

FICHE TECHNIQUE

EVO2200 (T)



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle / Type	EVO2200	EVO2200T
Référence	8410	8415
Cuve (litres)	2x 7-8	2x 7-8
Dimensions (mm)		
Largeur	400	400
Profondeur	600	600
Hauteur	850-900	850-900
Paniers (l)	158x285xH135	158x285xH135
Capacité de production (kg/h)	38-46	52-64
Tension	3N 400V	3N 400V
Puissance	14,4 kW	22 kW
Fusibles	20A	32A
Corps de chauffe	2	2
Plage de température	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Indice de protection	IPX4	IPX4
Poids net (kg)	62	62
Câble (m)	2,50	2,50
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- 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.
- Index IPX4 / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

OPTIONS

- Levage automatique (2x)
- Pompe de filtration
- Double pompe de filtration, circuit séparé pour chaque cuve (pas possible avec levage)
- Computer
- Encastrement
- Turbo
- Sicotronic
- Marine
- 2 câbles
- Roulettes H850 ou H900
- Autres voltages sur demande

ACCESSOIRES

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

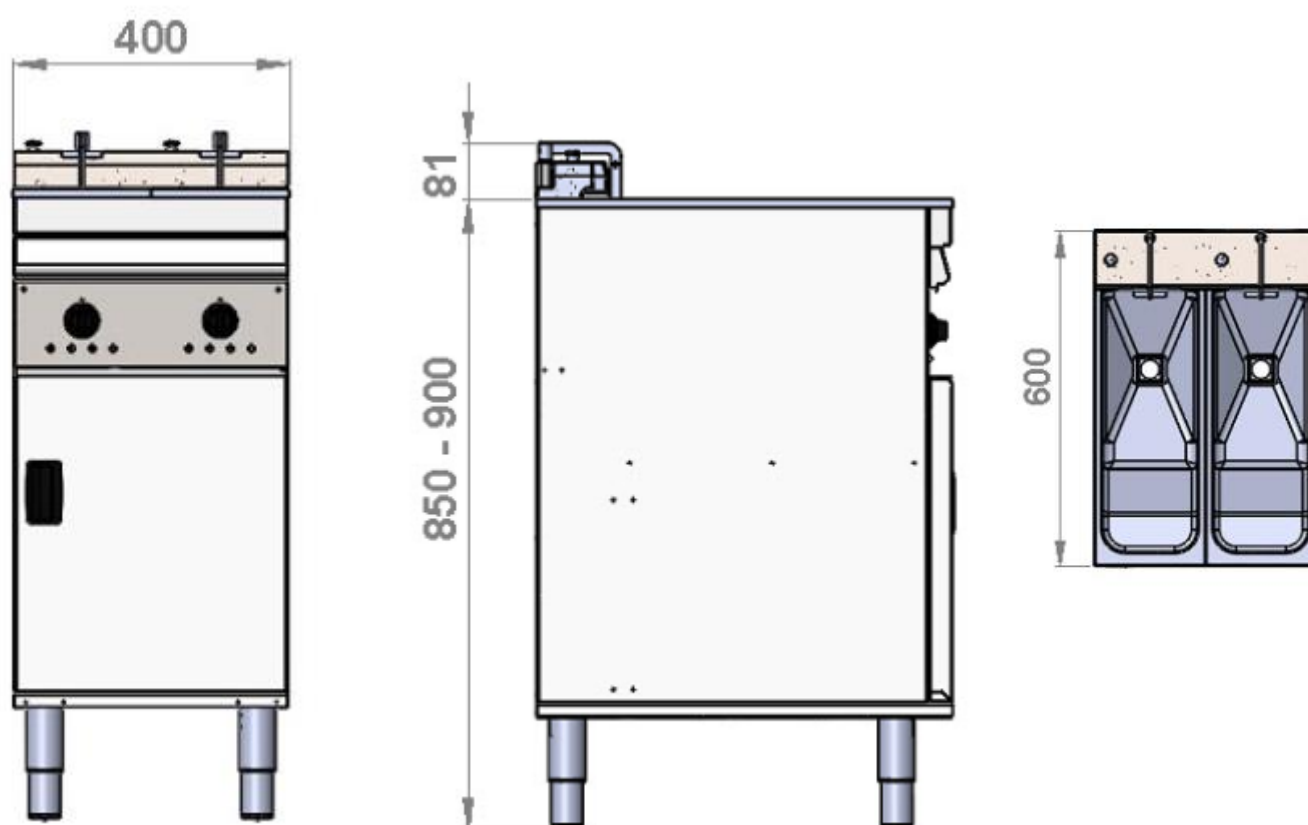
CERTIFICATS

- CB, EcoGastro, 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
www.valentine.ch