

Valentine ⚡

Valentine golvfritöser



Fritös EVO200

Valentine fritös EVO200 har en bassäng på 8 liter och 7,2 kW effekt. Det rostfria elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO200 har hög kapacitet, 19-23 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft (se separat produktblad). Lämplig för alla kök.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO200 levereras som golvmodell med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Enheten måste placeras mellan två enheter eller förankras i vägg. Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

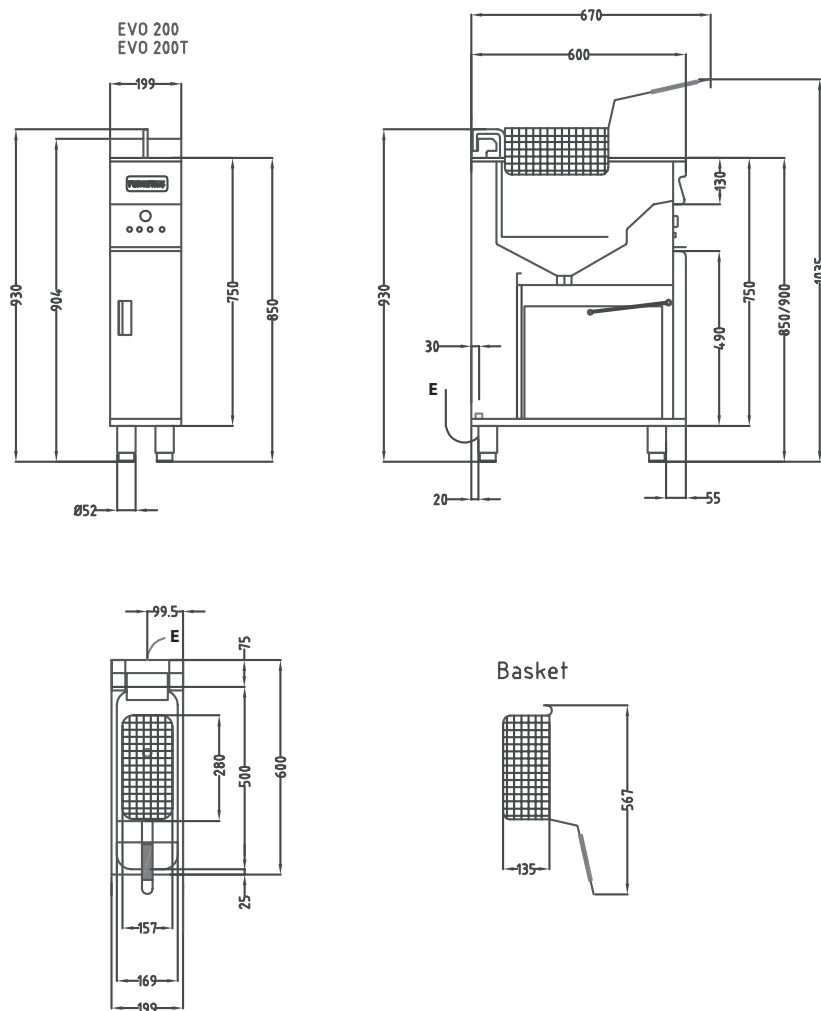
Tekniska specifikationer

Effekt:	7,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	200x600x900 mm
Vikt bto/nto:	41/37 kg
Art. Nr:	1332.2000



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO200T

Valentine fritös EVO200T har en bassäng på 8 liter och 11 kW effekt. Det rostfria elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO200T har hög kapacitet, 26-32 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft (se separat produktblad). Lämplig för alla kök.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO200T levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Enheten måste placeras mellan två enheter eller förankras i vägg. Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

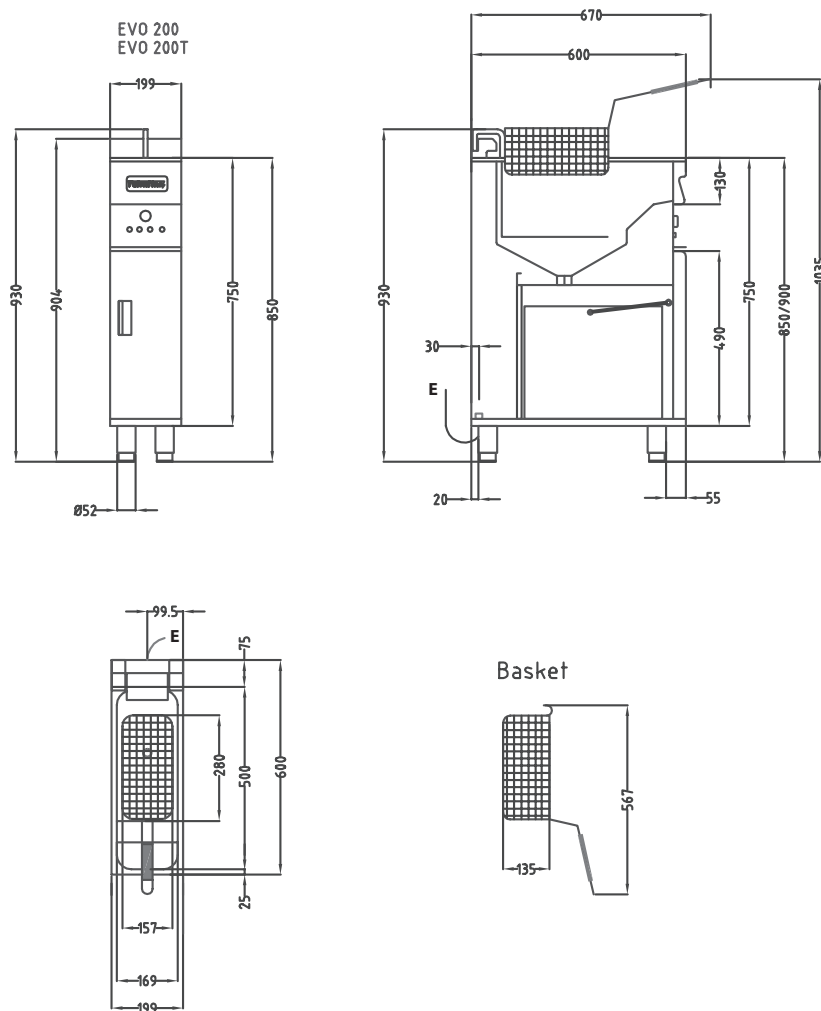
Tekniska specifikationer

Effekt:	11 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	16 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	200x600x900 mm
Vikt bto/nto:	41/37 kg
Art. Nr:	1332.2002



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO2200

Valentine fritös EVO2200 har två bassänger på 8 liter och 7,2 kW effekt per bassäng. De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med två hekorgar, ett vikbart lock samt två uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO2200 har hög kapacitet, 38-46 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO2200 levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

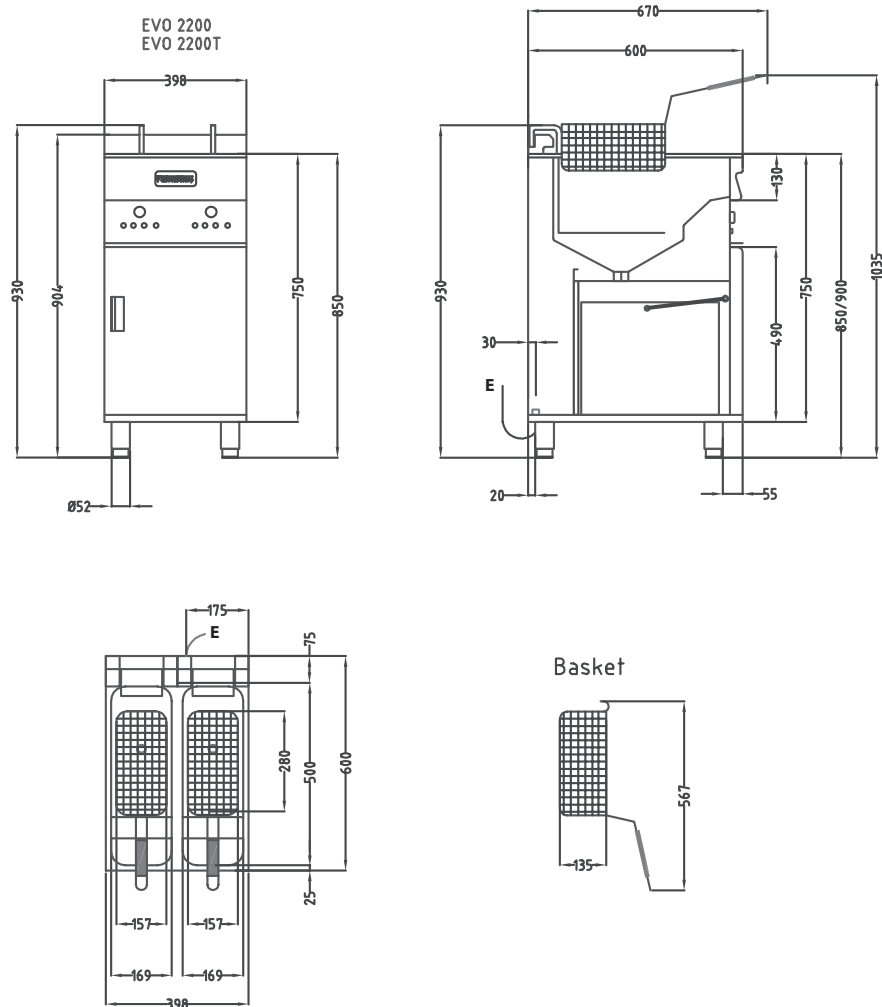
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x600x900 mm
Vikt bto/nto:	66/62 kg
Art. Nr:	1332.2200



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO2200T

Valentine fritös EVO2200T har två bassänger på 8 liter och 11 kW effekt per bassäng. De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med två hekorgar, ett vikbart lock samt två uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO2200T har mycket hög kapacitet, 52-64 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO2200T levereras som golvmodell med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

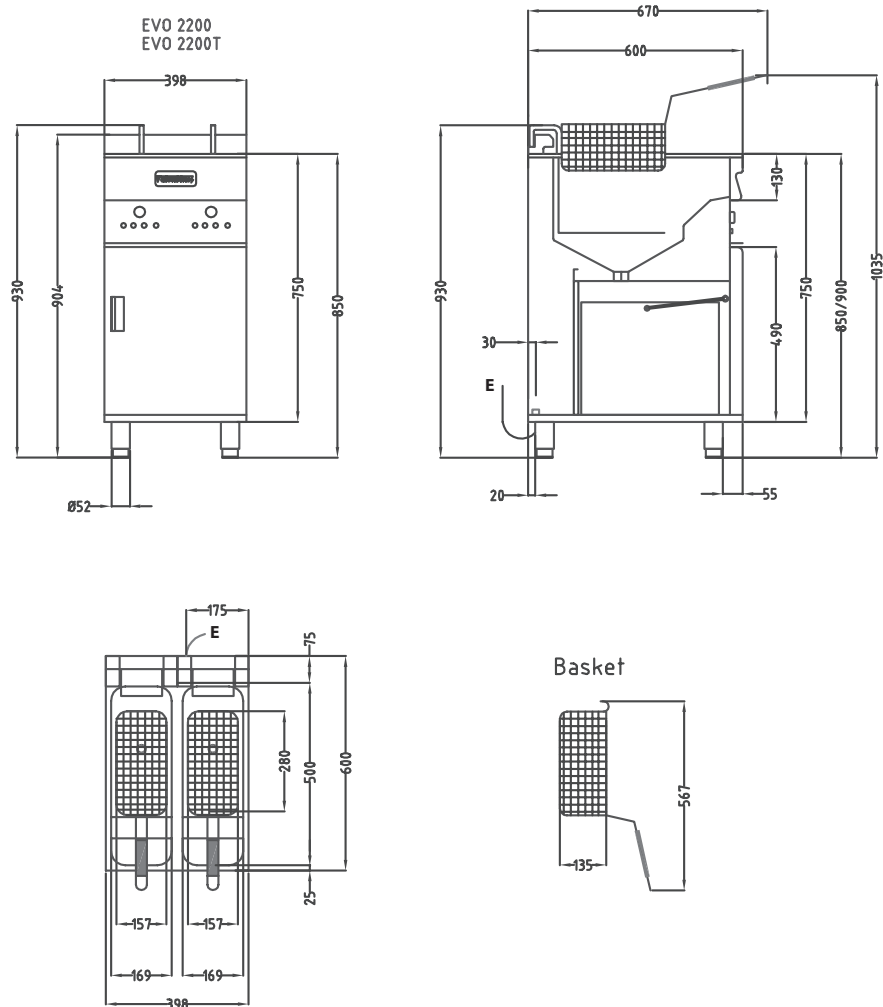
Tekniska specifikationer

Effekt:	22 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x600x900 mm
Vikt bto/nto:	66/62 kg
Art. Nr:	1332.2202



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO250

Valentine fritös EVO250 har en bassäng på 10 liter och 7,2 kW effekt. Det rostfria elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskäril med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO250 har hög kapacitet, 21-25 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskäril är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO250 levereras som golvmodell med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Enheten måste placeras mellan två enheter eller förankras i vägg. Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

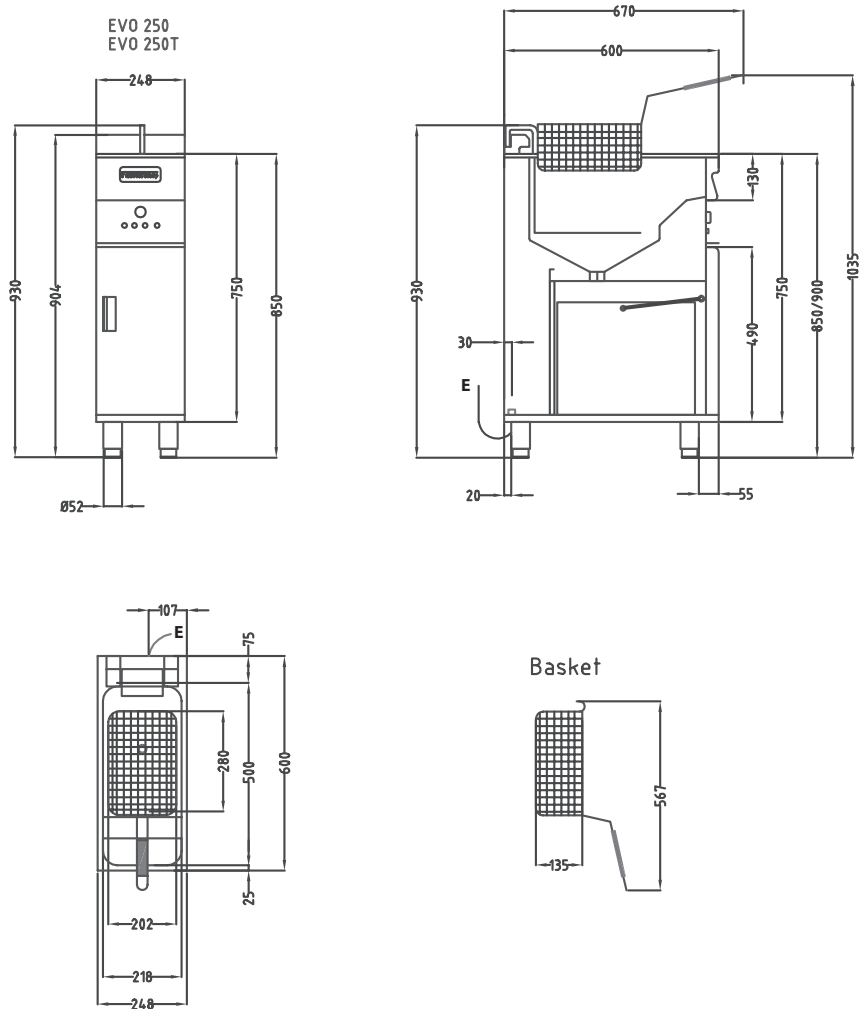
Tekniska specifikationer

Effekt:	7,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	250x600x900 mm
Vikt bto/nto:	44/40 kg
Art. Nr:	1332.2500



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO250T

Valentine fritös EVO250T har en bassäng på 10 liter och 11 kW effekt.

Det rostfria elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskäril med grovfilter.

Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO250T har mycket hög kapacitet, 28-34 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskäril är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO250T levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Enheten måste placeras mellan två enheter eller förankras i vägg. Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller.
Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

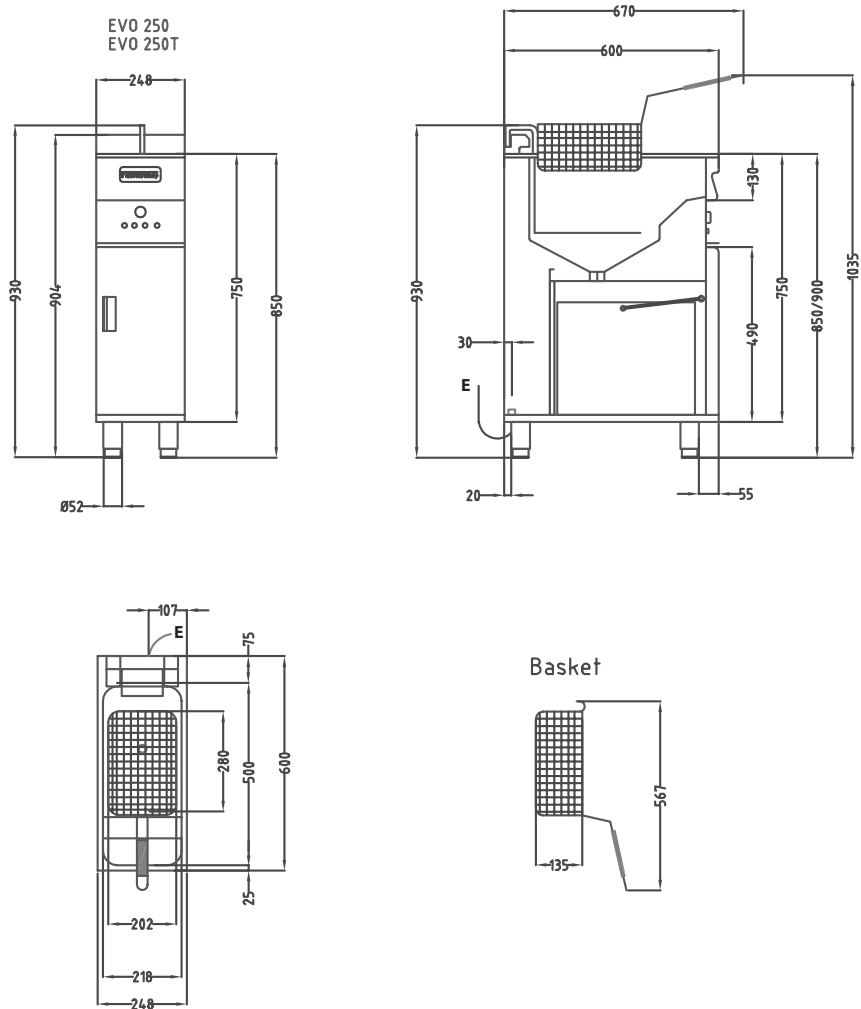
Tekniska specifikationer

Effekt:	11 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	16 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	250x600x900 mm
Vikt bto/nto:	44/40 kg
Art. Nr:	1332.2502



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO2525

Valentine fritös EVO2525 har två bassänger på 10 liter och 7,2 kW effekt per bassäng. De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med två helkorgar, ett vikbart lock samt två uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO2525 har hög kapacitet, 42-50 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO2525 levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

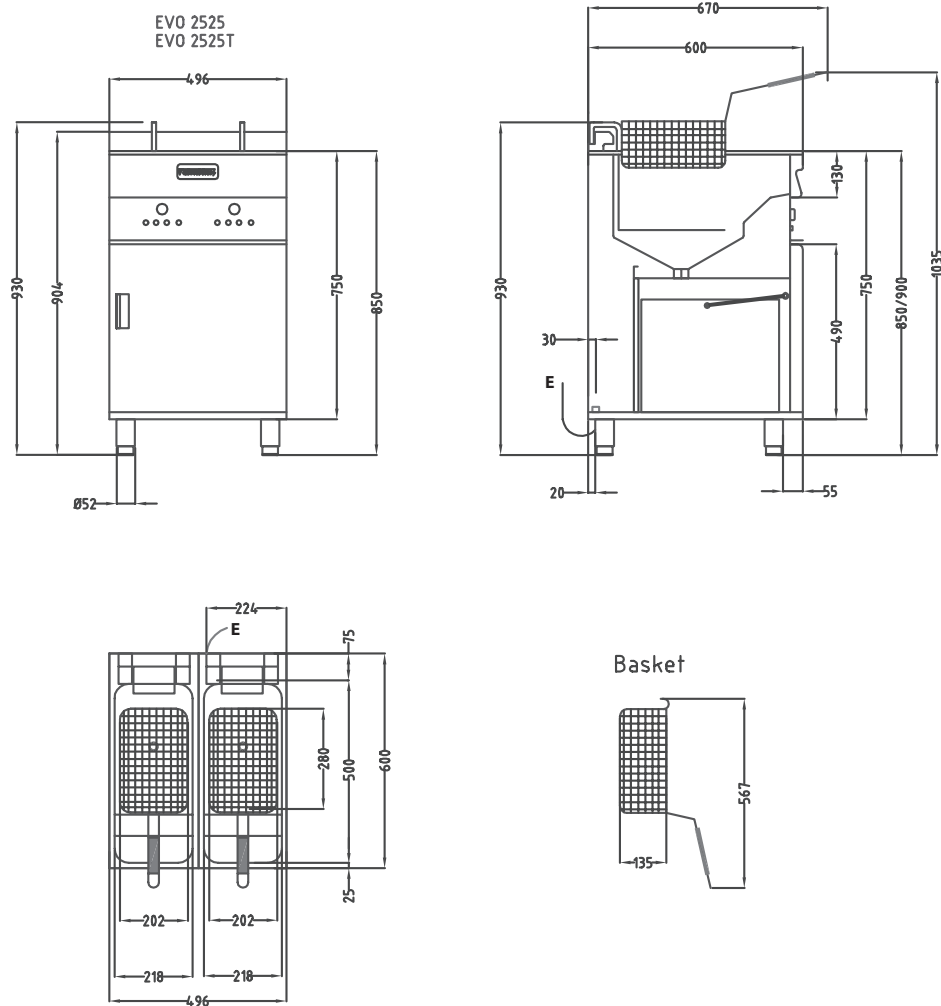
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	500x600x900 mm
Vikt bto/nto:	72/68 kg
Art. Nr:	1332.2600



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO2525T

Valentine fritös EVO2525T har två bassänger på 10 liter och 11 kW effekt per bassäng. De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet. Levereras med två helkorgar, ett vikbart lock samt två uppsamlingskärl med grovfilter. Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO2525T har mycket hög kapacitet, 56-68 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO2525T levereras som golvmodell med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller. Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

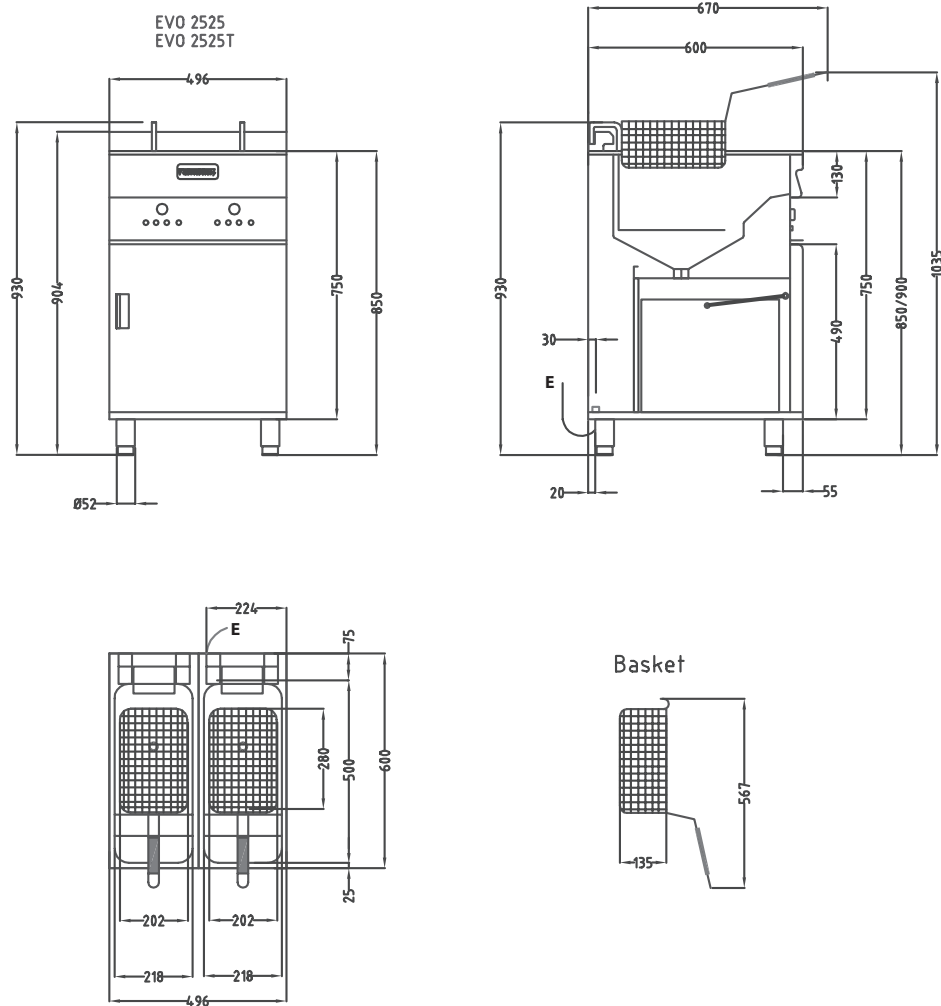
Tekniska specifikationer

Effekt:	22 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	500x600x900 mm
Vikt bto/nto:	72/68 kg
Art. Nr:	1332.2602



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO400

Valentine fritös EVO400 har en bassäng på 18 liter och 14,4 kW effekt.

De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskärll med grovfilter.

Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO400 har hög kapacitet, 38-46 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärll är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO400 levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller.
Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

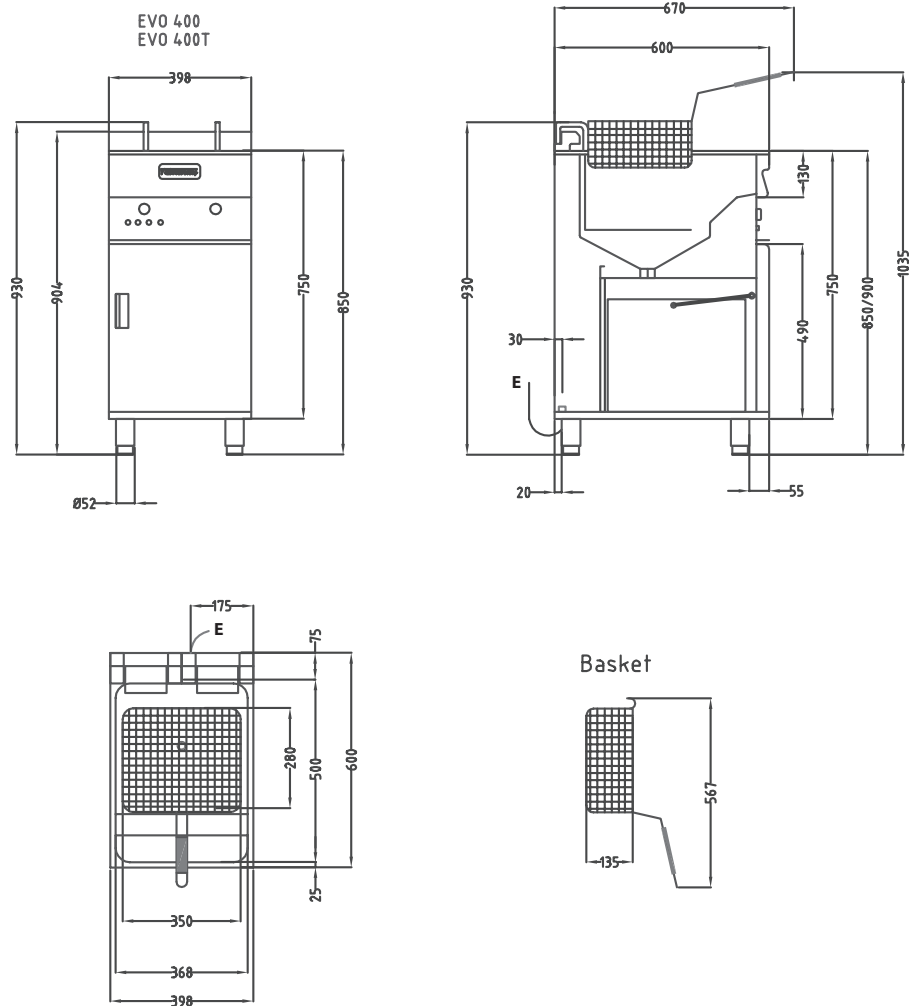
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x600x900 mm
Vikt bto/nto:	63/59 kg
Art. Nr:	1332.4000



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO400T

Valentine fritös EVO400T har en bassäng på 18 liter och 22 kW effekt.

De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Levereras med en helkorg, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskäril med grovfilter.

Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO400T har mycket hög kapacitet, 52-64 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskäril är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO400T levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller.
Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

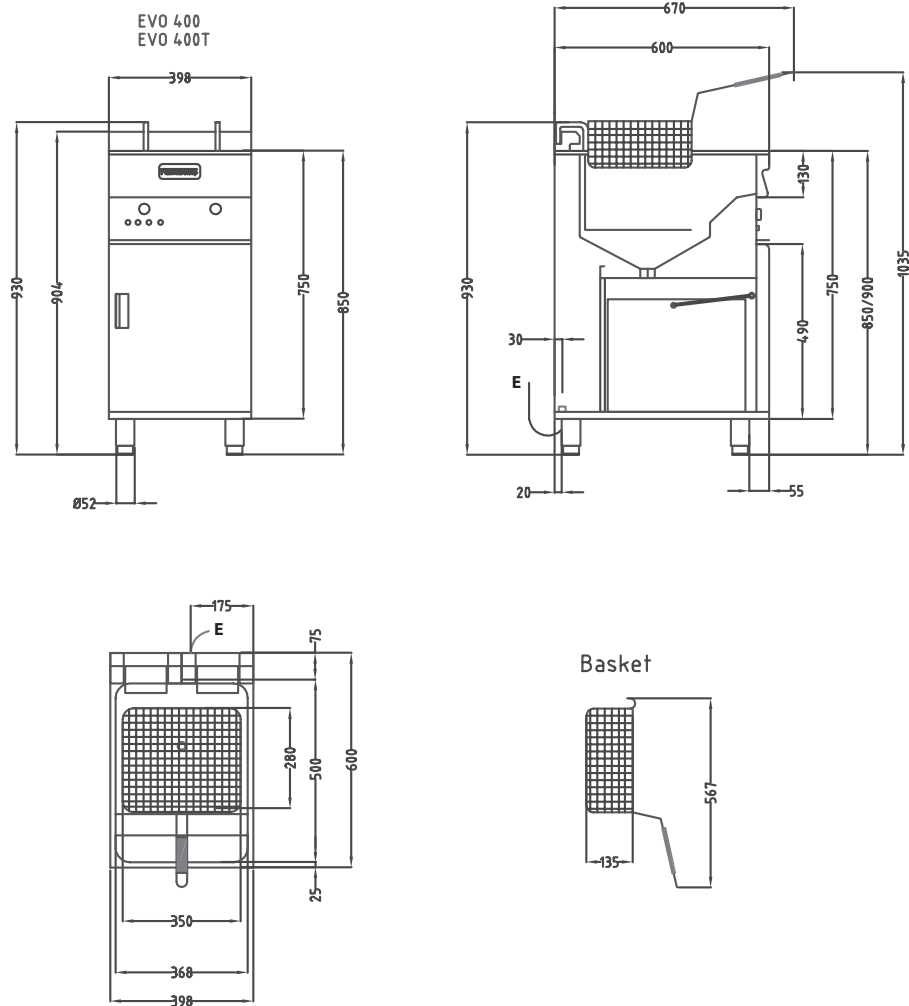
Tekniska specifikationer

Effekt:	22 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x600x900 mm
Vikt bto/nto:	63/59 kg
Art. Nr:	1332.4002



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Fritös EVO600

Valentine fritös EVO600 har en bassäng på 28 liter och 21,6 kW effekt.

De rostfria elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-190°C. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Levereras med två helkorgar, ett vikbart lock samt ett uppsamlingskärll med grovfilter.

Levereras med 2,5 m anslutningskabel.

Mycket hög kapacitet

Valentine fritös EVO600 har mycket hög kapacitet, 57-68 kg pommes frites per timma. Fritösen är utrustad med ECO-läge som sänker temperaturen då fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Uppvärmning från vilotemperatur till friteringstemperatur 180°C tar 2-3 minuter. Baljan har stor överkokningszon och är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Enheten kan levereras med automatisk korglyft och automatisk oljefiltrering (se separat produktblad). Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärll är rostfritt stål. Reglagen är placerade innanför underskåpets dörr så de skyddas från såväl vatten och smuts som stötar. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Valentine fritös EVO600 levereras som golvmödel med kraftiga justerbara fötter (±50 mm). Bör ej placeras intill vattenkälla. Använd gärna tillsammans med pommes fritesvärmeri.

Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg (godkänd enligt SOLAS).

Tillbehör: Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), korgar, fiskfriteringsgaller.

Digital temperatur och oljekvalitetsmätare (Testo 270).

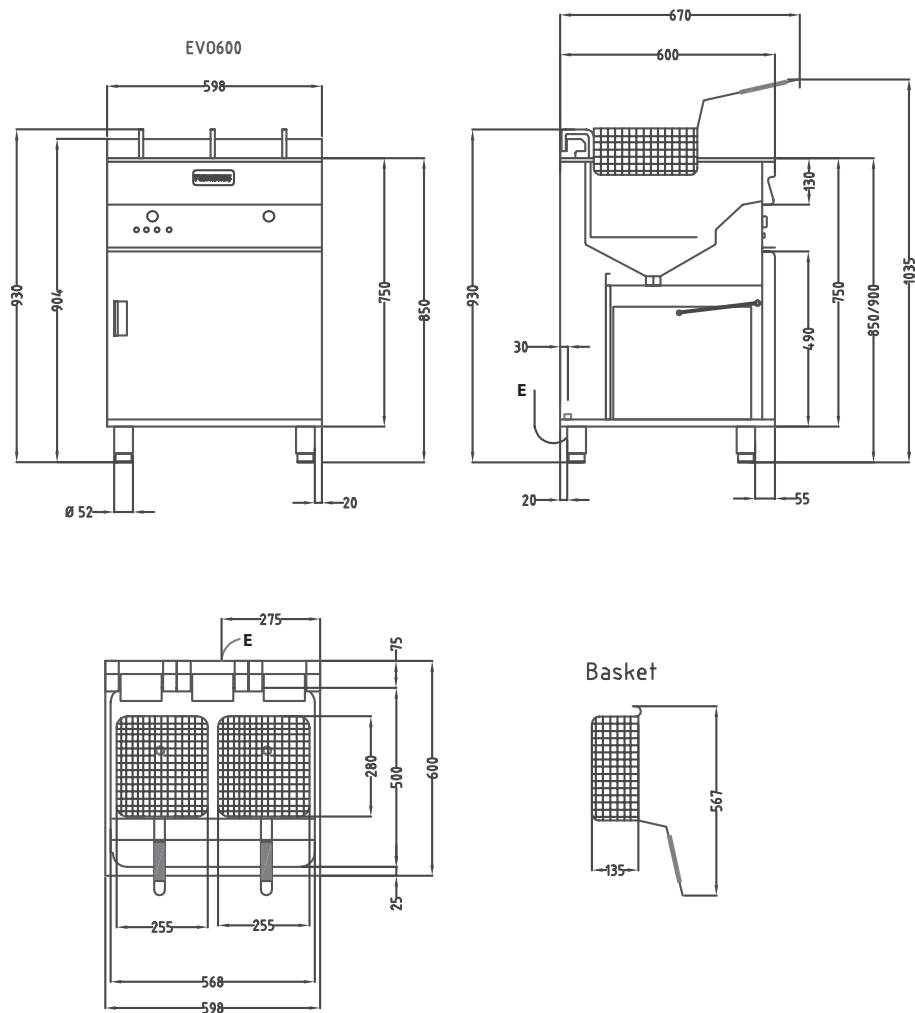
Tekniska specifikationer

Effekt:	21,6 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	600x600x900 mm
Vikt bto/nto:	79/75 kg
Art. Nr:	1332.6000



Valentine fritöser

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Extrautrustning

Valentines fritöser kan utrustas med automatisk korglyft samt automatiskt oljefiltrering. Tillbehören ökar fritösens kapacitet, minskar personalens arbetsbelastning och bidrar till ett bättre friteringsresultat. Lämpliga för alla kök som friterar mycket och vill uppnå bästa möjliga resultat.

Automatisk korglyft

Valentine korglyft lyfter automatiskt upp fritöskorgen när friteringen är klar. Korglyften är integrerad i fritösen och styrs från frontpanelen med digital timer, för enkel och tydlig användning. Valentine korglyft sparar tid i köket och möjliggör en effektivare användning av fritösen, vilket medför ökad kapacitet. Då friteringstiden styrs med en digital timer garanteras jämna, repeterbara friteringsresultat, med minskad arbetsbelastning. Valentine korglyft är tillverkade av samma förstklassiga material som Valentines fritöser. Lyftmekanismen är väl skyddad.

Automatisk oljefiltrering

Valentine filtreringssystem är integrerat i fritösen så att manuell hantering av het olja undviks. På så sätt minskas arbetsbelastningen och oljefiltrering görs snabbt, utan tunga och riskfyllda lyft. Därmed kan filtrering göras oftare, vilket tillsammans med ett mikrofilter förlänger oljans livslängd. En renare olja ger också ett bättre friteringsresultat. Filtreringssystemet har elektrisk pump som återför den filtrerade oljan till bassängen. Pumpen styrs från frontpanelen.



EVO2200 med korglyft



**EVO2200 med korglyft
och filtreringssystem**