

Übersicht

Standfritteuse Valentine EVO 400, 15-18 Liter

Valentine 

Produktnummer: 8440



Beschreibung

Die Valentine Fritteusen können perfekt in jede Arbeitsfläche eingegliedert werden. Auf diese Weise können Sie sich Ihre ideale Herdkombination auswählen sowie die Anordnung der verschiedenen Elemente selbst bestimmen. Valentine hat als Weltneuheit einen tiefgezogenen Edelstahl-Ölbehälter aus einem Stück, ohne Schweissnähte entwickelt. Das sehr hohe Qualitätsniveau der Fritteusen der Serie Evolution versichert dem Benutzer Spitzenleistung und permanente Sicherheit. Die gerundeten Ecken machen seine Reinigung kinderleicht und sorgen für optimale Hygiene. Alle Modelle der Serie Evolution sind mit hochklappbaren Heizkörpern ausgestattet.

Entleerungs-Konus

mit Kaltöl-Zone zum Entfernen der Rückstände Fettschmelz-Zyklus

Kugelhahn

mit Sicherheit, leicht zu bedienen

Energie-Ersparnis

mehr Leistungsfähigkeit dank der Vorrichtung zum Programmieren der Leistung

Maximale Isolierung für einen 100% Ertrag. Die Fritteuse wurde auf dem Isolierungsniveau neu studiert und verbessert, damit die Wärme ohne Energie-Verlust ausgeht.

Temperatur

automatisches Absenken der Öltemperatur im «Stand-by-Modus»

Verstauung

Verstauungs-Fach für den Deckel in der Tür

Sicherheit

verbessertes Sicherheitssystem dank der Auslösung der Fritteuse beim Öffnen des Hahnes und bei Reinigung des Heizkörpers.

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	auf Anfrage möglich mit einem grossen Korb 350 x 285 x 135 mm, der Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten
Gerätetyp:	Standgerät
Grösse Frittierkorb mm:	157 x 285 x 135 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	15-18
Produktionsleistung kg/h:	38-46
Sicherungen A:	20
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	14.4 kW
im Lieferumfang enthalten:	2 Frittierkörbe, Edelstahldeckel, Metallfilter für Ablaufkessel
Breite mm:	400
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	46