

Valentine[®]

FREIDORAS

*La perfección de la fritura
a su alcance*



romagsa.com



Tecnología *Valentine*®

A la vanguardia de la innovación desde 1947.

Un “savoir-faire” mundialmente reconocido.

70 años de experiencia, calidad y tecnología suiza.

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



1961 Feria de Laussanne



Linea de montaje



Calibración termostatos



1961 Fábrica en Ecublens



Departamento I + D



Zona expediciones

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.



En 1947

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

¡Una novedad mundial!



Valentine ®

Freidoras de
SOBRE MESA

MAXI 3000
SERIE TF





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

SOBRE MESA

MAXI 3000

	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





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.**



SERIE TF

Modelos encastrables
(bajo pedido)

Mod. TF 7 T

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo
- Termostato de seguridad con botón de rearme



SOBRE MESA

SERIE TF

	TF - 5 M	TF - 55	TF - 7	TF - 77	TF - 10
Dimensiones Freidora	213 x 415 x 265 - 420	420 x 415 x 265 - 420	280 x 415 x 265 - 420	560 x 415 x 265 - 420	360 x 415 x 265 - 420
Dimensiones cesta	155 x 235 x 105	2 x (155 x 235 x 105)	220 x 235 x 108	2 x (220 x 235 x 108)	305 x 235 x 108
Capacidad litros cuba	4 / 5	4 / 5	5,5 / 7	2 x (5,5 / 7)	8 / 10
Potencia (kw)	3,6	2 x 3,6	3,6	2 x 3,6	6,9
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	2 x (1 x 230)	3 x 400 v + N
Producción (kg / h)	16	16	7 - 11	14 - 22	14 - 20

	TF - 5 T	TF - 55 T	TF - 7 T	TF - 77 T	TF - 13
Dimensiones Freidora	213 x 415 x 265 - 420	420 x 415 x 265 - 420	280 x 415 x 265 - 420	560 x 415 x 265 - 420	560 x 415 x 265 - 420
Dimensiones cesta	155 x 235 x 105	2 x (155 x 235 x 105)	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.	4 / 5	4 / 5	5,5 / 7	2 x (5,5 / 7)	12,5 / 14 litros
Potencia (kw)	3,6	7,2	4,6	2 x 4,6	6,9
Voltaje / Fases (v)	2 x 400	2 x 400	2 x 400	2 x (2 x 400)	3 x 400 + N
Producción (kg / h)	16	18	10-15	20-25	14-20

Facilidad de limpieza

Totalmente desmontable, cabezal, cuba y chasis.
La cuba y el chasis lavables en lavavajillas.

Modelos encastrables



Diálogo Sistema

Valentine incorpora un sistema patentado de CONTROL DE TEMPERATURA.

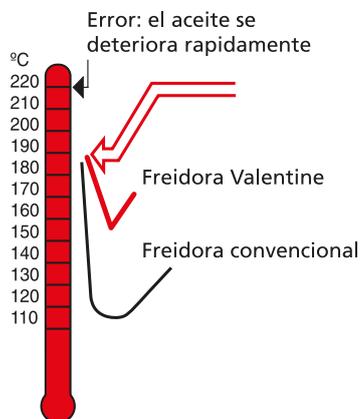
Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un **ahorro en consumo de energía, aceite y tiempo**, de 30 a 50 segundos en cada fritura.

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.



Valentine®

Freidoras de PIE

EVOLUTION
EVO COMPUTER





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 24v.





EVO 250



EVO 400

EVO 2200





Valentine®

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.





EVO C 250

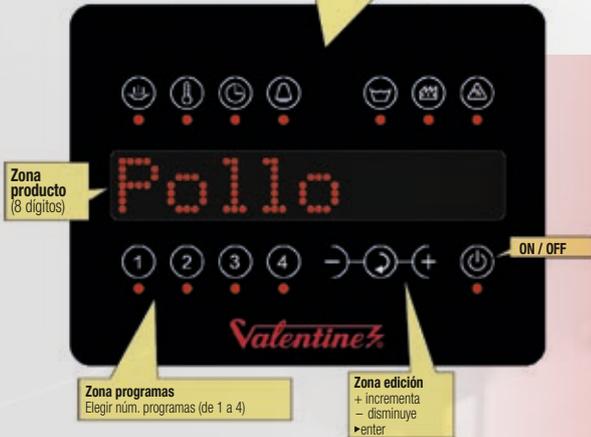


EVO C 400



EVO C 2200

Zona parámetros:
Producto
Temperatura
Tiempo
Fritura
Timbre
Porcentaje polarización partículas (opcional)



Panel de control EVO Computer

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

FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS **Evolution EVO**



Mod. EVO 200



Mod. EVO 400



Mod. EVO 2200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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**



Mod. EVO C 250



Mod. EVO C 400



Mod. EVO C 2525

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

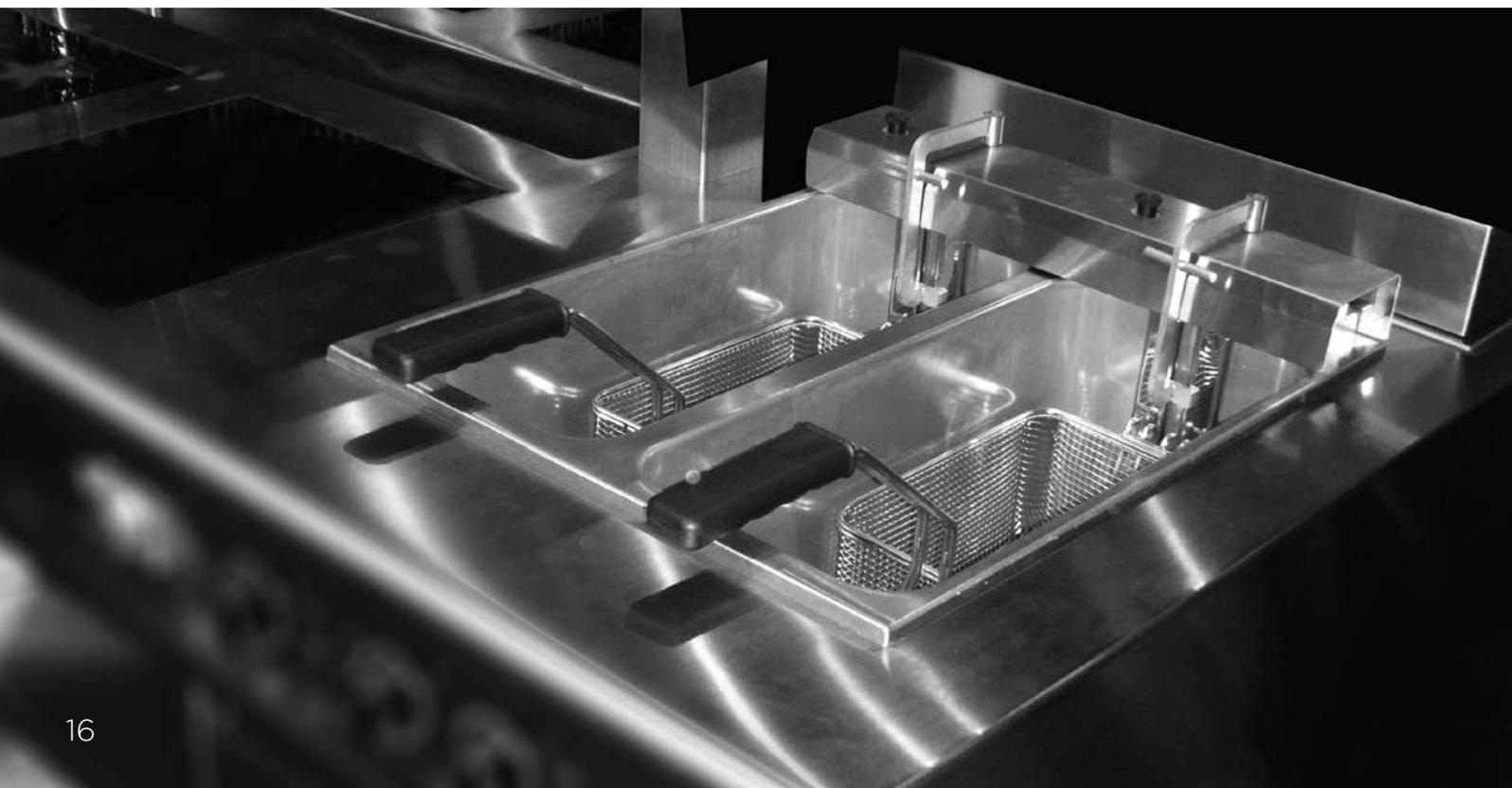
Freidoras para encastrar

Todos los modelos de la Serie EVO y EVO COMPUTER se pueden solicitar para encastrar

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.

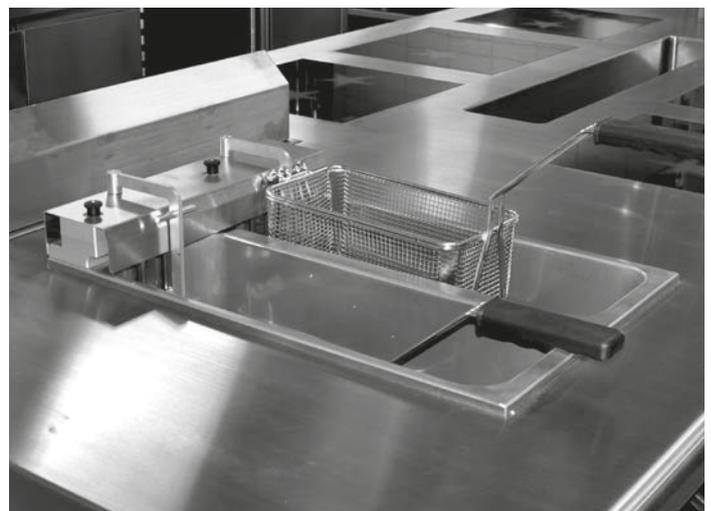
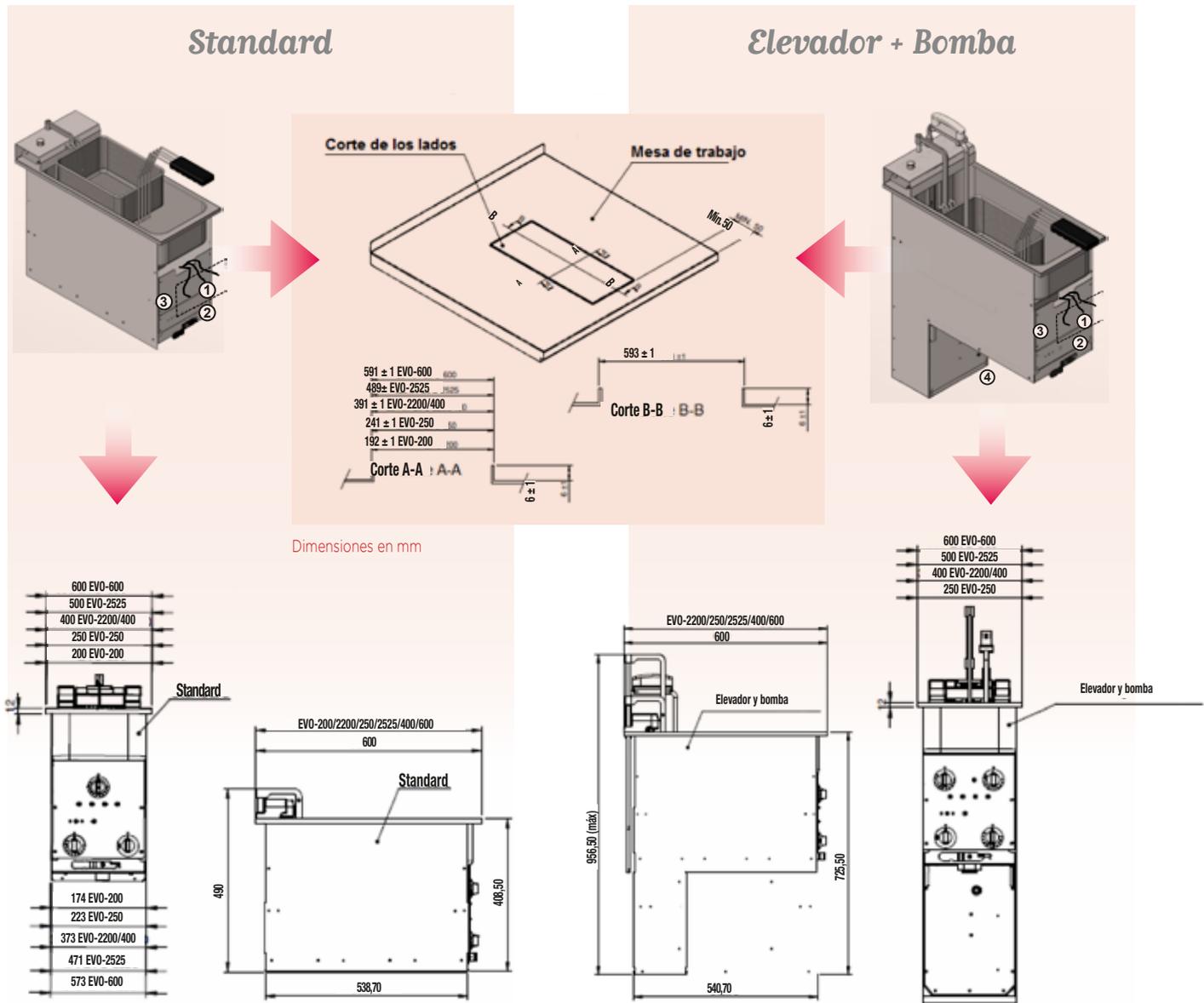
Facilidad de encastre

- 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.



Dimensiones de encastre

Freidoras Valentine serie EVOLUTION



ACCESORIOS Freidoras

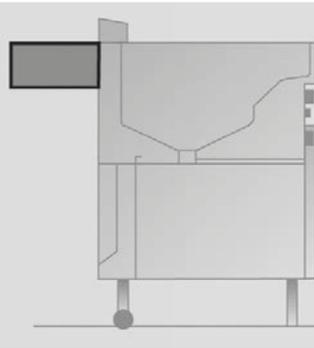
La gama más completa de accesorios



Freidora encastrada



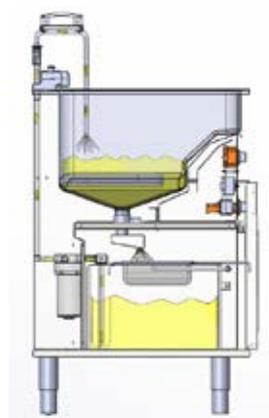
Mod. Evo-250 + Evo-2200



Fondo trasero para fondo 700/900



Elevador de cestas y bomba filtraje



Bomba de filtraje con Micro-filtro

La bomba de filtraje sube el aceite a la cuba sin necesidad de manipular el recipiente de vaciado.

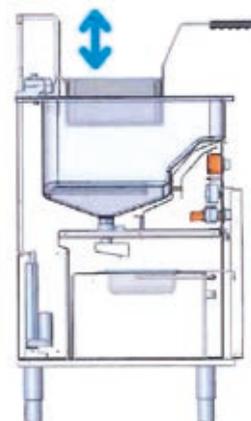
Después de cada servicio, el aceite pasa por el filtro y el micro filtro. Limpiamos el aceite y prolongamos su vida.



Micro-filtro

Para filtrar el aceite caliente (Ahorro de un 50%).

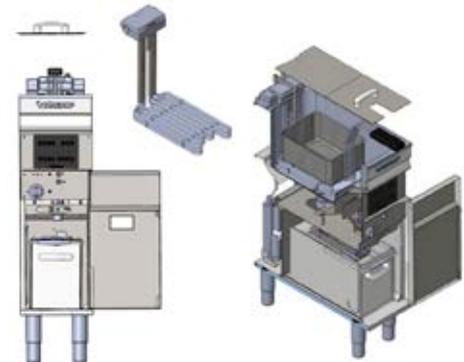
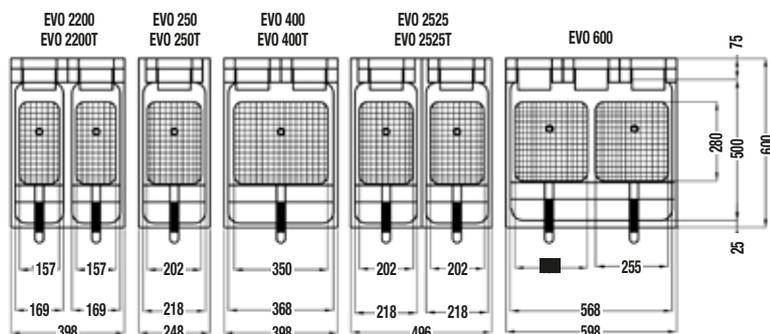
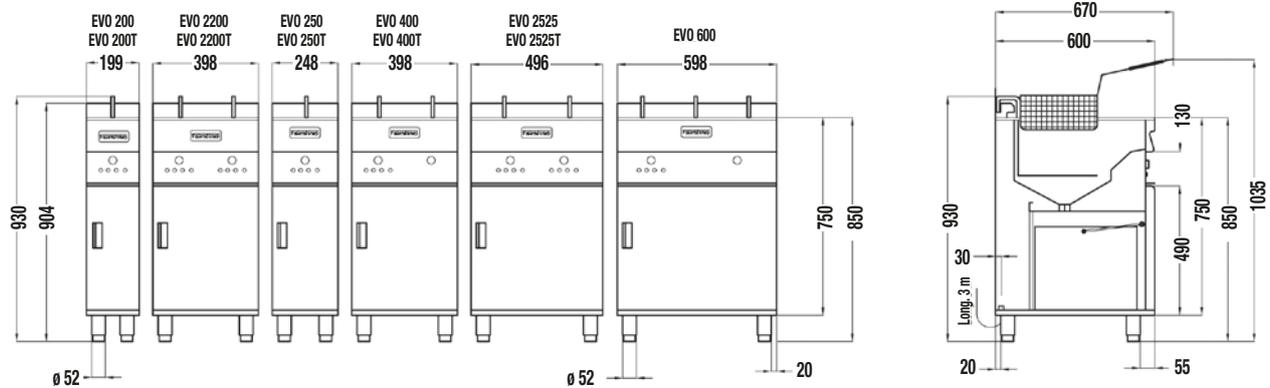
Retiene partículas diminutas (Malla especial 8-10 micras).



Elevador automático de cestas

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

MEDIDAS Freidoras



Freidora MARINE “SOLAS” Especial para barcos

Safety of Live at Sea

- ✓ 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.





Panasonic



ROMAGSA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Av. del Mediterráneo, 2 · Polígono Industrial Pinetons · 08291 RIPOLLET (Barcelona)

Tel. 93 594 60 28 · Fax 93 580 16 11 · romagsa@romagsa.com

romagsa.com