

Valentine ⚡
+ SWISS MADE

GOLVFRITÖS
BORDSFRITÖS
INBYGGD FRITÖS
PASTAKOKERI

Valentine ⚡



GOLVFRITÖS EVOLUTION

BRA ATT VETA

Bassäng

Djup kallzon och stor överkokzon.

Spar energi

Välisolerad med optimal oljevolym.

Temperatur 90° –190°C.

170-190°C Fritering
140°C Stand by
90-100°C Rengöring

ECO-läge

Avsett till förvärmning/ viloläge med låg energiförbrukning.

Design och säkerhet

Modernt utförande och spolskyddad enligt IPX4.

Element

Kraftfulla i rostfritt stål. Uppfallbara för enkel rengöring.

Rostfri bassäng

Mjuka, rundade hörn för enkel rengöring och optimal hygien.

Justerbara fötter

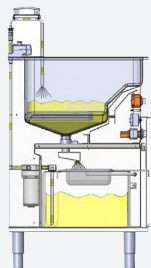
Från 850 till 900 mm. Hjul som tillbehör.



○ ○ ● ●
Temperaturen är uppnådd. Dags att fritera!
Fritösen värmer
On-läge 1
On-läge ECO

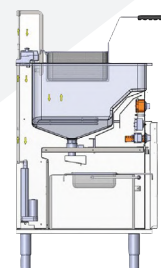
PUMP MED FILTERANLÄGGNING INKL. MICROFILTER

Pumpsystem för cirkulering av olja. Kräver ingen manuell hantering av uppsamlingskärlet.



AUTOMATISK KORGLYFT







Timerstyrd korglyft som sänker ner korgen i bassängen och upp igen efter inställd tid. Helautomatisk för ökad effektivitet.



Evolution	EVO 200	EVO 200T	EVO 250	EVO 250T	EVO 2200	EVO 2200T	EVO 2525	EVO 2525T	EVO 400	EVO 400T	EVO 600
Bassäng (liter)	8	8	10	10	2 x 8	2 x 8	2 x 10	2 x 10	18	18	28
Produktionskapacitet (kg/h)	19-23	26-32	20-26	28-36	38-46	52-64	40-52	56-72	38-46	52-64	57-68
Bruttovikt (kg)	36	36	40	40	62	62	68	68	53	53	70
Effekt (kW)	7,2	11,0	7,2	11,0	14,4	22,0	14,4	22,0	14,4	22,0	21,6
Anslutning el	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Säkringar (A)	10	16	10	16	20	32	20	32	20	32	32
Tillval:											
Korglyft o pump	-	-	•	•	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)	• (2x)
Pump	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	-
Marin 400/440V 3~	-	-	•	•	-	-	-	-	-	-	•
Norge 230V 3~	•	-	•	-	•	-	•	-	•	-	-

Med reservation för ändringar.

GOLVFRITÖSER **EVOLUTION**

	ART.NR	MODELL
	1332.2000	Valentine EVO 200 8 liter, 1 korg Kapacitet: 19-23 kg/h 200 x 600 x 850-900 mm 7,2 kW 400 V 3N~
	1332.2030	Valentine EVO 200T 8 liter, 1 korg, turbo Kapacitet: 26-32 kg/h 200 x 600 x 850-900 mm 11,0 kW 400 V 3N~
	1332.2500	Valentine EVO 250 10 liter, 1 korg Kapacitet: 20-26 kg/h 250 x 600 x 850-900 mm 7,2 kW 400 V 3N~
	1332.2530	Valentine EVO 250T 10 liter, 1 korg, turbo Kapacitet: 28-36 kg/h 250 x 600 x 850-900 mm 11,0 kW 400 V 3N~
	1332.2200	Valentine EVO 2200 2x8 liter, 2 korgar Kapacitet: 38-46 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.2230	Valentine EVO 2200T 2x8 liter, 2 korgar, turbo Kapacitet: 52-64 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.2600	Valentine EVO 2525 2x10 liter, 2 korgar Kapacitet: 40-52 kg/h 500 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.2630	Valentine EVO 2525T 2x10 liter, 2 korgar, turbo Kapacitet: 56-72 kg/h 500 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.4000	Valentine EVO 400 18 liter, 2 korgar Kapacitet: 38-46 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.4030	Valentine EVO 400T 18 liter, 2 korgar, turbo Kapacitet: 52-64 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.6000pr	Valentine EVO 600 28 liter, 2 korgar Kapacitet: 57-68 kg/h pump och filteranläggning inkl. microfilter 600 x 600 x 850-900 mm på 4 st hjul 21,6 kW 400 V 3N~

GOLVFRITÖSER EVOLUTION COMPUTER

BRA ATT VETA

Lätt att ställa in
Stor, flerspråkig och tydlig display.

Computer
Inställda värden analyseras och justeras konstant för ett perfekt resultat. En ljudsignal indikerar när maten är klar. Computern kan också styra en automatisk korglyft (tillbehör som rekommenderas).

Programmering
Fyra program att välja mellan (med meny, temperatur och tillagningstid).

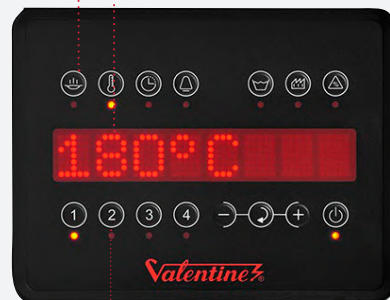
Temperatur
Noggrannhet +/-1°C. Bättre och jämnare friteringsresultat.



Computer från Valentine
Ny design, lättöverskådlig och enkel att använda.

Enkel justering

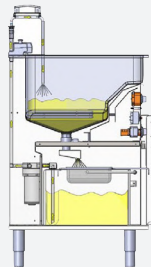
Stor och tydlig display



Fyra olika program

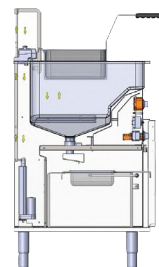
PUMP MED FILTERANLÄGGNING INKL. MICROFILTER

Pumpsystem för cirkulering av olja. Kräver ingen manuell hantering av uppsamlingskärlet.



AUTOMATISK KORGLYFT

Timerstyrd korglyft som sänker ner korgen i bassängen och upp igen efter inställd tid. Helautomatisk för ökad effektivitet.



Evolution	EVO-VC 2200	EVO-VC 2200T	EVO-VC 250	EVO-VC 250T	EVO-VC 2525	EVO-VC 2525T	EVO-VC 400	EVO-VC 400T	EVO-VC 600
Bassäng (liter)	2 x 8	2 x 8	1 x 10	1 x 10	2 x 10	2 x 10	1 x 18	1 x 18	1 x 28
Produktionskapacitet (kg/h)	38-46	52-64	20-26	28-36	42-52	56-72	38-46	52-64	57-68
Bruttovikt (kg)	64	64	45	45	72	72	57	57	77
Effekt (kW)	14,4	22,0	7,2	11,0	14,4	22,0	14,4	22,0	21,6
Anslutning el	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Säkringar (A)	20	32	10	16	20	32	20	32	32
Tillval: Korglyft o pump Pump	• (2x) •	• (2x) •	• •	• •	• (2x) •	• (2x) •	• •	• •	• -

Med reservation för ändringar.

GOLVFRITÖS **EVOLUTION COMPUTER**

	ART.NR	MODELL
	1332.2201	Fritös Valentine EVO-VC 2200 Computer 4 program. Elektronisk termostat 2 x 8 liter, 2 korgar Kapacitet: 38-46 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.2231	Fritös Valentine EVO-VC 2200T Computer 4 program. Elektronisk termostat 2 x 8 liter, 2 korgar, turbo Kapacitet: 52-64 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.2501	Fritös Valentine EVO-VC 250 Computer 4 program. Elektronisk termostat 1 x 10 liter, 1 korg Kapacitet: 20-26 kg/h 250 x 600 x 850-900 mm 7,2 kW 400 V 3N~
	1332.2531	Fritös Valentine EVO-VC 250T Computer 4 program. Elektronisk termostat 1 x 10 liter, 1 korg, turbo Kapacitet: 28-36 kg/h 250 x 600 x 850-900 mm 11,0 kW 400 V 3N~
	1332.2601	Fritös Valentine EVO-VC 2525 Computer 4 program. Elektronisk termostat 2 x 10 liter, 2 korgar Kapacitet: 42-52 kg/h 500 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.2631	Fritös Valentine EVO-VC 2525T Computer 4 program. Elektronisk termostat 2 x 10 liter, 2 korgar, turbo Kapacitet: 56-72 kg/h 500 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.4001	Fritös Valentine EVO-VC 400 Computer 4 program. Elektronisk termostat 18 liter, 2 korgar Kapacitet: 38-46 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 14,4 kW 400 V 3N~
	1332.4031	Fritös Valentine EVO-VC 400T Computer 4 program, elektronisk termostat 18 liter, 2 korgar Kapacitet: 52-64 kg/h 400 x 600 x 850-900 mm 22,0 kW 400 V 3N~
	1332.6001kpr	Fritös Valentine EVO-VC 600 korglyft/filter/hjul Computer 4 program. Elektronisk termostat 1x28 liter, 2 korgar Kapacitet: 57-68 kg/h Dubbla korglyftar Pump och filteranläggning med mikrofilter 600 x 600 x 850-900 mm på hjul 21,6 kW 400 V 3N~

GOLVFRITÖS EVOLUTION TILLBEHÖR

POMMES FRITES VÄRMERI

Robust och solid
Enkel att rengöra
Dubbla element
Över- och underelement
för bättre värmefördelning

Evolution	EVO Silofrit VMAX
Kantin	1/1 GN 150, lös bottenplåt
Mått (BxDxH mm)	398 x 600 x 265/696
Bruttovikt (kg)	16
Effekt (kW)	0,8
Anslutning el	230V 1N~
Säkringar (A)	6

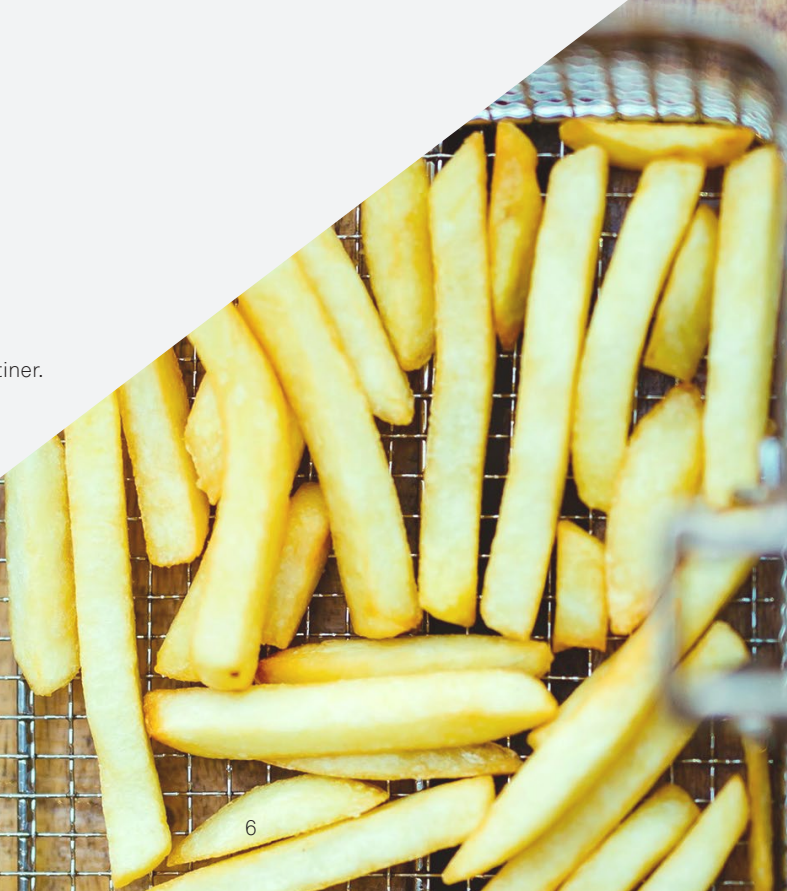


ART.NR

1335.0001



Komplettera med underskåp för GN-kantiner.
Total höjd 850 mm.



GOLVFRITÖS EVOLUTION TILLBEHÖR

	ART.NR	MODELL
	1332.8107	Automatisk korglyft och pump Valentine EVO Enkel korglyft med digital timer samt pump och filteranläggning inkl. microfilter för modell EVO 250
	1332.8108	Automatisk korglyft och pump Valentine EVO Dubbel korglyft med digital timer samt pump och filteranläggning inkl. microfilter för modell EVO 2200, 2525, 400 och 600
	1332.8106	Automatisk oljefiltrering Valentine Pump- och filteranläggning med microfilter för modell EVO 250, 2200, 2525, 400 och 600
	1332.8101	Hjulsats Valentine Ram med 4 st hjul Totalhöjd: 900 mm
	1332.8100	Kopplingslist Valentine Placeras mellan två fritöser
	1332.8120	Fritöskorg Valentine EVO rostfri för modell EVO 200, 2200 och 400 157 x 285 x 135 mm
	1332.8122	Fritöskorg Valentine EVO rostfri för modell EVO 250 och 2525 202 x 285 x 135 mm
	1332.8124	Fritöskorg Valentine EVO rostfri Large, för modell EVO 400 350 x 285 x 135 mm
	1332.8126	Fritöskorg Valentine EVO rostfri för modell EVO 600 255 x 285 x 135 mm
	1332.8130	Fiskfriteringsgaller Valentine EVO 1/1 rostfri för modell EVO400 Utan handtag 330 x 356 mm
	1332.8109	Microfilter komplett Valentine Hållare med filterduk 510 x 210 mm

BORDSFRICTÖS

BRA ATT VETA

Konstruktion

Tillverkad helt i rostfritt stål.

Enkel att använda

Endast ett vred.

Kallzon under element.

Överhettningsskydd med återställningsknapp.

Alltid med avtappningskran (inte TF3).



Bassäng

Pressad i ett stycke med invändiga runda hörn. Upplyftbar för enkel rengöring.



Fritös i tre delar

För lättare och säkrare underhåll är TF serien delbar i 3 enheter, elementenhet, bassäng och chassi. De två sistnämnda kan diskas i maskin.










Avtappningskran

Alla TF modeller (inte TF3) har en avtappningskran.

Bordsfritös	TF3	TF5	TF7T	TF10	TF55	TF77T
Bassäng (liter)	2-3	5	7	10	2 x 5	2 x 7
Bruttovikt (kg)	7	8	12	14	15	19
Effekt (kW)	3,0	3,6	4,6	6,9	7,2	9,2
Anslutning el	230V 1N~	400V 2N~	400V 2N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 2N~
Säkringar (A)	13	10	10	10	13	20

Med reservation för ändringar.

BORDSFRITÖS

	ART.NR	MODELL
	1335.0103	Fritös Valentine TF3 2-3 liter, 1 korg 200 x 390 x 180/310 mm 3,0 kW 230 V 1N~
	1335.0104	Fritös Valentine bänkmodell TF5 5 liter, 1 korg, avtappningskran 280 x 415 x 265/420 mm 3,6 kW 400 V 2N~
	1335.0108	Fritös Valentine TF7T 7 liter, 1 korg, avtappningskran 280 x 415 x 265/420 mm 4,6 kW 400 V 2N~
	1335.0110	Fritös Valentine TF10 10 liter, 1 korg, avtappningskran 367 x 415 x 265/420 mm 6,9 kW 400 V 3N~
	1335.0204	Fritös Valentine bänkmodell TF55 2 x 5 liter, 2 korgar, avtappningskran 420 x 415 x 265/420 mm 7,2 kW 400 V 3N~
	1335.0208	Fritös Valentine TF77T 2 x 7 liter, 2 korgar, avtappningskran 560 x 415 x 265/420 mm 9,2 kW 400 V 2N~
	1335.0001	Pommesfrites Värmeri Silofrit VMAX Med övervärme 398 x 600 x 265/696mm 0,85 kW 230V 1N~

PASTAKOKERI

BRA ATT VETA

Kapacitet
20 liter.

Vattenanslutning

Avtappningskran på fronten



Liguria



Svängbart element
För enkel underhållning.

Kapacitet
1/1 GN, 25-40 liter.

Multifunktion

Koka, blanchera, pochera, uppvärmning, tina, ångkoka, sous-vide.

Bassäng

310 x 510 x 300 mm (GN1/1).

Syrafast rostfritt stål, pressad i ett stycke för enkel rengöring.

Temperatur

Termostat 40 - 105°C

Avtappningskran på fronten



VMC-3/T



Automatisk korglyft
3 mindre korgar på varje sida (tillval). Endast modell VMC.



Runda korgar Ø140 x 210 mm
Standard på Liguria.



Rektangulära korgar
140 x 280 x 210 mm.












Små korgar
128 x 90 x 210 mm.



Sous-vide
Set med numrerade korgar 1-6.

Pastakokeri	Liguria	VMC-3	VMC-3T
Kapacitet (liter)	20	25-40	25-40
Bruttovikt (kg)	17	31	31
Effekt (kW)	4,5	6,6	10,0
Anslutning el	400V 3~	400V 3N~	400V 3N~
Säkringar (A)	13	10	16

PASTAKOKERI

	ART.NR	MODELL
	1414.0010	Pastakokeri Valentine bänkmodell Liguria GN 1/1-200 inkl. 4 st runda korgar och breddavlopp 344 x 575 x 315 mm 4,5 kW 400 V 3~
	1414.0210	Pastakokeri Valentine VMC-3 GN 1/1-200 exkl. korgar inkl. lock, skyddsplåt för element och breddavlopp 350 x 600 x 850 mm 6,6 kW 400 V 3N~
	1414.0220	Pastakokeri Valentine VMC-3T "Turbo" GN 1/1-200 exkl. korgar inkl. lock, skyddsplåt för element och breddavlopp 350 x 600 x 850 mm 10,0 kW 400 V 3N~
	1414.0212	Pastakokeri Valentine VMC-3 korglyft Dubbel korglyft med digital timer GN 1/1-200 inkl. lock, skyddsplåt för element, breddavlopp samt 2 st korgar 1414.8204 350 x 600 x 850 mm 6,6 kW 400 V 3N~
	1414.0222	Pastakokeri Valentine VMC-3T "Turbo" korglyft Dubbel korglyft med digital timer GN 1/1-200 inkl. lock, skyddsplåt för element, breddavlopp samt 2 st korgar 1414.8204 350 x 600 x 850 mm 10,0 kW 400 V 3N~
	1414.8203	Pastakorg rund Valentine Max 4 st Ø 140 x 210 mm
	1414.8204	Pastakorg standard Valentine Max 2 st Kapacitet: ca 1 kg pasta/st 140 x 280 x 210 mm
	1414.8205	Pastakorg portion Valentine Max 7 st 128 x 90 x 210 mm
	1414.8200	Avrinningsplåt För modell VMC-3

INBYGGD FRITÖS EVOLUTION

BRA ATT VETA

En attraktiv, skräddarsydd lösning

Alla fritöser är tillgängliga för inbyggnad. Inbyggnaden ska ske på godkänd verkstad.

Valentines fritöser passar perfekt på alla arbetsytor. Det betyder att du kan välja den idealiska designen på köket.

Den här lösningen underlättar också rengöring och underhåll i köket. Det blir hygieniskt och säkert.

Valentines fritöser garanterar utmärkt kvalitet. Det är inte förvånande att professionella, skräddarsydda koncept, som t.ex. Marrone, använder Valentines fritöser i sin design.



MARIN FRITÖS EVOLUTION

BRA ATT VETA

Evolution-serien erbjuder fritöser speciellt utformade för marint bruk.

Fritöserna uppfyller SOLAS-normen (Safety Of Life At Sea). De testas på fabriken för att tillfredsställa den tuffa användningen och krävande säkerhetsstandarder som krävs till sjöss.

Alla marina fritöser är utrustade med flänsade fötter som ska fixeras på golvet i kabyssen.

Som standard levereras marina versioner för 400/440V 3~ (50/60 Hz). Andra spänningar är tillgängliga på begäran.





Världsnyhet 1947.
Den första elektriska fritösen.



Den första fabriken i Ecublens, Schweiz.

ÅTERFÖRSÄLJARE:

IMPORTÖR:

mkab Storkök
MASKINKONSTRUKTIONER AB • EST. 1965

MASKINKONSTRUKTIONER AB
BOX 231 | 421 23 VÄSTRA FRÖLUNDA
TEL 031-29 92 20 | WWW.MKAB.EU