

EVOC2525

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
électronique à très haute performance

Valentine

4 CYCLES DE CUISSON PROGRAMMABLES

CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE
PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE



LA FRITEUSE EVOC2525, C'EST :

- Cuve emboutie d'une seule pièce **inox 1,5 mm sans soudure**, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe **pivotant vers le haut**, dégageant complètement la cuve
- Cycle **pour fondre la graisse** (melt-cycle)
- Boutons de commande protégés
- Robinet de vidange à bille, **avec sécurité**
- Régulateur électronique **avec sonde fixée sur le corps de chauffe**
- Corps de chauffe tout inox et très long : **ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface)**.



Production horaire

42-50 Kg



Cuve

(2 x) 9-10 L



Puissance

14,4 Kw



Dimensions (L x P x H)

500 x 600 x 850-900 mm



Dimensions panier
(L x P x H)

(2x) 202 x 285 x 135 mm



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !



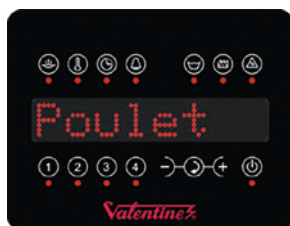
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- 1 Corps de chauffe
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible, parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Valentine - Computer (VC)
- 7 Tableau avec :
 - Interrupteur principal et signal lumineux
 - Thermostat de sécurité avec signal rouge et bouton de réarmement
- 8 Levier du robinet de vidange avec sécurité. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 9 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre.
- 10 Paroi latérale doublée à l'intérieur
- 11 Pieds réglables en hauteur :
 - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm.
 - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 12 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

POUR FRITEUSE ENCASTRÉE : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

LE VALENTINE - COMPUTER (VC) CORRIGE AUTOMATIQUEMENT LE TEMPS DE CUISSON, EXEMPLES :



CONTENANCE PANIER :

Beaucoup de frites	→ Temps de cuisson prolongé
Peu de frites	→ Temps de cuisson diminué
Frites congelées	→ Temps de cuisson prolongé
Frites crues	→ Temps de cuisson diminué
Aliments humides	→ Temps de cuisson prolongé
A la mi-cuisson, alarme	→ Secouer le panier
Fin de cuisson, alarme en continu	→ Sortir le panier

LA CUISSON EST EN PERMANENCE ANALYSÉE ET CORRIGÉE, POUR OBTENIR UNE QUALITÉ PARFAITE DANS TOUTES LES CONDITIONS !



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !





**4 CYCLES DE CUISSON
PROGRAMMABLES**



**CUVE EMBOUTIE D'UNE
SEULE PIÈCE INOX
1,5 MM SANS SOUDURE**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	PANIER L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)
EVO C2525	2 x 9-10	14,4	42-50	(2x) 202 x 285 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68

OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)

MODÈLE	DÉSIGNATION
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie électronique (maxi 59 mn). Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier.
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles Un filtrage par friteuse
B0090100	Kit Barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO
LPEC1	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier
LPEC2	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

