

TECHNISCHES DATENBLATT EVO2200-E (T) EINBAUVERSION

TECHNISCHE DATEN



Modell / Typ	EVO2200-E	EVO2200T-E
Referenz	8410-E	8415-E
Tank (Liter)	2x 7-8	2x 7-8
Abmessungen(mm)		
Breite	Siehe Rückseite	Siehe Rückseite
Tiefe		
Höhe		
Frittierkorb	158x285xH135	158x285xH135
Produktions- kapazität (kg/h)	38-46	52-64
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	2 x 7.2 kW	2 x 11 kW
Sicherungen	20A	32A
Heizkörper	2	2
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	41	42
Kabel (m)	2 x 2.50	2 x 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 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: schmilzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- Komplett 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

- Automatischer Korbheber (2x)
- Filtrierungspumpe
- Computer
- Turbo
- Sicotronic
- Marine (Schiff)
- Andere Spannung auf Anfrage

ZUBEHÖR

- Feingitter Korb
- Mikrofilter mit Träger
- Fischblech (2x)
- Abtropfgitter für Ölbecken (2x)

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