

## TECHNISCHES DATENBLATT EV0250 (T) MIT KORBHEBER UND PUMPE



### TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	EVO250-LPST	EVO250T-LPST
Referenz	8420-LPST	8425-LPST
Tank (Liter)	9-10	9-10
Abmessungen(mm)		
Breite	250	250
Tiefe	600	600
Höhe	850-900	850-900
Frittierkorb	202x285xH135	202x285xH135
Produktions- kapazität (kg/h)	20-26	28-36
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	7.2 kW	11 kW
Sicherungen	10A	16A
Heizkörper	1	1
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	49	50
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

### FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Der **automatische Korbheber** mit elektronischer Zeitschaltuhr 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: 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.
- IPX4 Schutzindex / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.

### OPTIONEN

- Ohne Filtrierungspumpe
- Computer
- Einbauversion
- Turbo
- Sicotronic
- Marine (Schiff)
- Rollen H850 oder H900
- Andere Spannung auf Anfrage
- 

### ZUBEHÖR

- Feingitter Korb
- Fischblech
- Abtropfgitter für Ölbecken

### ZERTIFIKATE

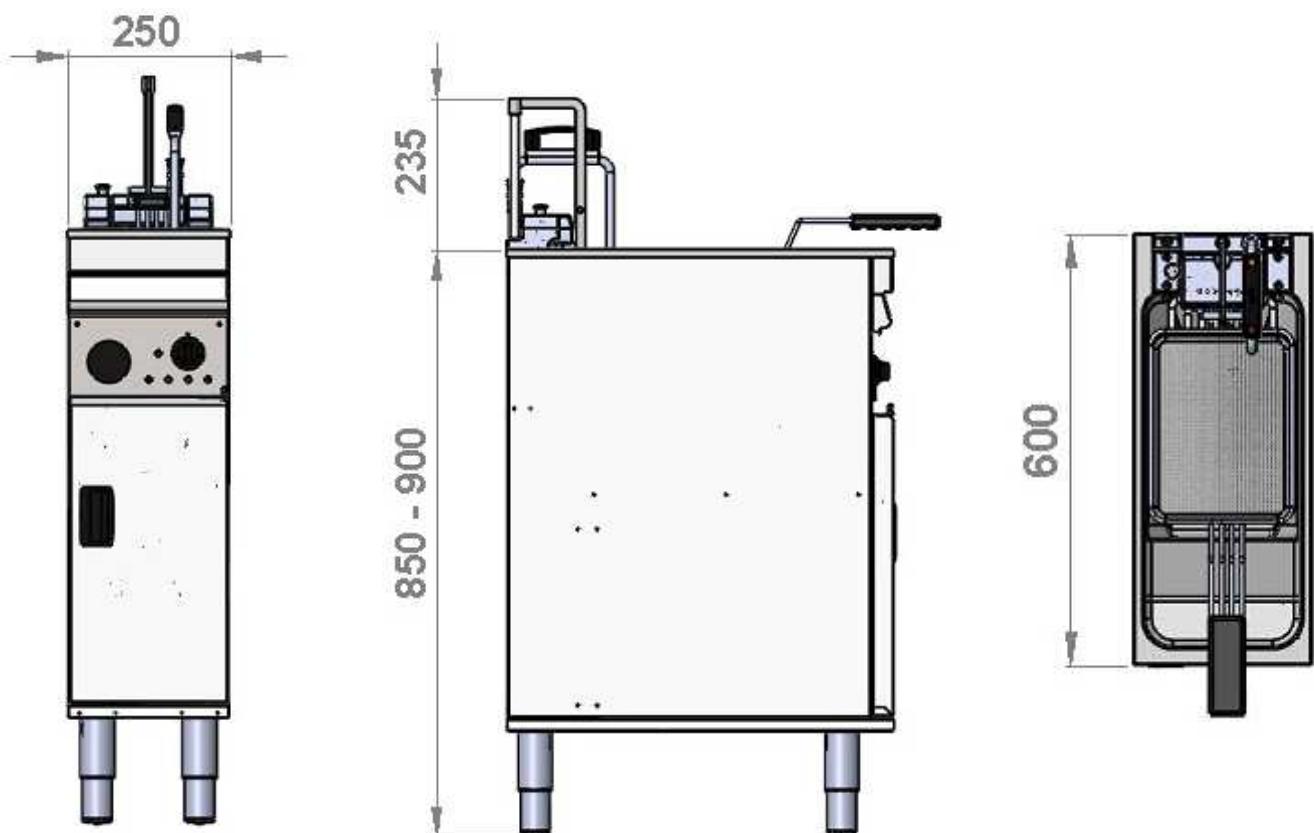
- CB, DNV-GL, UL

### DETAILBILDER

Zusätzliche Informationen unter [www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)



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)