

## FICHE TECHNIQUE

### EVO250-E (T) ENCASTRÉE, LEVAGE ET POMPE



#### DONNÉES TECHNIQUES

| Modèle / Type                 | EVO250-ELP       | EVO250T-ELP      |
|-------------------------------|------------------|------------------|
| Référence                     | 8420-ELP         | 8425-ELP         |
| Cuve (litres)                 | 9-10             | 9-10             |
| Dimensions (mm)               | voir au dos      | voir au dos      |
| 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          | 95°C – 190°C     | 95°C – 190°C     |
| Indice de protection          | IPX4             | IPX4             |
| Poids net (kg)                | 36               | 39               |
| Câble (m)                     | 2.50             | 2.50             |
| Remarque                      | Livré sans fiche | Livré sans fiche |

#### FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- **Le levage automatique du panier** (2 levages) permet une cuisson parfaite et régulière pour chaque portion, les mets sont toujours réussis.
- **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.
- Rendement maximal grâce au système dialogue qui optimise la cuisson.
- 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.
- Thermostat adapté pour le nettoyage avec de l'eau (95°C). Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt intermédiaire.
- Position Eco : pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- 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
- Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées

#### OPTIONS

- Sans pompe de filtration
- Sans levage automatique
- Computer
- Turbo
- Sicotronic
- Marine
- Autres voltages sur demande

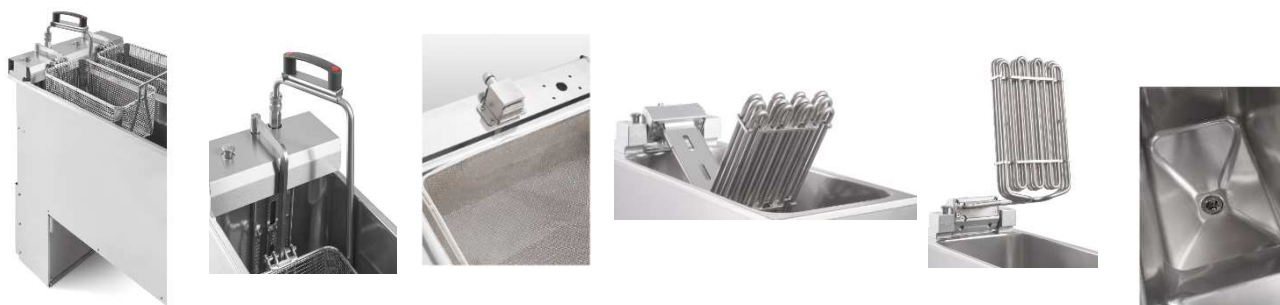
#### ACCESSOIRES

- Panier pommes allumettes
- Grille à poisson (2x)
- Grille égouttoir cuve (2x)

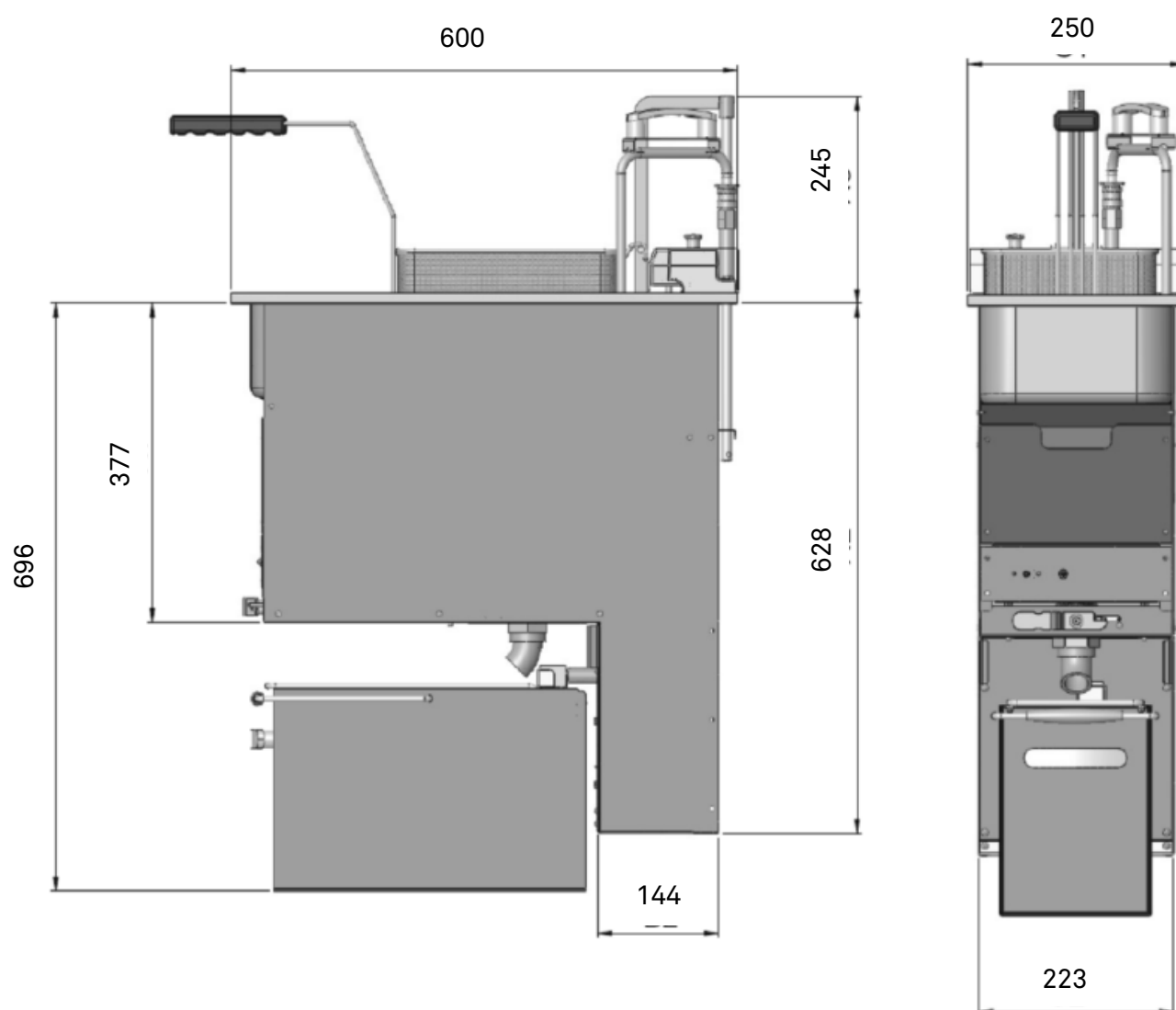
#### CERTIFICATS

- CB, DNV-GL, UL

## IMAGES DE DÉTAILS



## DESSINS TECHNIQUES



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