

Friteuses EVO Marine

Manuel additionnel

p 3-7

EVO Marine Fritteusen

Zusatzanleitung

p 9-13

EVO Marine Fryer

Additional manual

p 15-19



Informations préliminaires

Ce manuel décrit les fonctions particulière des friteuse de type Marine. Veuillez tout d'abord vous référer au guide de prise en main rapide livré avec l'appareil qui constitue la référence pour l'utilisateur

Avertissements:

Assurez vous que le raccordement de l'appareil a été effectué par une personne qualifiée et conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, tels que dans les cuisines de restaurants, hôtels ou les cantines de collectivités. Il n'est pas conçu pour la friture en masse dans la fabrication alimentaire industrielle.

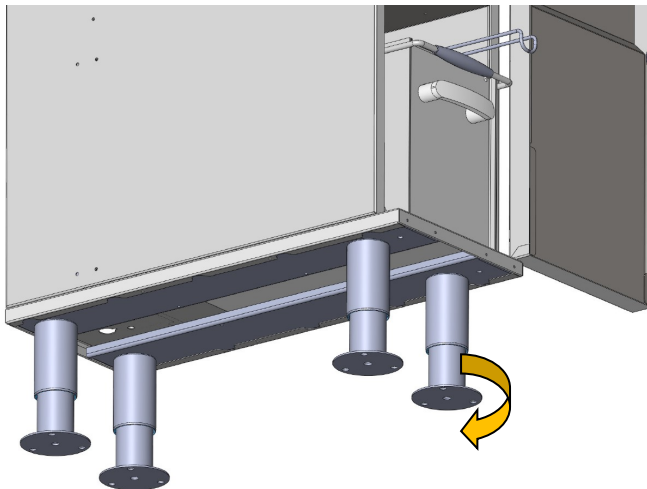


Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en service. Conservez le pour référence ultérieure

Le manuel est aussi disponible en format électronique à l'adresse info@valentine.ch

Installation

Les friteuses marines sont équipées de pieds spéciaux pour fixation au sol. La hauteur peut être ajustée par rotation (Hmin 850mm, Hmax 900mm). Spécifications dimensionnelles : voir en page 7.



La maison Valentine Fabrique SA se dégage de toute responsabilité pour les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation de la friteuse ou par un non respect des instructions de service

Raccordement du circuit Solas

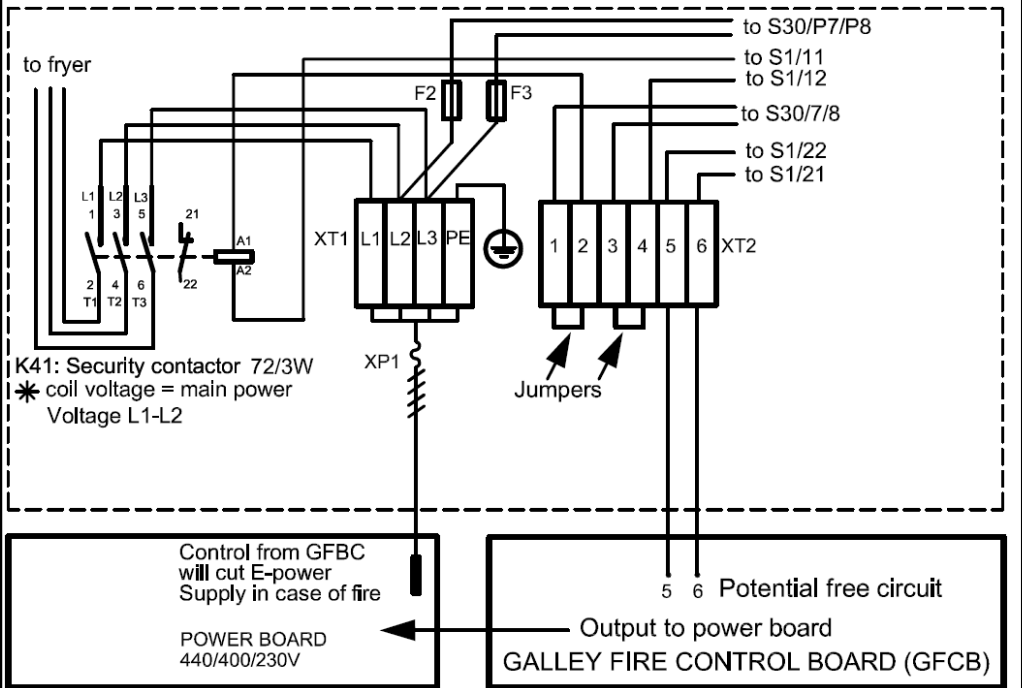
Il existe 3 possibilités de raccordement de l'appareil au poste de contrôle incendie des cuisines (GFCB):

A - Solution « MSO3 »

Raccordement lorsque le poste de contrôles GFCB pilote l'alimentation de la friteuse. Deux ponts (1-2) et (3-4) sont installés.



Les friteuses Valentine sont livrées dans cette configuration



B - Solution « MSO1 »

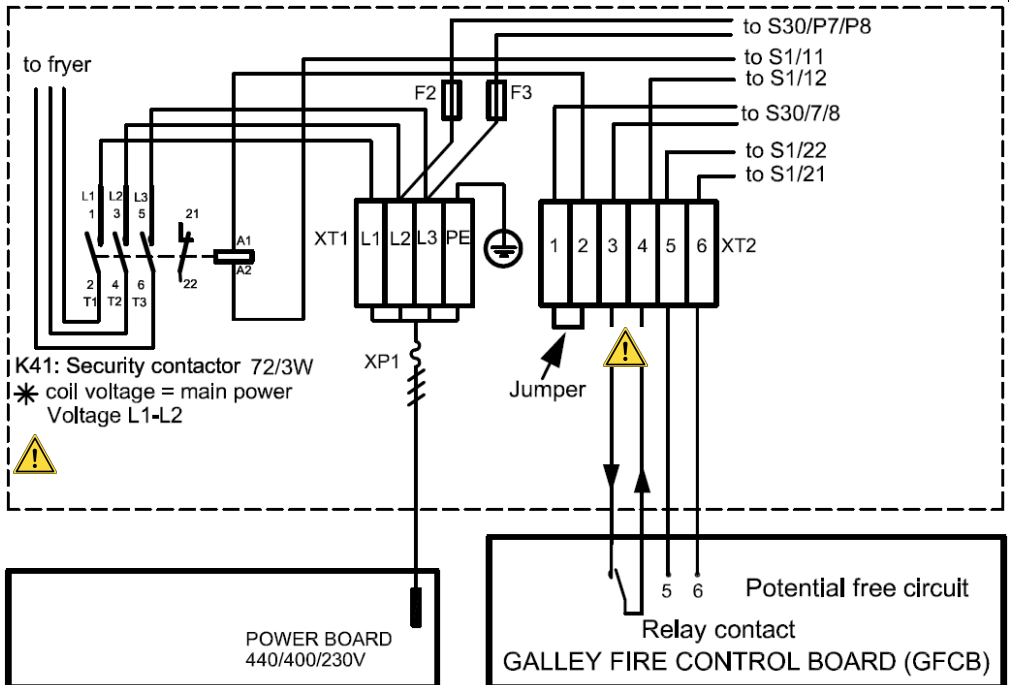
Raccordement lorsque le poste de contrôles GFCB ne fournit pas une tension de 440/400/230V.



Supprimer le pont (3-4)



[*]Les contacteurs standards sont prévus pour la tension L1-L2, soit 440V. Pour d'autres tensions de bobines, la valeur souhaitée doit être précisée à la commande.



C - Solution « MSO2 »

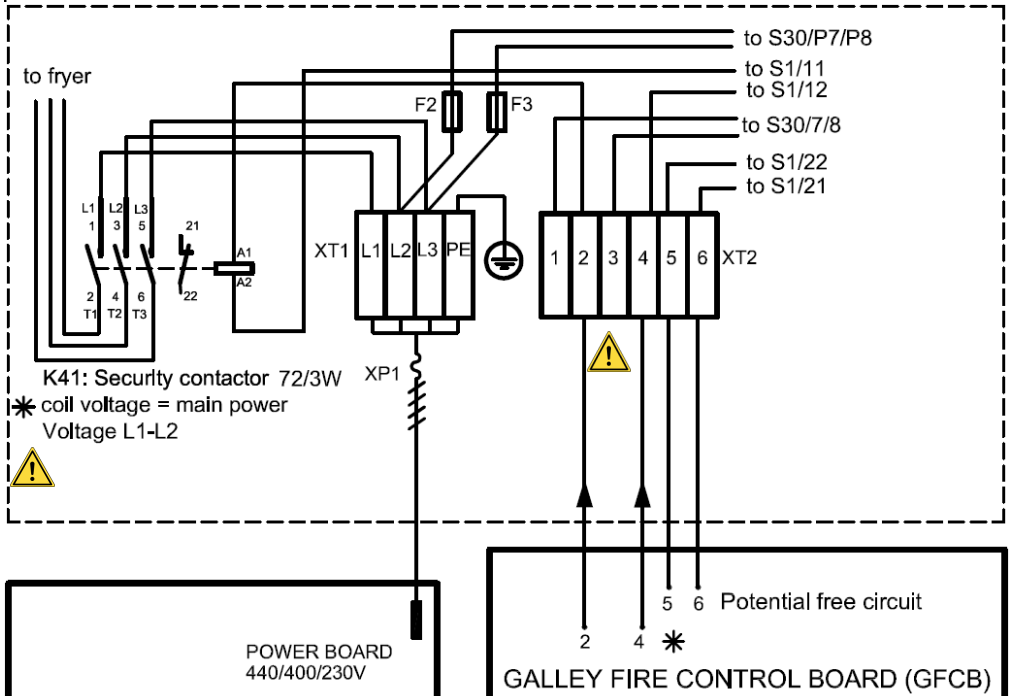
Raccordement lorsque le poste de contrôles GFCB fournit une tension 440/400/230V.



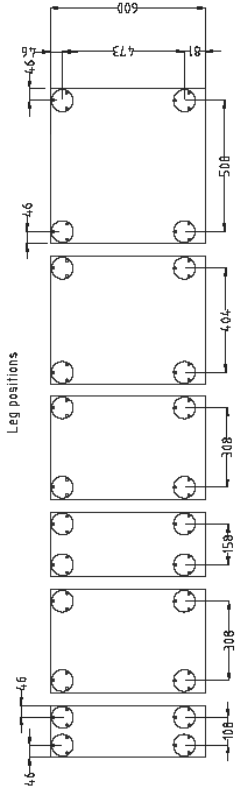
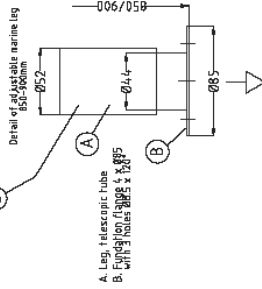
**Supprimer les ponts (1-2) et (3-4).
 Raccorder la tension 440/400/230 de GFCB aux bornes 2 et 4.**



[*]Les contacteurs standards sont prévus pour la tension L1-L2, soit 440V. Pour d'autres tensions de bobines, la valeur souhaitée doit être précisée à la commande.



Side view, all models



1. Electrical connection, 2 m cable without plug
2. Solas security connection 2m electric cord cable without plug
3. Marine leg, see detail drawing

Einleitende Bemerkungen

Diese Anleitung beschreibt die besonderen Funktionen der Marine-Friteusen. Bitte lesen Sie zuerst die mit dem Gerät gelieferte Kurzanleitung, die für den Benutzer relevant ist.

Wichtige Hinweise:

Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss durch eine qualifizierte Person und nach den gültigen Normen ausgeführt wird.

Dieses Gerät ist für beruflichen Gebrauch, Restaurantküchen, Hotels oder Gemeinschaftskaninen, aber nicht für Grossmengen Aufbereitung in der industriellen Nahrungsherstellung bestimmt.

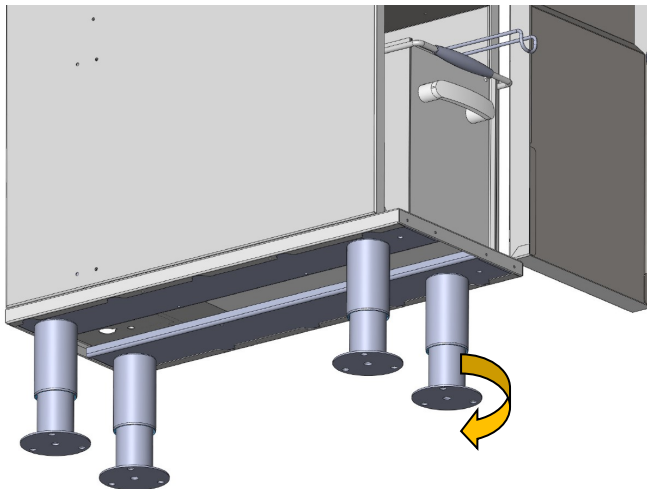


Diese Anleitung vor Installation und Inbetriebnahme gründlich lesen. Für weiter Informationen aufbewahren.

Diese Anleitung ist auch in elektronischem Format erhältlich, bei info@valentine.ch

Installation

Marine-Friteusen sind mit speziellen Füßen für eine Befestigung am Boden versehen. Die Höhe kann durch drehen verstellt werden (Hmin 850mm, Hmax 900mm). Masse : siehe Seite 13.



Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemässen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

Solas Anschluss

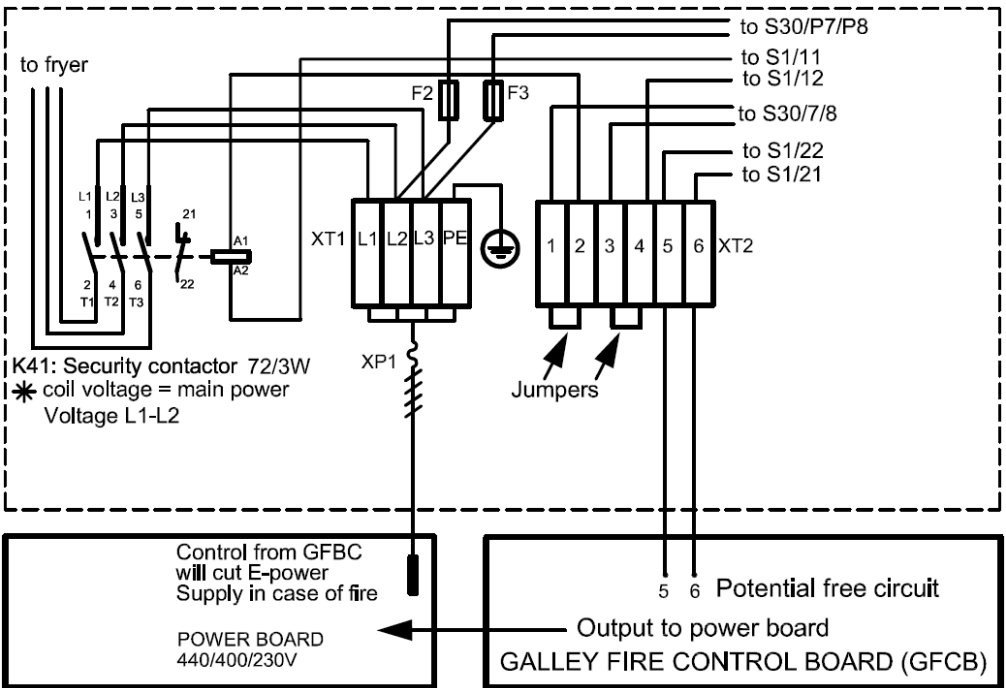
Es bestehen 3 Möglichkeiten das Gerät and den Feuerschutz-Zentrum der Küche anzuschliessen (GFCB):

A - Lösung « MSO3 »

Anschluss wenn die GFCB Anlage die Speisung der Friteuse steuert.
 Zwei Brücken (1-2) et (3-4) sind eingebaut.



Valentine Friteusen werden in diesem Zustand geliefert



B - Lösung « MSO1 »

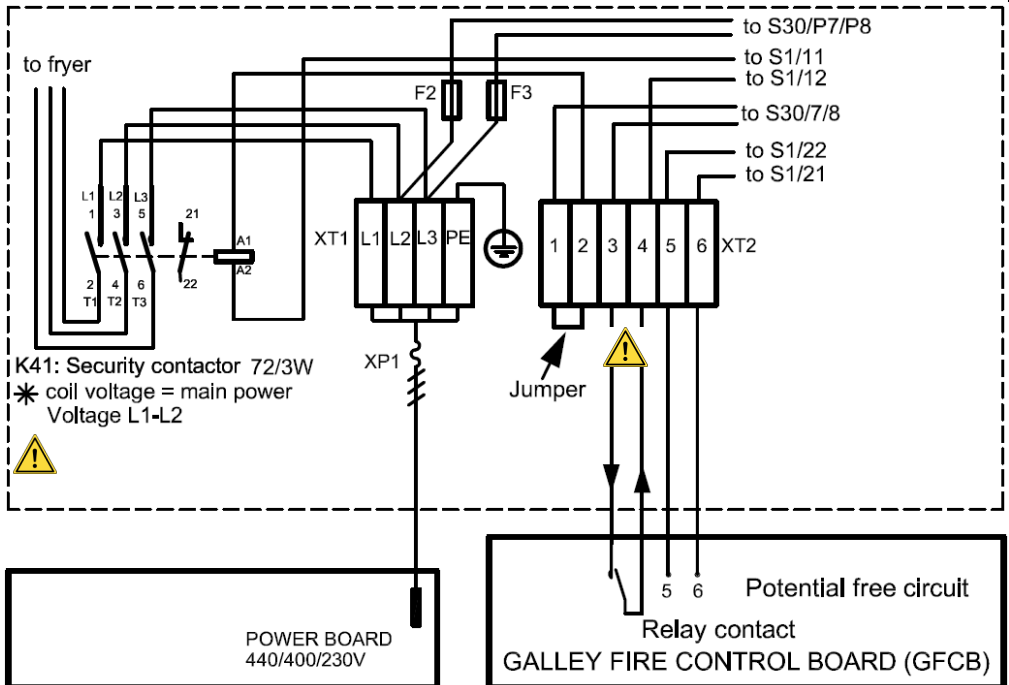
Anschluss wenn die GFCB Anlage keine 440/400/230V Spannung liefert.



Brücke (3-4) entfernen



[*] Die standard Schaltschützen sind für die L1-L2 Spannung ausgelegt, d. heisst 440V. Werden andere Spulenspannungen benötigt, so muss dies bei der Bestellung angegeben werden.



C - Lösung « MSO2 »

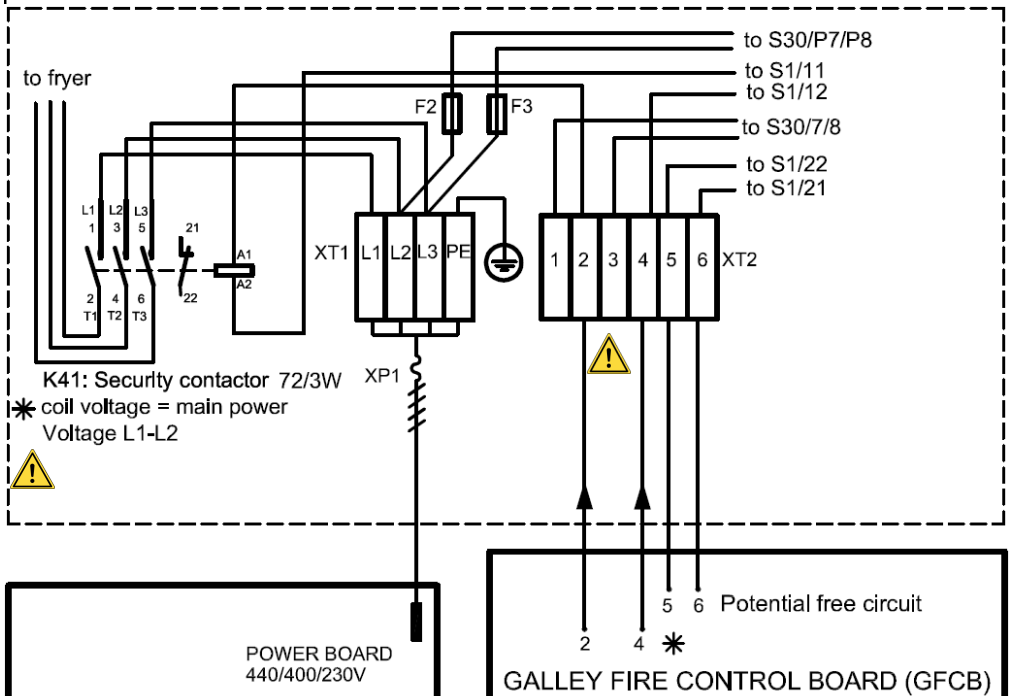
Anschluss wenn die GFCB eine 440/400/230V Spannung liefert.



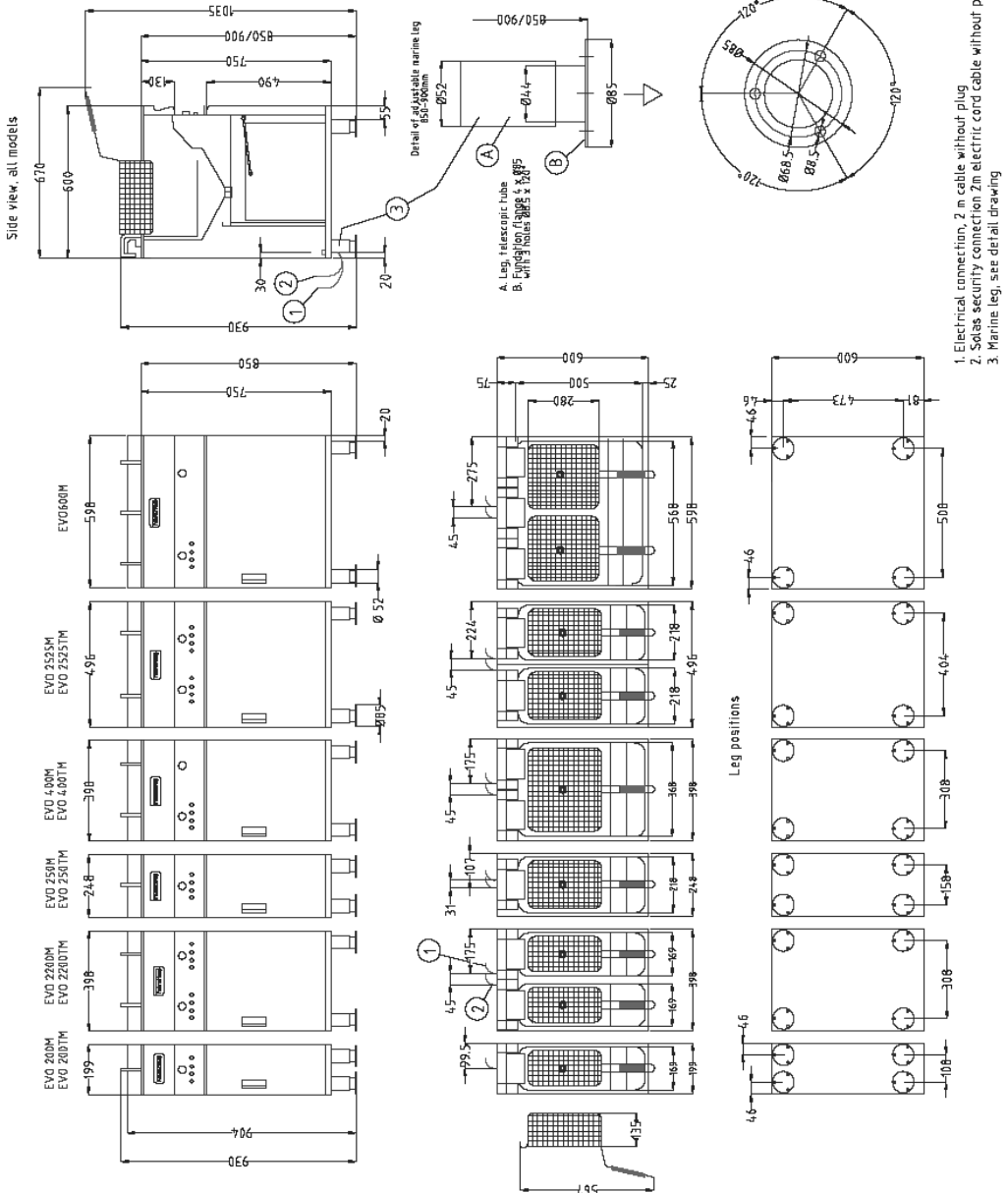
Brücken (1-2) und (3-4) entfernen
Spannung 440/400/230 vom GFCB an Klemmen 2 und 4 anschlies-
sen.



[*] Die standard Schaltschützen sind für die L1-L2 Spannung
ausgelegt, d. heisst 440V. Werden andere Spulenspannungen
benötigt, so muss dies bei der Bestellung angegeben werden..



Abmessungen



Preliminary Information

This manual describes particular functions of marine type fryers. Please refer first to the quick start guide provided with the fryer and which is the reference for the user.

Warning :

Make sure that the device is connected by a qualified person according to applicable standards.

This device is designed for professional use such as in restaurant or hotel kitchens or community canteens. It is not designed for mass frying in industrial food production.

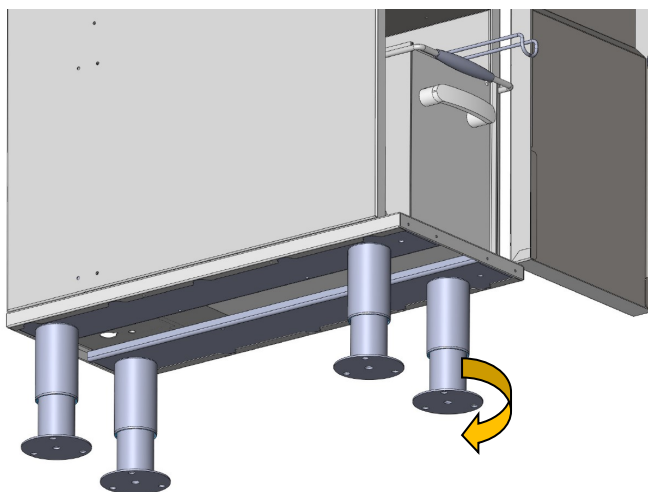


Carefully read this manual before setting up and starting the fryer. Please keep for future reference.

This manual is also available in electronic format, at info@valentine.ch

Installation

Marine fryers have special legs for attachment to the ground. The height can be adjusted by rotation (Hmin 850mm, Hmax 900mm). Dimensional specifications : see page 19.



Valentine Fabrique SA and Valentine Equipment Ltd accept no liability for damage caused through improper operation of the fryer and failure to adhere these operating instructions.

Connection to Solas circuit

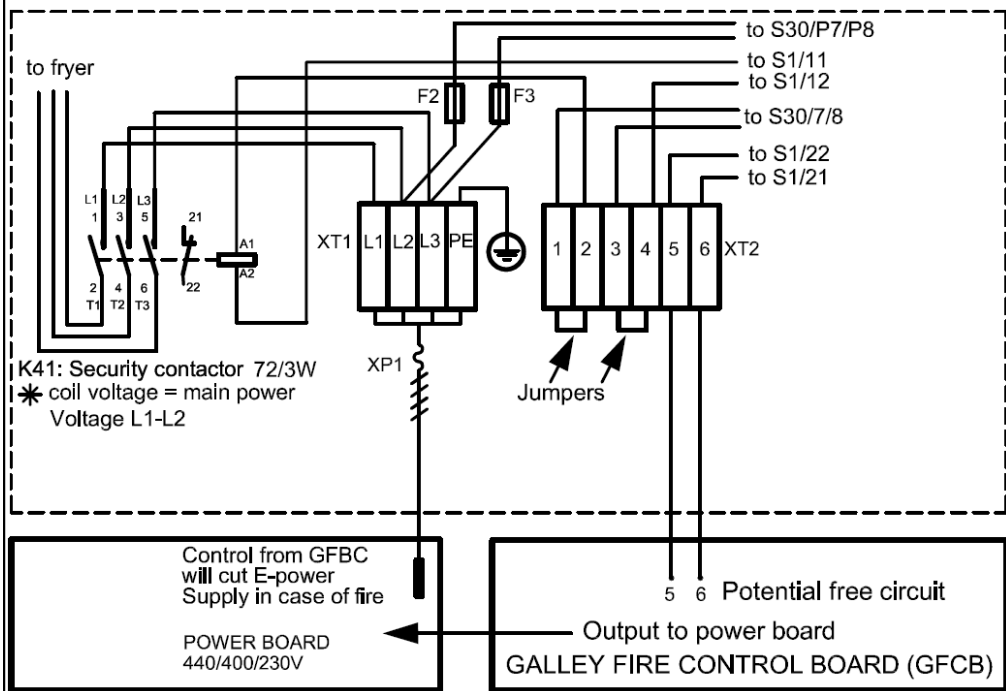
There are 3 ways to connect the fryer to Galley Fire Control Board (GFCB):

A - Solution « MSO3 »

Connection when GFCB controls the main power of the fryer.
 2 jumpers (1- 2) and (2-3) are installed



Valentine fryers are delivered in this configuration



B - Solution « MSO1 »

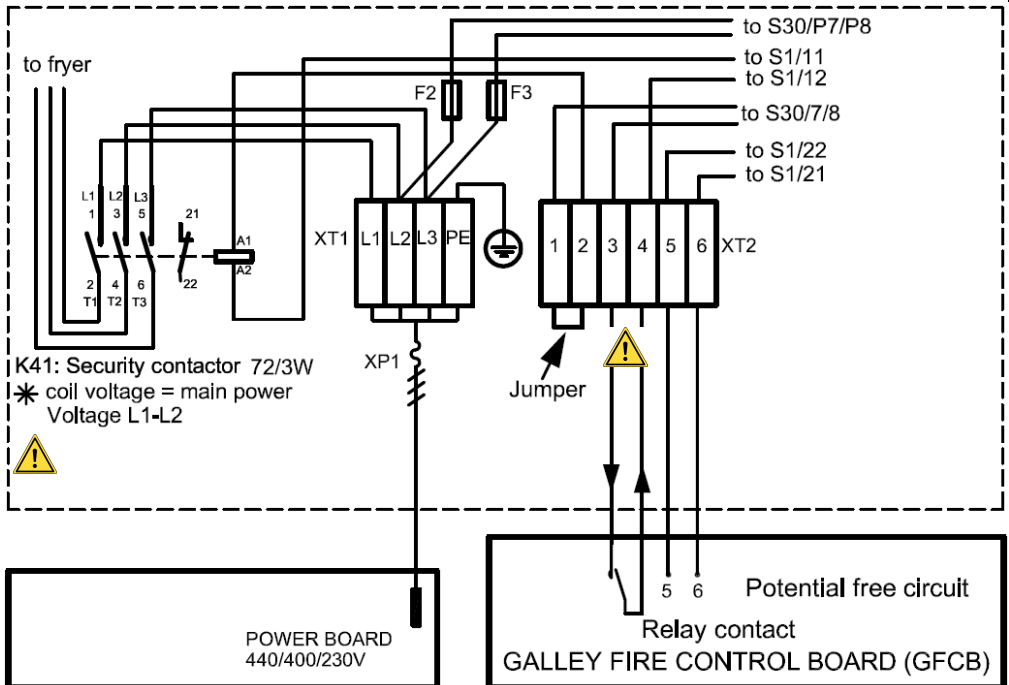
Connection when GFCB does not provide 440/400/230V supply



Remove jumper (3-4)



[*]The contactors are adapted to L1-L2 voltage, normally 440V. If other coil voltages are required, this must be specified when ordering the fryer.



C - Solution « MSO2 »

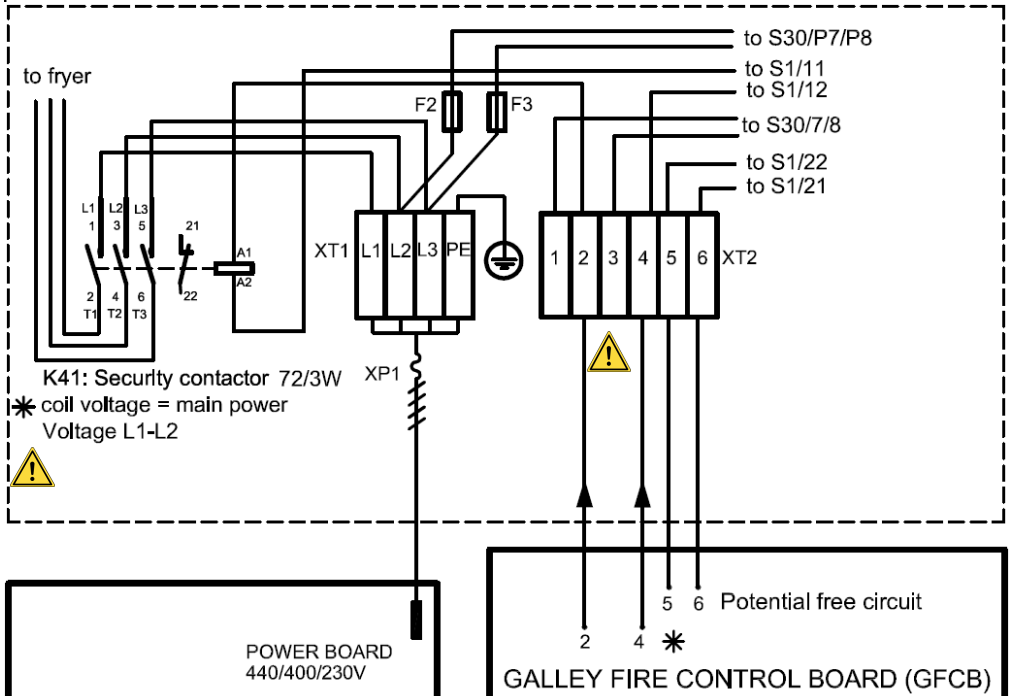
Connection when GFCB does provide 440/400/230V supply



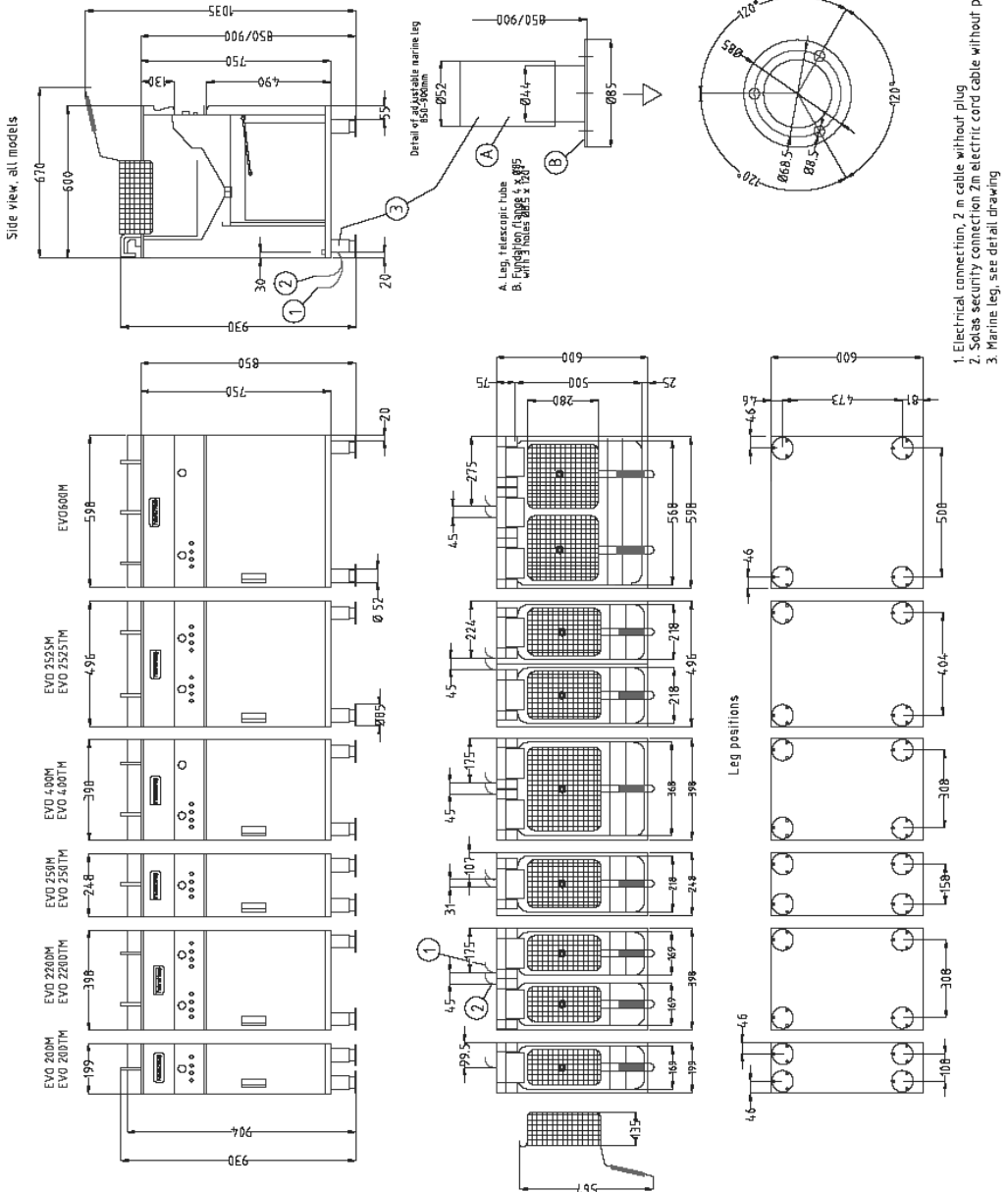
**Remove jumpers (1-2) and (3-4).
 Connect voltage 440/400/230 of GFCB to terminals 2 and 4.**



[*]The contactors are adapted to L1-L2 voltage, normally 440V. If other coil voltages are required, this must be specified when ordering the fryer.



Dimensions





Valentine Fabrique SA
.l. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges

T +41 21 637 37 40
F +41 21 637 37 41
info@valentine.ch
www.valentine.ch

