

TECHNISCHES DATENBLATT

EVO400 (T)



TECHNISCHE DATEN

Modell/Typ	EVO 400	EVO 400T
Referenz	8440	8445
Tank (Liter)	15-18	15-18
Abmessungen (mm)		
Breite	400	400
Tiefe	600	600
Höhe	850-900	850-900
Frittierkorb	158x285xH 135	158x285xH 135
Produktionskapazität (kg/h)	38-46	52-64
Spannung	3N 400V	3N 400V
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)	53	53
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 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.
- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- 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.

OPTIONS

- Automatischer Korbheber(2x)
- Filtrierungspumpe
- Computer
- Einbauversion
- Turbo
- Sicotronic
- Marine (Schiff)
- Rollen H850 oder H900
- Andere Spannung auf Anfrage

ZUBEHÖR

- Feingitter Korb
- Mikrofilter mit Träger
- Fischblech
- Abtropfgitter für Ölbecken

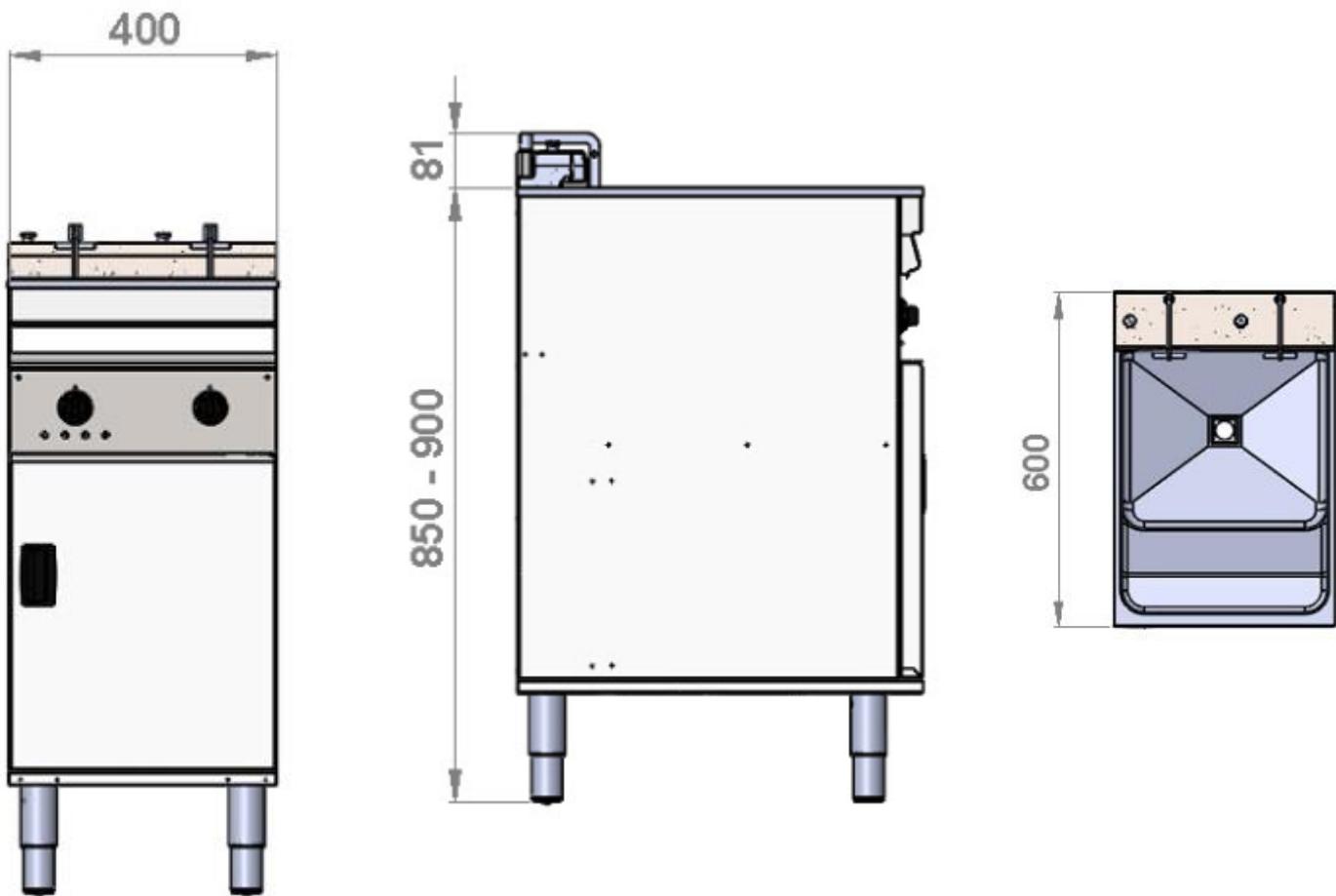
ZERTIFIKATE

- 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