

FICHE TECHNIQUE

EVO250 (T) COMPUTER, LEVAGE ET POMPE



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle / Type	EVO250-VCLP	EVO250T-VCLP
Référence	8420-VCLP	8425-VCLP
Cuve (litres)	9-10	9-10
Dimensions (mm)		
Largeur	250	250
Profondeur	600	600
Hauteur	850-900	850-900
Panier	202x285xH135	202x285xH135
Capacité de production (kg/h)	20-26	28-36
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	7.2 kW	11 kW
Fusibles	10A	16A
Corps de chauffe	1	1
Plage de température	60°C – 190°C	60°C – 190°C
Indice de protection	IPX4	IPX4
Poids net (kg)	48	50
Câble (m)	2.50	2.50
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- Précision de cuisson grâce à la régulation électronique avec +/- 1°C de précision.
- 4 programmes programmables individuellement (température, temps et nom).
- Mode Cuisson Flexible : offre une meilleure régularité de cuisson des aliments, même avec des charges et températures de denrées variables.
- Mode Standby : réduit la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée (temps et température réglables)
- Mode Fondre : pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- **Levage automatique du panier** : fortement recommandé avec l'option computer afin que le panier remonte automatiquement à la fin du programme sélectionné.
- **Pompe de filtration** : l'huile est filtrée deux fois avant d'être pompée dans la cuve. Un filtrage quotidien permet une utilisation prolongée de l'huile.
- Nettoyage facilité grâce au mode "nettoyage", aux angles arrondis et au corps de chauffe pivotant.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Composants et finitions de haute qualité pour répondre aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Option Turbo, idéal pour frire des aliments surgelés.
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges
- Index IPX4 / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées

OPTIONS

- Sans pompe de filtration
- Encastrément
- Turbo
- Sicotronic
- Marine
- Roulettes H850 ou H900
- Autres voltages sur demande

ACCESSOIRES

- Panier pommes allumettes
- Grille à poisson
- Grille égouttoir cuve

CERTIFICATS

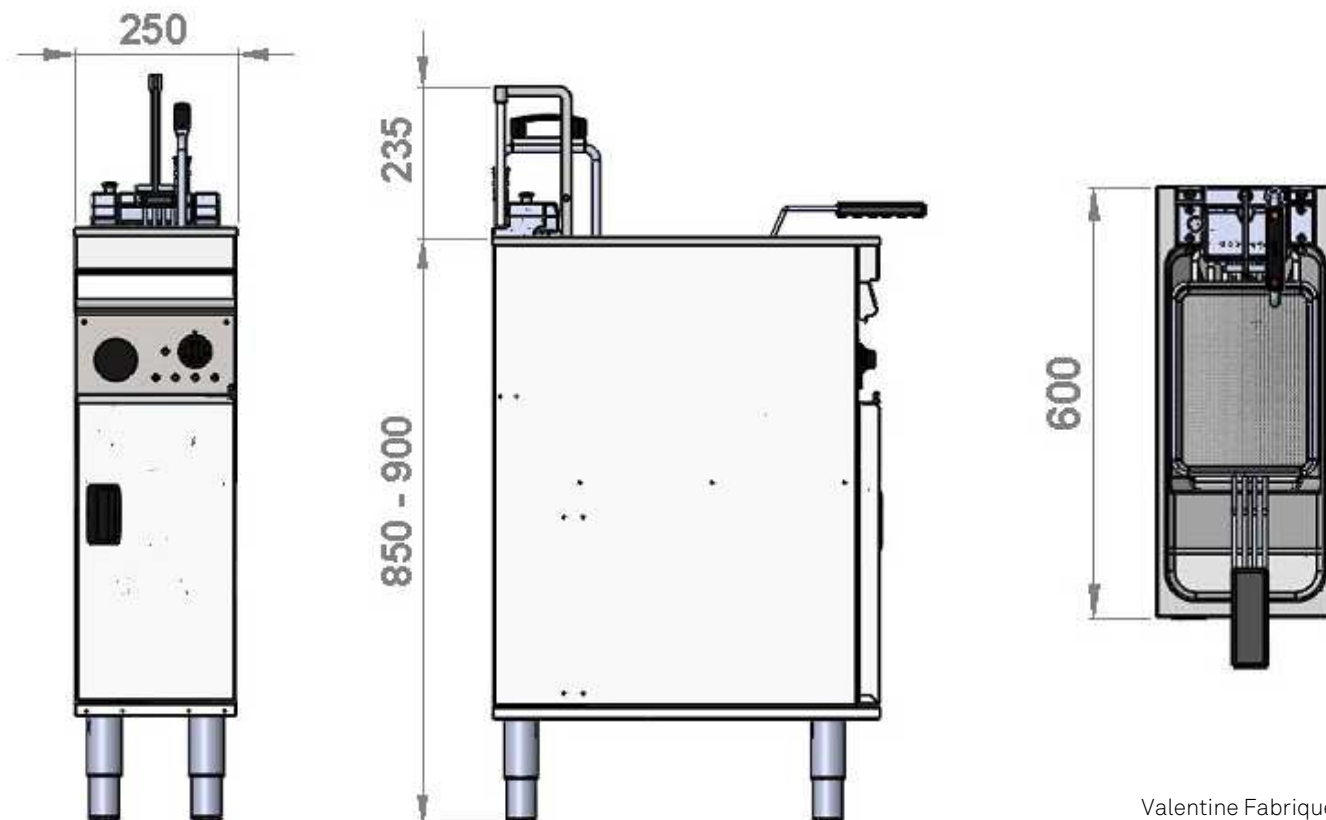
- CB, DNV-GL, UL

IMAGES DE DÉTAILS



DESSINS TECHNIQUES

(manque uniquement dessin du computer, dimensions correctes)



Valentine Fabrique SA
 Z.I. Moulin du Choc E
 CH - 1122 Romanel-sur-Morges
 T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch