

TECHNISCHES DATENBLATT

EVO2200 (T) MIT DOPPEL PUMPE UND ROLLEN



TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	EVO2200-2PR	EVO2200T-2PR
Referenz	8410-2PR	8415-2PR
Tank (Liter)	2x 7-8	2x 7-8
Abmessungen(mm)		
Breite	400	400
Tiefe	600	600
Höhe	850-900	850-900
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	60°C – 190°C	60°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	75	77
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- **Doppel Filtrierungspumpe:** jedes Ölbecken hat sein eigener Filtrationskreislauf. Das Öl wird separat gefiltert und somit nie zwischen beiden den Becken gemischt. Ideal bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder veganer Ernährung.
- Zwei Entleerungsbehälter, je für ein Öl Becken.
- Eine tägliche Filtrierung ermöglicht es das Öl länger zu verwenden.
- Dieses Modell wird mit Rollen H850 verkauft.
- 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: schmilzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- Komplette 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

- Einbauversion
- Turbo
- Sicotronic

ZUBEHÖR

- Feingitter Korb
- Fischblech (2x)
- Abtropfgitter für Ölbecken (2x)

ZERTIFIKATE

- CB, EcoGastro, DNV-GL, UL

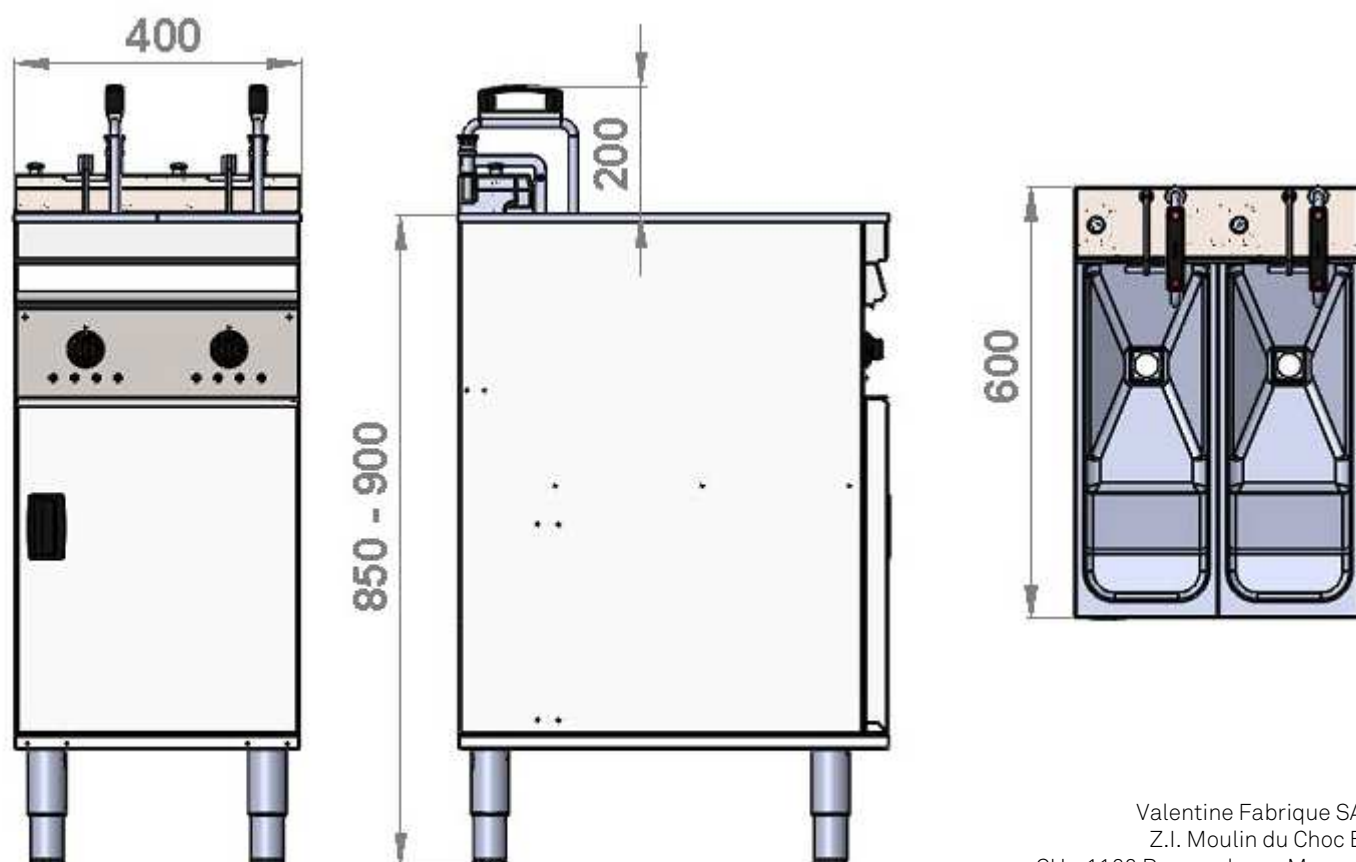
DETAILBILDER

« Dieses Gerät wird durch EcoGastro gefördert,
 ein Förderprogramm des Bundesamtes für Energie.»





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