

TECHNISCHES DATENBLATT

EVO2200 (T) MIT KORBHEBER UND PUMPE



TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	EVO2200-LPST	EVO2200T-LPST
Referenz	8410-LPST	8415-LPST
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	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	71	73
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- **Der automatische Korbheber** (2x) mit elektronischen Zeitschaltuhren 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.
- Ein einziger Entleerungsbehälter für beide Öl Becken.
- 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.
- 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

- Ohne Filtrierungspumpe
- Doppelt-Filtrierungspumpe mit separater Filterung für jedes Becken (nicht möglich mit automatischem Korbheber)
- Computer
- Einbauversion
- Turbo
- Sicotronic
- Marine (Schiff)
- 2 Kabel
- Rollen H850 oder H900
- Andere Spannung auf Anfrage

ZUBEHÖR

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

ZERTIFIKATE

- CB, EcoGastro, DNV-GL, UL

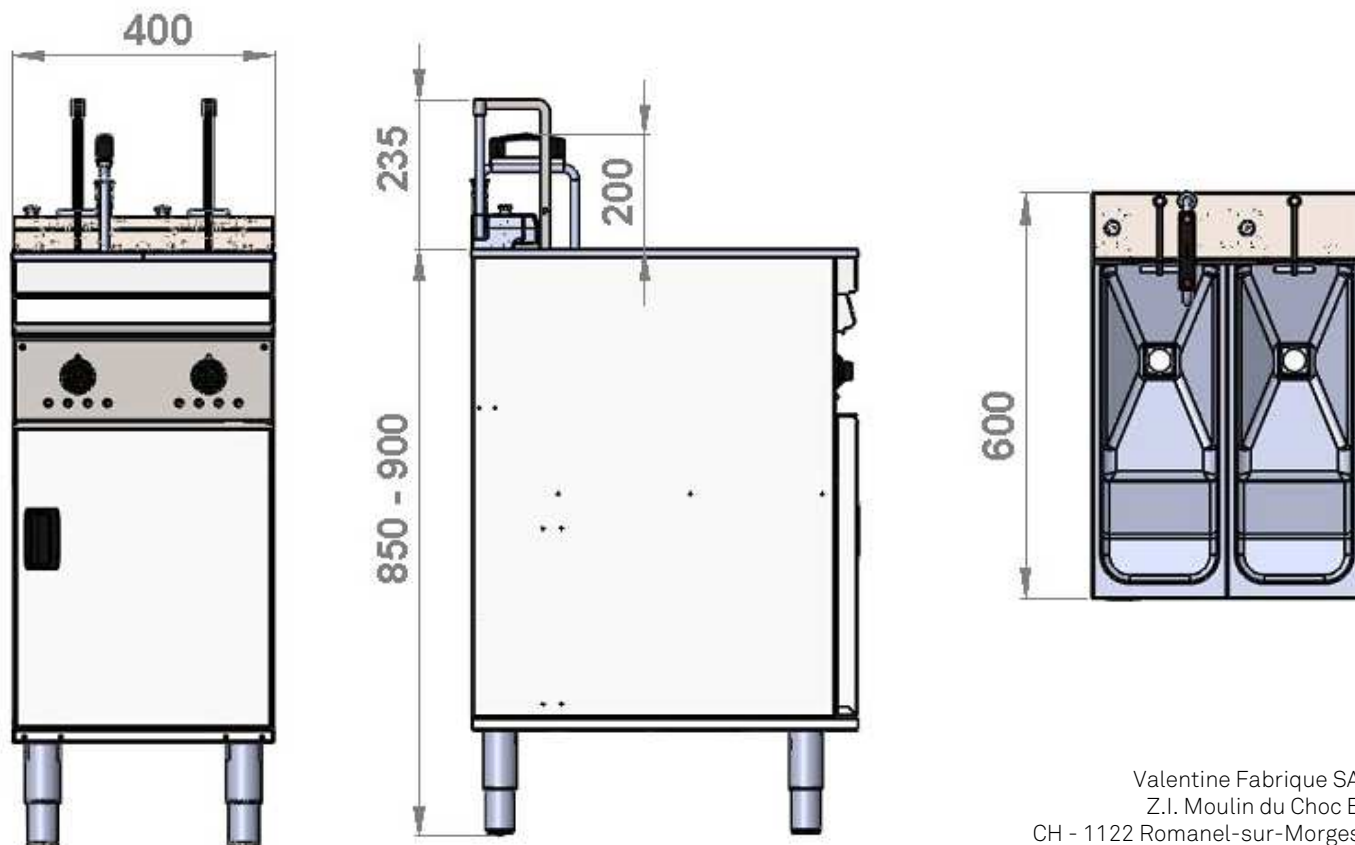
« Dieses Gerät wird durch EcoGastro gefördert,
 ein Förderprogramm des Bundesamtes für Energie.»



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