

*A la vanguardia de la innovación desde 1947.
Un "savoir-faire" mundialmente reconocido*



1947

Valentine inventa la primera freidora eléctrica con resistencia sumergida en el aceite. ¡Una novedad mundial!



1961 Feria de Lausanne



Línea de montaje



Calibración termostatos



1961 Fábrica en Ecublens



Departamento I + D



Zona expediciones

“La perfección de la fritura a su alcance”

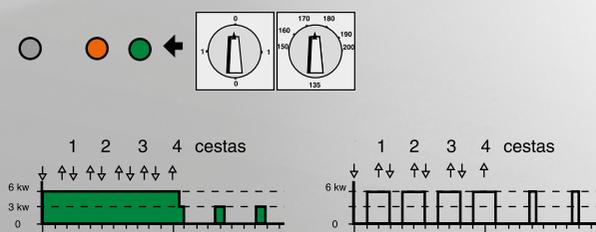
- Gran Potencia Calorífica
- Pocos litros de Aceite
- Temperatura constante

Frituras de calidad, crujientes, ligeras... en su punto
Ahorro de tiempo, aceite y electricidad

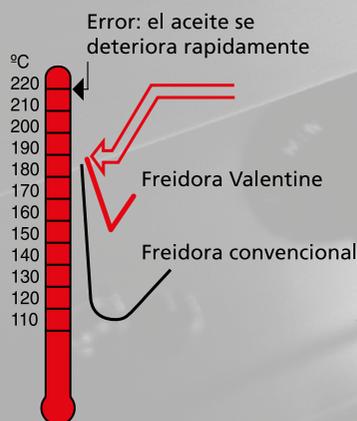
TERMOSTATOS PRECISOS

Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura.

Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo de energía, aceite y tiempo.



Freidora inteligente: Con luz verde sumergir la cesta. La freidora calienta sin parar y Ud. gana de 30 a 50 segundos (Diálogo sistema)



RESISTENCIAS POTENTES

En Valentine guardamos una relación mínima de 1Kw de potencia por litro calentado, llegando a 2Kw por litro. Las resistencias Valentine están construidas en acero inox y soportan ser calentadas sin aceite. Son muy largas, con el fin de no quemar el aceite. Nunca sobrepasan los 250 °C en superficie, con una carga máxima de 4 w/cm².

TIEMPO DE REACCIÓN DEL TERMOSTATO

Tiempo de reacción del termostato de una freidora convencional: Al introducir la cesta con producto en una freidora a 180°C, la temperatura bajará inevitablemente a 110°C. Si la relación es inferior a 1 Kw de potencia por litro, tardará en recuperar la temperatura programada, con lo cual herviremos las patatas en lugar de freirlas, aumentando el consumo de aceite en un 20% y obteniendo unas patatas indigestas.



60 años de experiencia,
calidad
y tecnología suiza

Más de 600.000
freidoras Valentine
...en servicio en todo
el mundo



2014

Freidora **MAXI 3000**

- + Rapidez
- + Calidad

- Consumo
- Tiempo



Mod. Maxi 3000

- Construcción en acero inox
- Potentes resistencias de gran superficie: no queman el aceite
- Equipadas con micro y termostato de seguridad
- Cuba y cabezal extraíble. Fácil limpieza

MODELO	Maxi 3000
Dimensiones Freidora	260 x 400 x 240
Dimensiones Cesta	220 x 260 x 100
Capacidad Cuba (litros)	4 / 5
Potencia (kw)	3
Voltaje / Fases (v)	1 x 230
Producción (kg / h)	8

PVP
Mod. Maxi 3000 360 €

Freidoras **BB 55**

**Modelo
Encastrable**
-bajo pedido-



Mod. BB 55

- Construcción en acero inox
- Equipados con interruptor, termostato de seguridad y micro de seguridad
- Grifo de vaciado inobstruible de gran diámetro
- Potentes resistencias de gran superficie, no queman el aceite
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo
- Dos cubas independientes
- Modelo encastrable no varía precio

	PVP
BB-55 M	1.540 €
BB-55 T	1.540 €

MODELO	BB-55 M	BB-55 T
Dimensiones Freidora	400 x 450 x 270 – 420	400 x 450 x 270 – 420
Dimensiones Cesta	2 x (160 x 280 x 100)	2 x (160 x 280 x 100)
Capacidad Caba (litros)	5 + 5	5 + 5
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	3 x 400
Producción (kg / h)	22	22

Freidora Serie TF

Modelo Encastrable

-bajo pedido-

Componentes de primera calidad

Valentine ha elaborado una freidora de sobre-mesa que responde a las expectativas más exigentes, con componentes y acabados de primera calidad.



Mod. TF 7 T

NUEVA SERIE TF

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. Maxi-5)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. Maxi-5)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio

	PVP
Mod. Maxi-5	645 €
Mod. TF-7	746 €
Mod. TF-10	930 €
Mod. TF-77	1.425 €
Mod. TF-7T	812 €
Mod. TF-77T	1.510 €
Mod. TF-13	1.175 €



Mod. MAXI-5



Mod. TF-10



Mod. TF-77

Dialogo Sistema: Termostato de 3 contactos (Sistema patentado)

Especialmente estudiadas para productos congelados

Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda su potencia,

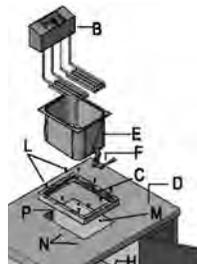
evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



Totalmente desmontable cabezal, cuba y chasis. Los dos últimos lavables en lavavajillas.

Freidoras encastradas



MODELO	MAXI-5	TF-7	TF-10	TF-77
Dimensiones Freidora	280 x 415 x 265 – 420	280 x 415 x 265 – 420	360 x 415 x 265 – 420	560 x 415 x 265 – 420
Dimensiones cesta	220 x 235 x 108	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba	3,5 / 5	5,5 / 7	8 / 10	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	3	3,6	6,9	2 x 3,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	2 x (1 x 230)
Producción (kg / h)	6 - 10	7 - 11	14 - 20	14 - 22

MODELO	TF-7 T	TF-77 T	TF-13
Dimensiones Freidora	280 x 415 x 265 – 420	560 x 415 x 265 – 420	560 x 415 x 265 – 420
Dimensiones cesta	220 x 235 x 108	2 x (220 x 235 x 108)	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	5,5 / 7	2 x (5,5 / 7)	12,5 / 14 litros
Potencia (kw)	4,6	2 x 4,6	6,9
Voltaje / Fases (v)	2 x 400	2 x (2 x 400)	3 x 400 + N
Producción (kg / h)	10-15	20-25	14-20

Freidoras súper rápidas EVOLUTION “EVO”

Cuba inox:

Embutida de una pieza sin soldaduras, con ángulos redondeados, facilitando la limpieza.

Cono de vaciado:

Con zona fría de recuperación de residuos.

Grifo de bola:

Con seguridad, fácil de manipular.

Ahorro de energía - Diálogo Sistema:

Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100% y ciclo para fundir grasa.

Resistencias:

Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.

Temperatura:

Bajada automática de la temperatura del aceite en modo “stand-by”. Modelo aún más potente “Turbo” para patatas congeladas.

Espacio para la tapa en la puerta.

Economía de aceite:

Capacidad de aceite disminuida para una total optimización.

Estanqueidad:

IPX-5

Seguridad:

Sistema de seguridad mejorado gracias a la desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.

Frecuencia 50 - 60 Hz

Maniobra eléctrica a baja tensión 24 v.



Mod. EVO-2525

■ Modelos especiales para barcos:

Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima “SOLAS”



Detalle resistencias pivotantes

Accesorios

Consultar página..... 53

PVP

Mod. EVO-200	2.550 €
Mod. EVO-200 T	2.690 €
Mod. EVO-250	2.720 €
Mod. EVO-250 T	2.895 €
Mod. EVO-2200	4.475 €
Mod. EVO-2200 T	4.780 €
Mod. EVO-2525	4.690 €
Mod. EVO-2525 T	4.950 €
Mod. EVO-400	3.890 €
Mod. EVO-400 T	4.195 €
Mod. EVO-600	4.990 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%



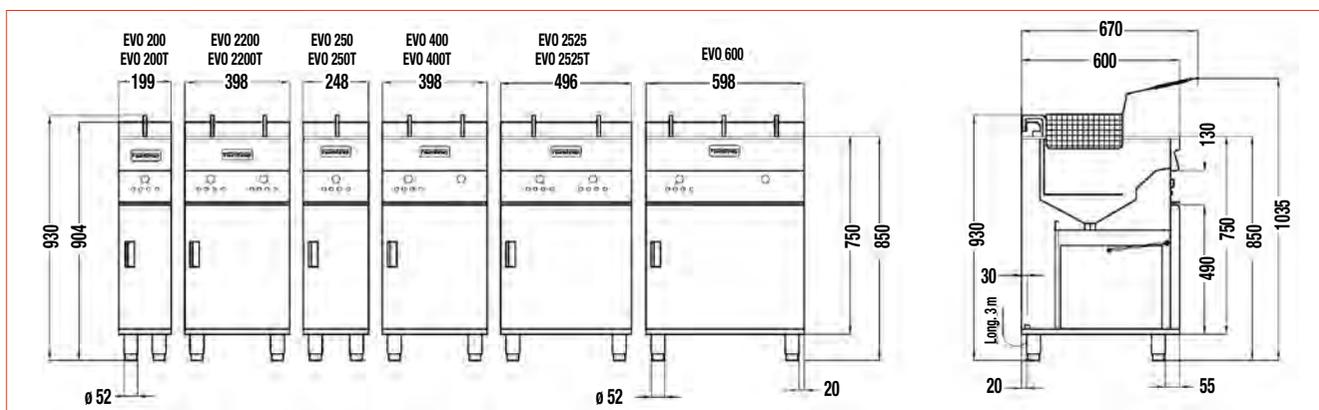
Mod. EVO-250



Mod. EVO-400



Mod. EVO-2200



MODELO	EVO 200	EVO 2200	EVO 250	EVO 400	EVO 2525	EVO 600
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T					
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	19 - 23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO 200 T	EVO 2200 T	EVO 250 T	EVO 400 T	EVO 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	11	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T				
Amperios	16	32	16	32	32
Dimensiones Freidora	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	26 - 32	52 - 64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2

Freidoras súper rápidas EVO - COMPUTER

Una fritura analizada y corregida

Una fritura permanentemente analizada y corregida, para una calidad perfecta en todos los casos.

Gracias a una sonda situada en la cuba, la computadora de la freidora analiza permanentemente el estado de la fritura.

En función de los alimentos, de la cantidad depositada en la cesta, de su temperatura y humedad, la "computer" reduce o prolonga automáticamente el tiempo de la fritura.

Una señal sonora indica cuando los alimentos están listos. La "computer" puede regular el elevador automático de cestas (opcional).

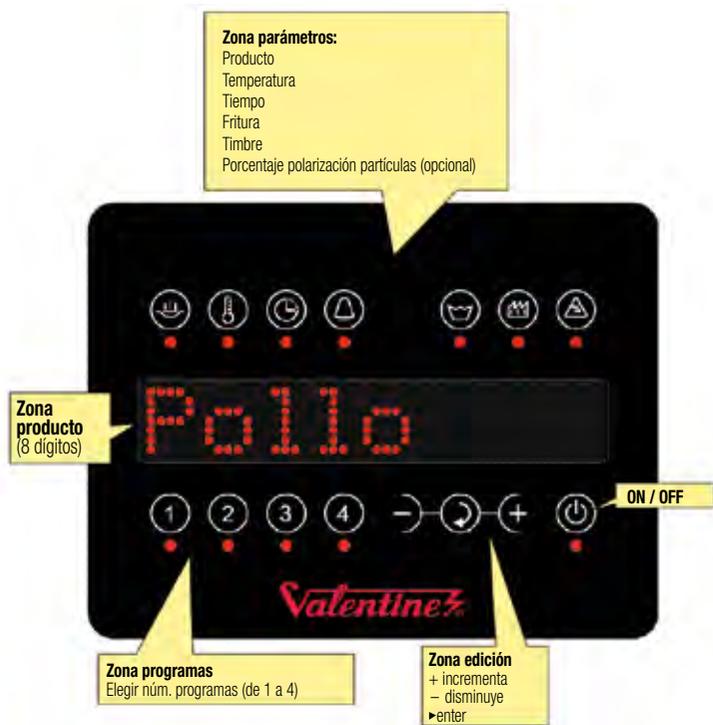
37 programas. 4 ya pre-grabados con menú, temperatura y tiempo de fritura.

Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.

Aislamiento perfecto.

Temperatura controlada electrónicamente.

Mod. EVO 250
Con elevador
y bomba de filtraje



	PVP
Mod. EVO C 250	3.940 €
Mod. EVO C 250 T	4.030 €
Mod. EVO C 2200	6.790 €
Mod. EVO C 2200 T	6.925 €
Mod. EVO C 2525	6.980 €
Mod. EVO C 2525 T	7.270 €
Mod. EVO C 400	5.420 €
Mod. EVO C 400 T	5.560 €
Mod. EVO C 600	6.990 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%

Accesorios
Consultar página..... 53



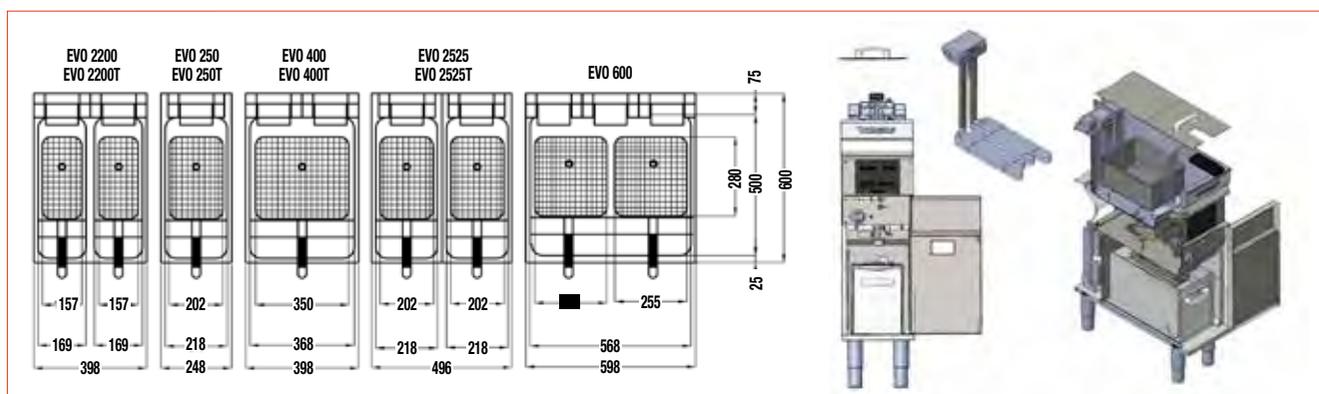
Mod. EVO C 250



Mod. EVO C 400



Mod. EVO C 2200



MODELO	EVO C 2200	EVO C 250	EVO C 400	EVO C 2525	EVO C 600
Capac. Cuba (litros)	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T				
Amperios	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	38 - 46	19 - 23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	2	1	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO C 2200 T	EVO C 250 T	EVO C 400 T	EVO C 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	22	11	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T			
Amperios	32	16	32	32
Dimensiones Freidora	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	52 - 64	26 - 32	52 - 64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	2	1	1	2
Nº de Cestas	2	1	1 o 2	2

Freidoras para encastrar

Serie EVO y EVO-COMPUTER

Una solución estética y a medida, adaptada a sus deseos. Las freidoras Valentine se integran en cualquier plano de trabajo. Usted puede así elegir la composición ideal de su plano de cocina y ubicación de los diferentes elementos de cocción. Esta solución facilita igualmente la limpieza y el mantenimiento de su cocina, así como una higiene y una seguridad siempre perfectas.



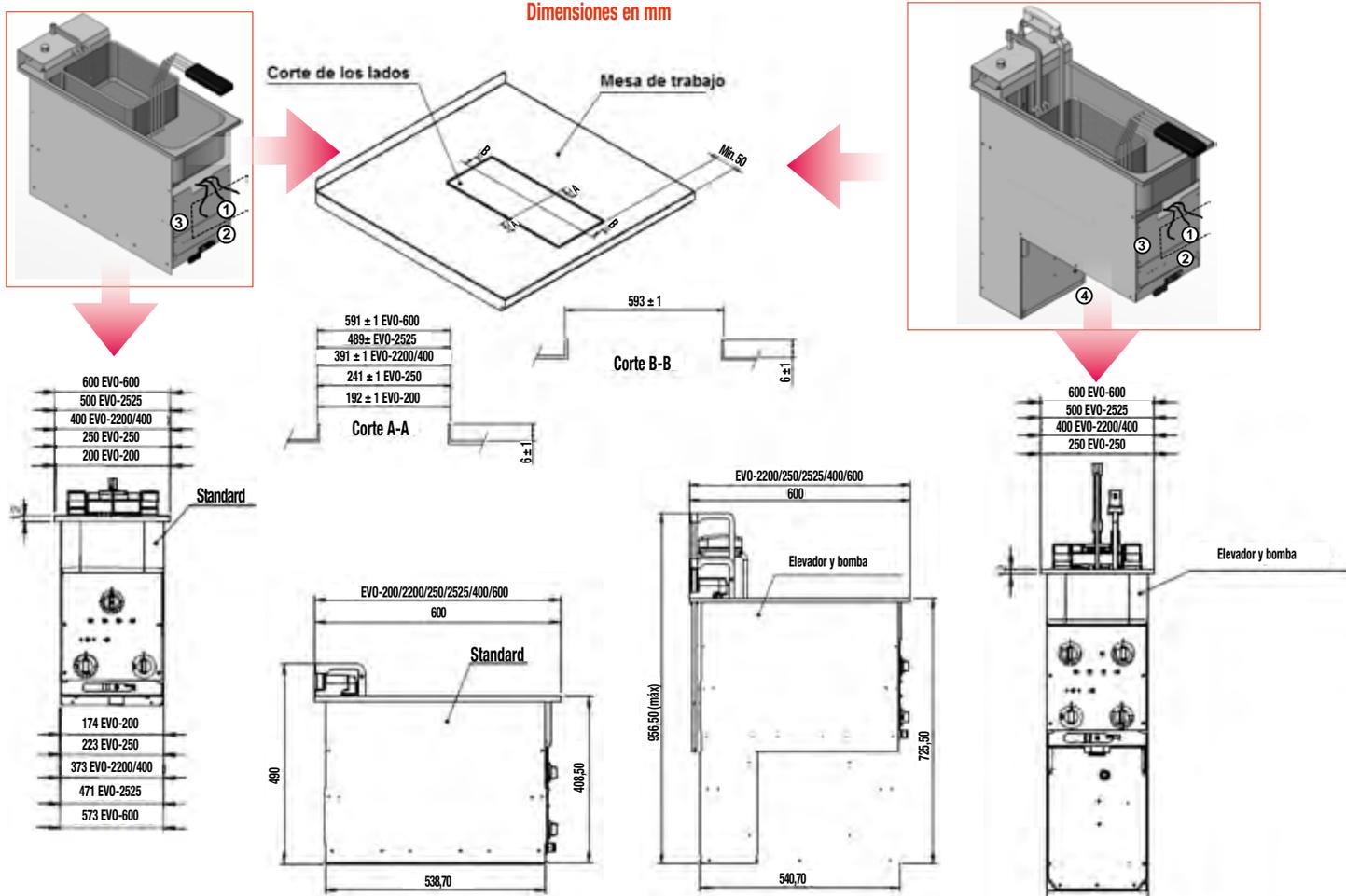
FACILIDAD DE ENCASTRE

1. Los elementos están cableados pero no fijados., para facilitar la instalación. Estos cables han sido alargados para mayor flexibilidad en su integración en la máquina. Han sido unidos a un borne situado detrás del panel 3, para facilitar la conexión y las intervenciones
2. El termostato de seguridad y su piloto están alojados en un pequeño panel debajo del grifo.
3. Un panel protege los terminales y puede quitarse fácilmente si se requiere. La parte inferior de las freidoras con opciones como elevador y bomba ha sido

diseñada para dejar el máximo de acceso después de su encastre. El espacio disponible hace la limpieza más fácil, a la vez que facilitan la intervención técnica.

4. Las freidoras con dos cubas se entregan con dos cables eléctricos.

Freidoras Valentine serie EVOLUTION, dimensiones de encastre



Los P.V.P. de los modelos para encastrar son los mismos que los modelos standards, **Serie EVO y EVO-COMPUTER**. Ver páginas 50 y 52.

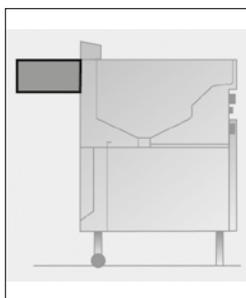
Accesorios Freidoras **VALENTINE**



Freidora encastrada



Mod. Evo-250 + Evo-2200



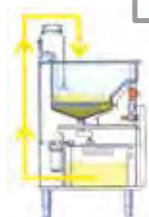
Fondo trasero



Elevador de cestas y bomba filtraje



La más completa gama de accesorios



Bomba de filtraje con Micro-filtro

- La bomba de filtraje sube el aceite a la cuba sin necesidad de manipular el recipiente de vaciado.
- Después de cada servicio, el aceite pasa por el filtro y el micro-filtro. Limpiamos el aceite y prolongamos su vida,

Fondo trasero 70-90 cm.

Soporte trasero en acero inox.
Para colocar las freidoras en bloques de cocina con fondo 70, 75 o 90 cm.

Micro-filtro

Para filtrar el aceite caliente (Ahorro de un 50%).
Retiene partículas diminutas (Malla especial 8-10 micras).



Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.

Módulos para empotrar

En cualquier módulo de cocina, máxima limpieza y estética.
Apto para elevadores y bomba de filtraje.

ACCESORIOS / MODELO	EVO-200	EVO-250	EVO-250 T	EVO-2200	EVO-2200 T	EVO-2525	EVO-2525 T	EVO-400	EVO-400 T	EVO-600
Bomba de filtraje de aceite	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €	1.575 €
Elevador de cestas individual	1.230 €	1.230 €	1.230 €	--	--	--	--	--	--	--
Elevador de cestas doble	--	--	--	2.460 €	2.460 €	2.460 €	2.460 €	2.460 €	2.460 €	2.460 €
Microfiltro	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €	57 €
Fondo trasero	79 €	79 €	79 €	89 €	89 €	89 €	89 €	89 €	89 €	99 €
Mod. MARINE "SOLAS"	900 €	900 €	900 €	1.000 €	1.000 €	1.400 €	1.400 €	1.000 €	1.000 €	1.000 €



"Safety of Live at Sea"

FREIDORA MARINE "SOLAS" Especial para barcos

Especialmente concebidas para su utilización en embarcaciones.
Cumplen normativas internacionales de seguridad de navegación marítima "SOLAS".
Dimensiones y características idénticas a la serie EVO.
Patatas especiales con anclaje al suelo.

Valentine's Una empresa familiar

Una calidad "Swiss made" Competitividad y tecnología punta

Desde 1947, cientos de miles de freidoras vendidas en el mundo. Desarrollo y fabricación "Swiss made".

Una gama de máquinas innovadoras y constantemente mejoradas.

Una reputación de marca exigente y experta en el servicio post-venta.

El sentido de una responsabilidad y una sensibilidad a favor de una alimentación de calidad, equilibrada y variada.

La continuidad del espíritu de familia con una administración dirigida por los hijos y nietos del cofundador de la marca.