

**Valentine**  
SWISS MADE



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

En 1947 Valentine inventa la primera freidora eléctrica con resistencia sumergida en el aceite.

**¡Una novedad mundial!**

### 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.



## 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

### RESISTENCIAS POTENTES

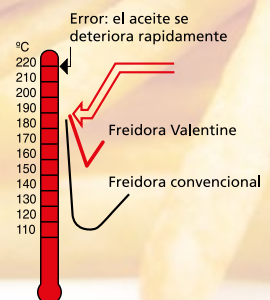
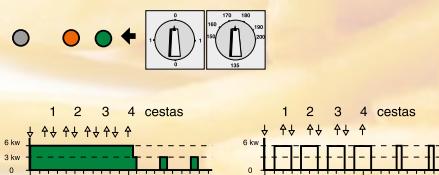
En Valentine guardamos una relación mínima de 1Kw de potencia por litro calentado, llegando a 2Kw por litro. Las resistencias Valentine están construidas en acero inox y soportan ser calentadas sin aceite. Superficie amplia, con el fin de no quemar el aceite. Nunca sobrepasan los 250 °C en superficie,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

### 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)

### 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.



# Calidad, precisión... *tecnología suiza*



Fabrica en Romanel-sur-Morgues



Lineas de montaje



Control de Calidad "Suisse Made"



1961

**70 años**  
de experiencia,  
calidad  
y tecnología suiza

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



# Freidoras Serie TF

**Modelos  
Encastrables**

-bajo pedido-



Mod. TF-5

## 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.



CABEZAL TF-3



SILOFRIT VMAX

## Características

### NUEVA SERIE TF

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. TF-3)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. TF-3)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos



Mod. TF-55



Mod. TF-10



Mod. TF-77

**Dialogo Sistema:** Termostato de 3 contactos - Sistema patentado. (Excepto Mod. TF-3)

**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,

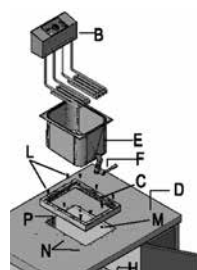
evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

### Fácil limpieza



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

### Freidoras encastradas



MODELO	TF-3	TF-5	TF-7	TF-10	TF-13	SILOFRIT V-MAX
Dimensiones Freidora (mm.)	200 x 390 x 180-310	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	398 x 600 x 265
Dimensiones cesta (mm.)	155 x 235 x 105	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	--
Capacidad litros cuba	3	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	12,5 / 14 litros	26
Potencia (kw)	3	3,6	3,6	6,9	6,9	0,85
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	6	8	8	14	14	--

MODELO	TF-55	TF-77	TF-5 T	TF-7 T	TF-55 T	TF-77 T
Dimensiones Freidora (mm.)	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta (mm.)	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	4 / 5	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	4 / 5	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	7,2	2 x 4,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	2 x (1 x 230)	2 x 400	1 x 230	3 x 400	2 x (1 x 230)
Producción (kg / h)	16	16	8	8	16	16

# 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-4

**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”

- \* Modelo EVO-600:  
Bomba filtraje y ruedas de serie



Detalle  
Cuba embutida

**Accesorios**

Consultar página..... 46



Mod. EVO-250



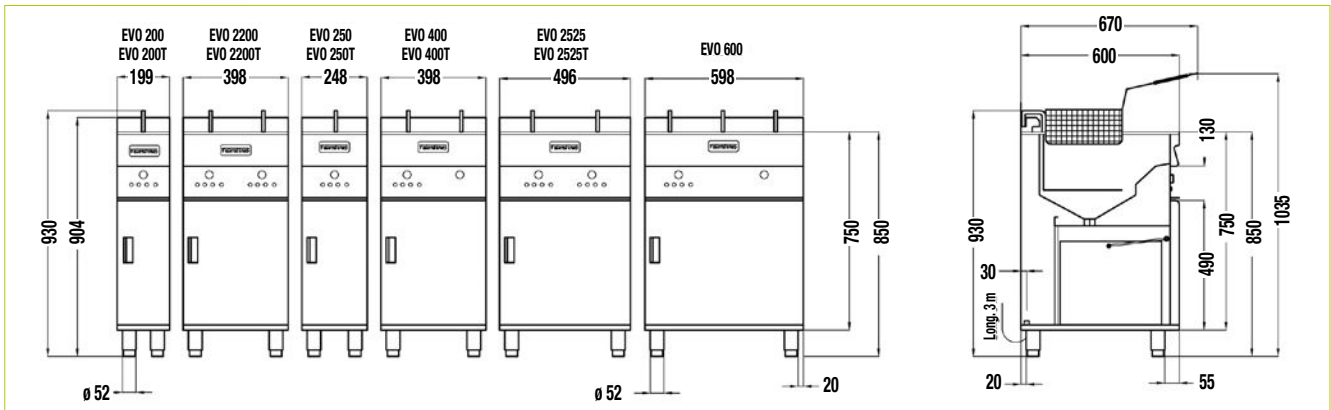
Mod. EVO-400  
Con bomba de filtraje



Mod. EVO-2200



SILOFRIT VMAX  
(Con soporte)



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	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora (mm)	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
Dimen. Cesta (mm)	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	VMAX
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	26
Potencia (kw)	11	22	11	22	22	0,85
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	1 x 230
Amperios	16	32	16	32	32	3,7
Dimen. Freidora (mm)	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	398 x 600 x 265/696
Dimen. Cesta (mm)	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	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	--

\* Modelo EVO-600 con bomba de filtraje y ruedas de serie

# 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.

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.

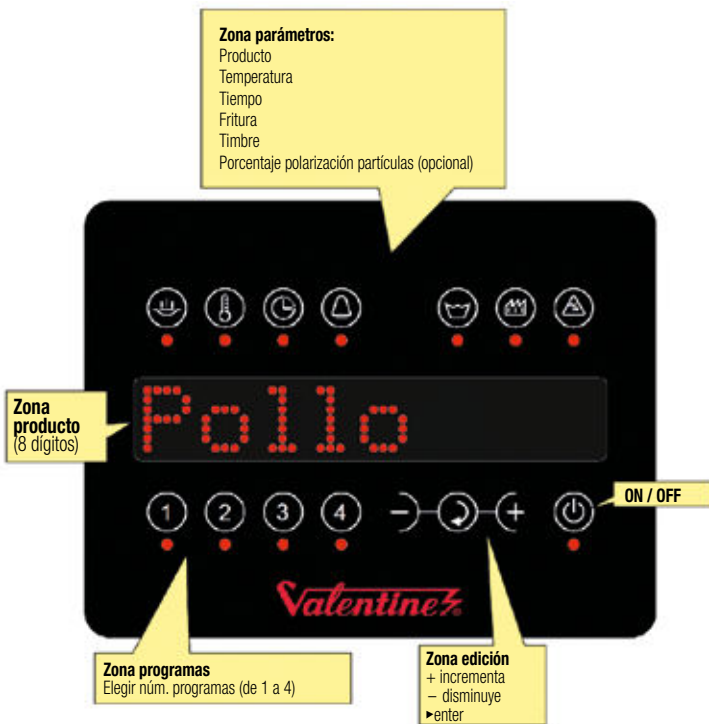
Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.

Aislamiento perfecto.

Temperatura controlada electrónicamente.



Mod. EVO C-2200  
Con elevador y bomba de filtraje



### Accesorios

Consultar página..... 46



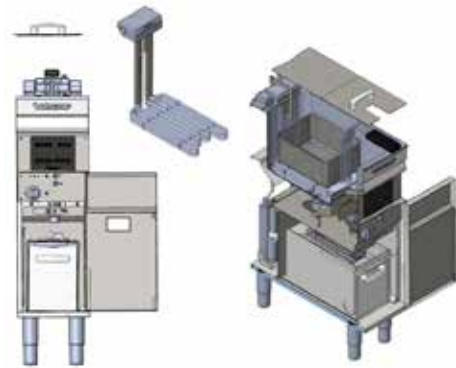
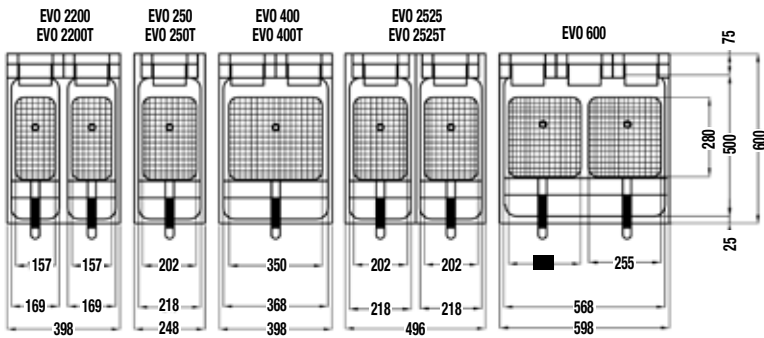
Mod. EVO C 250  
Con elevador



Mod. EVO C 2200  
Con elevador y bomba de filtraje



Mod. EVO C 2200  
Detalle Panel de Mandos



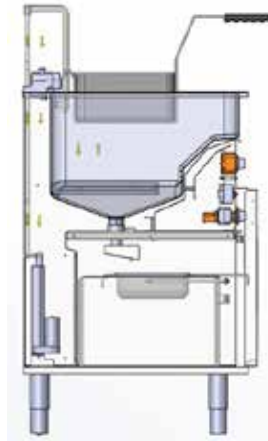
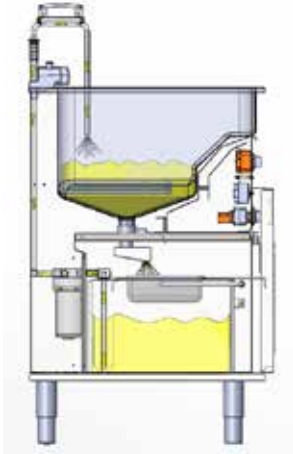
MODELO	EVO C 250	EVO C 2200	EVO C 400	EVO C 2525	*EVO C 600
Capac. Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	20	20	32
Dimen. Freidora	250 x 600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

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

\* Modelo C-600 con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie

# Accesorios Freidoras VALENTINE

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.

## Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.
- BOMBA FILTRAJE Especial para celácicos. Equipada con 2 bombas independientes.

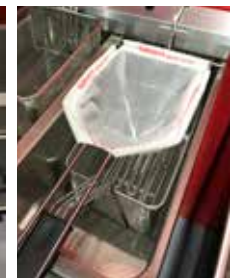


*“Safety of Live at Sea”*

## 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.
- Patas especiales con anclaje al suelo.



Freidora encastada

Mod. Evo-250 + Evo-2200

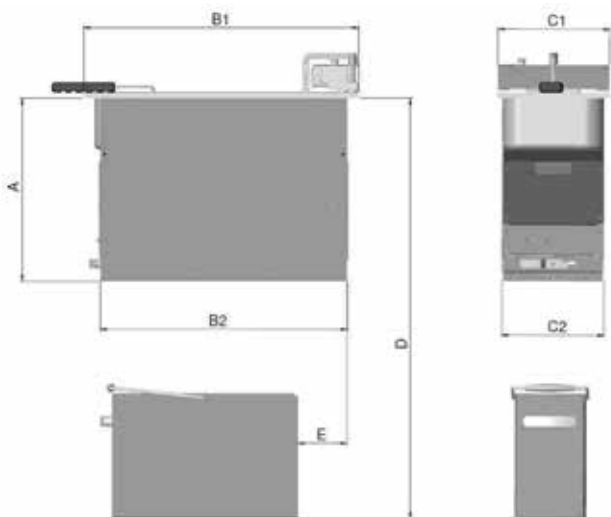
Elevador de cestas y bomba filtraje

Micro-filtro

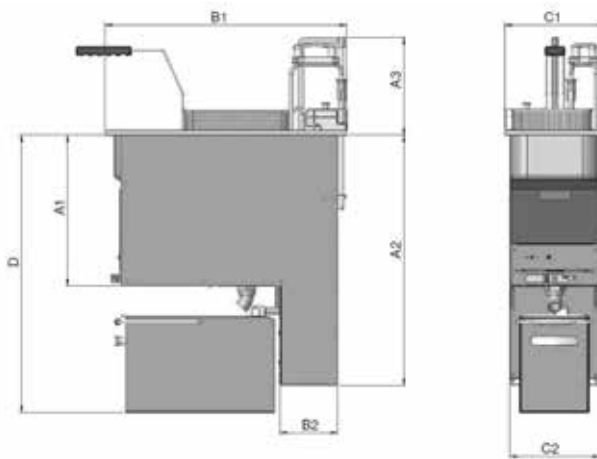
# Freidoras para encastrar serie EVOLUTION

## Dimensiones de encastre

Dimensiones Freidoras Standard



Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador

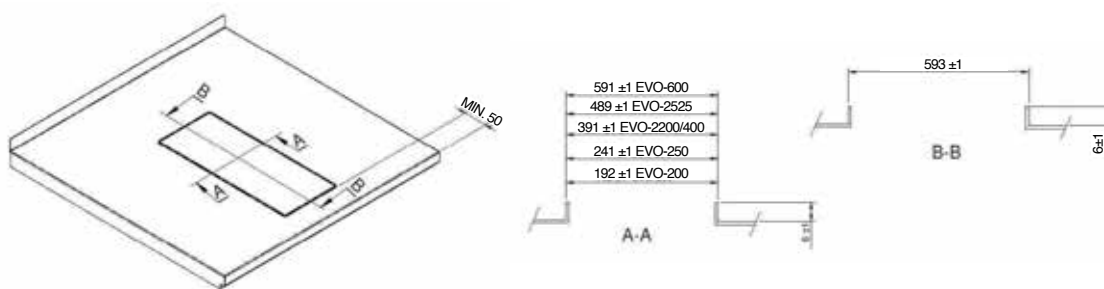


Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	377	600	400	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200 E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400 E				400	373		
EVO 600E				600	573		

Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	

### Corte superficie de trabajo

El corte del plano de trabajo no varía si la freidora es con o sin opciones



**Accesorios**

Consultar página..... 46