

FICHE TECHNIQUE

EVO2200 (T) LEVAGES ET POMPE



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle / Type	EV02200-LPST	EV02200T-LPST
Référence	8410-LPST	8415-LPST
Cuve (litres)	2x 7-8	2x 7-8
Dimensions (mm)		
Largeur	400	400
Profondeur	600	600
Hauteur	850-900	850-900
Paniers (2)	158x285xH135	158x285xH135
Capacité de	38-46	52-64
production (kg/h)		
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	14.4 kW	22 kW
Fusibles	20A	32A
Corps de chauffe	2	2
Plage de	95°C – 190°C	95°C – 190°C
température		
Indice de	IPX4	IPX4
protection		
Poids net (kg)	71	73
Câble (m)	2.50	2.50
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- Le levage automatique du panier (2 levages) avec minuteries électroniques 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.
- · Un seul bac de récupération pour les deux cuves.
- · 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

- Sans 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
- Grille à poisson (2x)
- · Grille égouttoir cuve (2x)

CERTIFICATS

· CB, EcoGastro, DNV-GL, UL

« Cet équipement est subventionné par EcoGastro, un programme de soutien de l'Office fédéral suisse de l'énergie. ».





IMAGES DE DÉTAILS









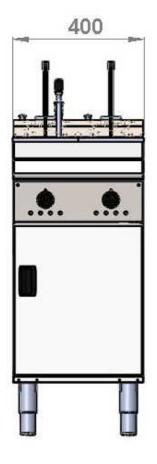


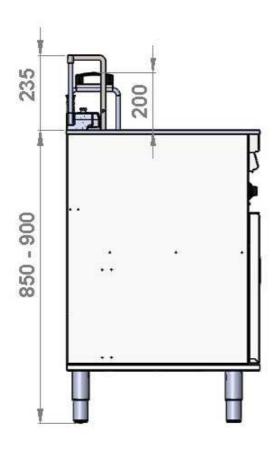


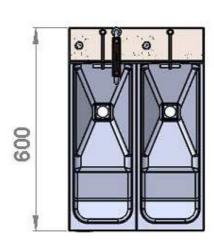




DESSINS TECHNIQUES







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