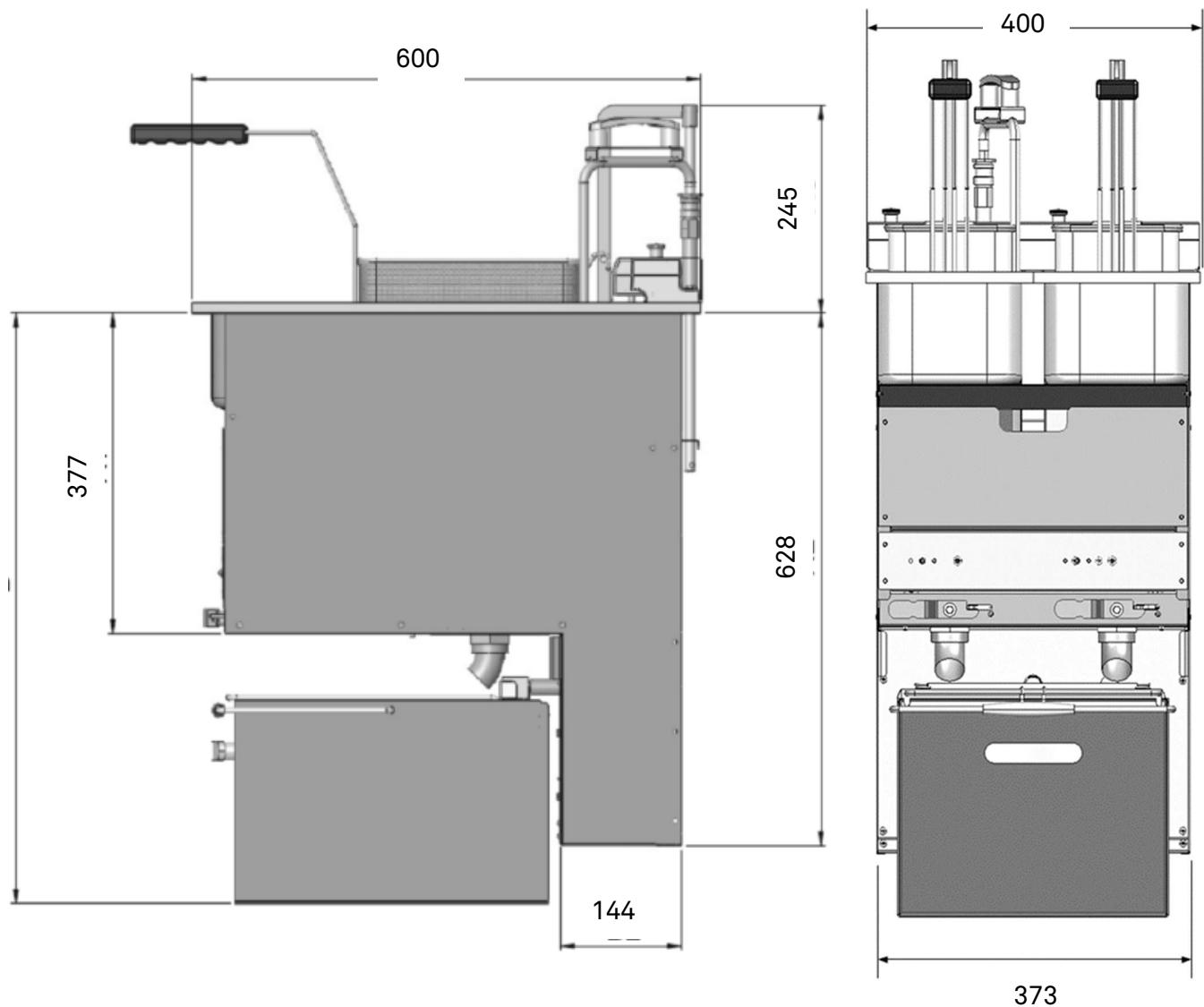
### ZERTIFIKATE

- CB, 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](http://www.valentine.ch)