

The image is a composite advertisement for Valentine industrial kitchen equipment. It features a close-up of a stainless steel sink with a drain, a coiled metal hose, and a rack of metal strainers. A green vertical bar on the left side contains the brand name and a list of products. The brand name 'VALENTINE' is in a large, bold, white sans-serif font. Below it, the products are listed in a smaller, bold, white sans-serif font: 'FREIDORAS', 'COCEDORES DE PASTA', 'MULTICOCEDORES', and 'ARMARIO CALIENTA PLATOS'. The background is a light gray, and the overall aesthetic is clean and professional.

VALENTINE®

FREIDORAS
COCEDORES DE PASTA
MULTICOCEDORES

ARMARIO CALIENTA PLATOS

GAMA VALENTINE



Freidoras
SERIE TF

PÁGINA 42



Freidoras súper rápidas
EVOLUTION "EVO"

PÁGINA 44



Freidoras súper rápidas
EVO - COMPUTER

PÁGINA 46



Cocedor de pasta
LIGURIA

PÁGINA 50



Multicocedor Cuecepastas
VMC

PÁGINA 51



Armario calienta platos
VBOX

PÁGINA 52

VALENTINE



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.

* CALIDAD CERTIFICADA

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/cm².

TERMOSTATOS PRECISOS

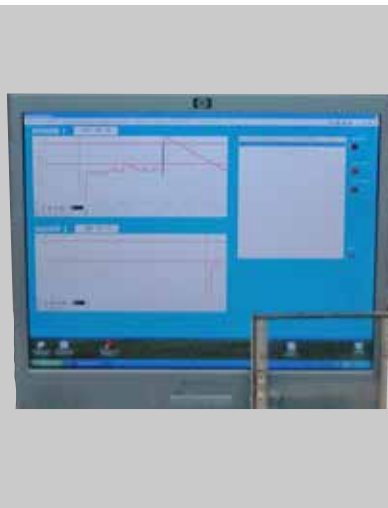
Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura. Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo 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 que herviremos las patatas en lugar de freirlas, aumentando el consumo de aceite en un 20% y obteniendo unas patatas indigestas.

La perfección de la fritura a su alcance

70 años de experiencia, calidad y tecnología suiza



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



FREIDORAS **SERIE TF**



Mod. TF5

- 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

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.

MODELOS ENCASTRABLES

Bajo pedido



CABEZAL TF3



SILOFRIT VMAX



Mod. TF55



Mod. TF10



Mod. TF77

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

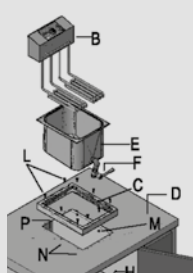
su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



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

Freidoras encastradas



VALENTINE



MODELO	TF3	TF5	TF7	TF10	TF13	SILOFRIT VMAX
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	TF55	TF77	TF5 T	TF7 T	TF55T	TF77T
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)	2 x (1 x 230)	2 x (1 x 230)	2 x 400	2 x 400	2 x (3 x 400)	2 x (2 x 400)
Producción (kg / h)	16	16	8	10	16	20

*Todos los modelos TF se pueden transformar a 230 trifásico.



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.**

Modelos especiales para barcos:

Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima "SOLAS"

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



Mod. EVO2525

Detalle
Cuba embutida



OPCIONES

Consultar página

48

ACCESORIOS

Mesa soporte VMAX

REF.

VMS

PVP



Mod. EVO250



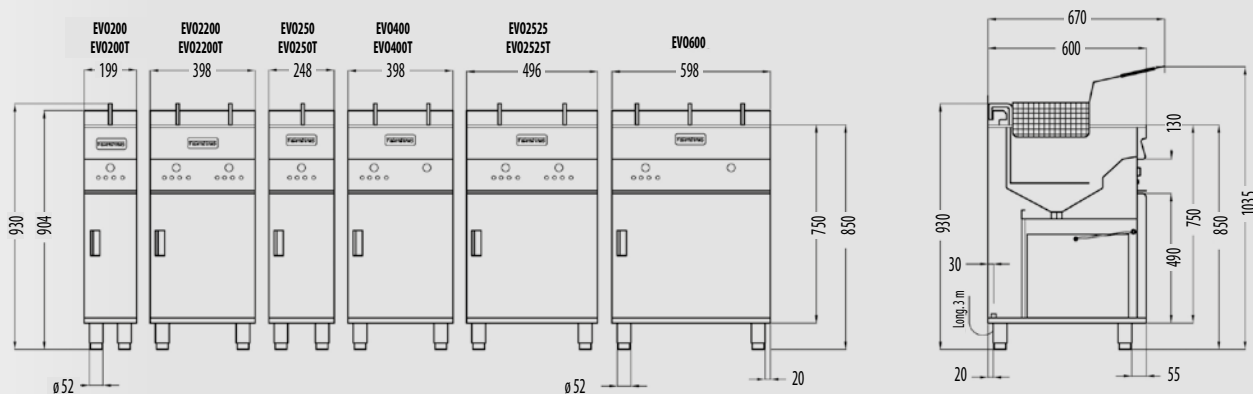
Mod. EVO400
Con bomba de filtraje



Mod. EVO2200



SILOFRIT VMAX
Con soporte



MODELO	EVO200	EVO2200	EVO250	EVO400	EVO2525	EVO600*
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	2 o 1	2	2 o 1

MODELO	EVO200T	EVO2200T	EVO250T	EVO400T	EVO2525T	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	2 o 1	2	--

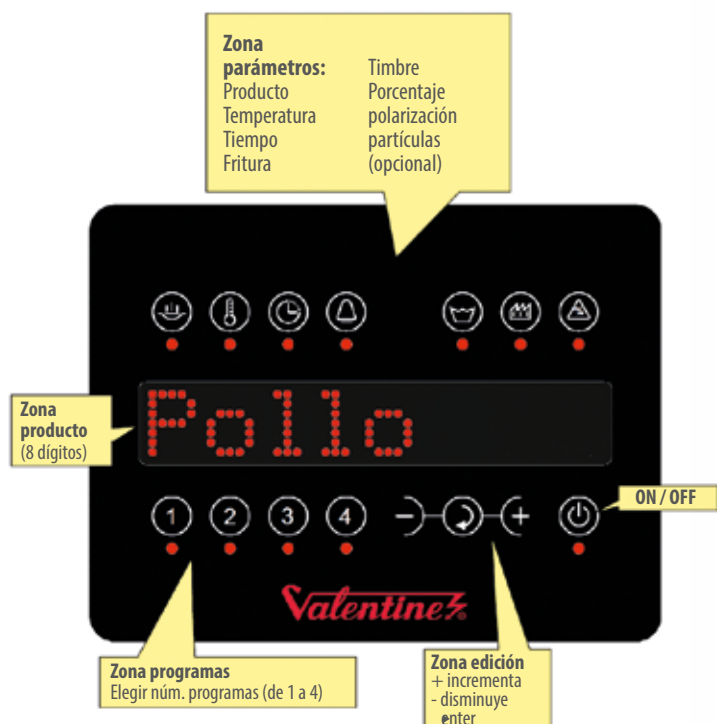
* Modelo EVO600 con bomba de filtraje y ruedas de serie - ** Modelo EVO400 dotación 2 cestas 157 x 280 x 130 mm.



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. EVOC2200
Con elevador y bomba de filtraje

OPCIONES

Consultar página

48

* **Modelo C600**
con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie



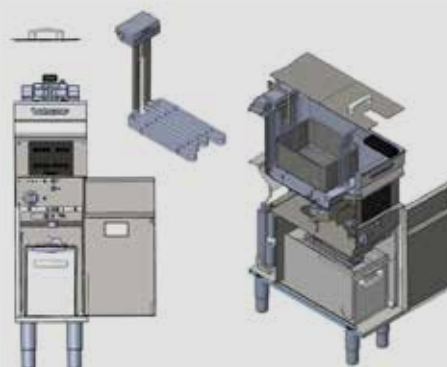
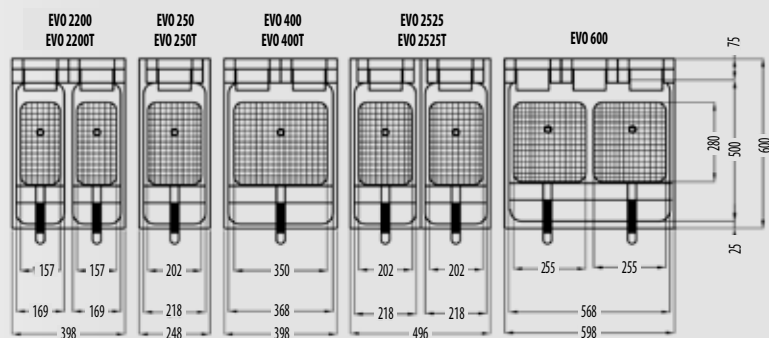
Mod. EVOC250
Con elevador



Mod. EVOC2200
Con elevador y bomba de filtraje



Mod. EVOC2200
Detalle Panel de Mandos



MODELO	EVOC250	EVOC2200	EVOC400	EVOC2525	EVOC600*
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	2 o 1	2	2 o 1

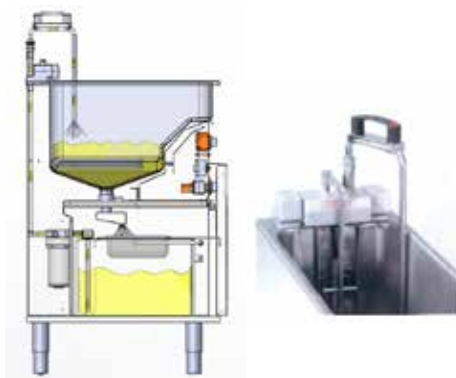
MODELO	EVOC250T	EVOC2200T	EVOC400T	EVOC2525T
Capacidad Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	16	32	32	32
Dimensiones Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	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	2 o 1	2

* Modelo EVO600 con bomba de filtraje y ruedas de serie. ** Modelo EVO400 dotación 2 cestas 157x280x130



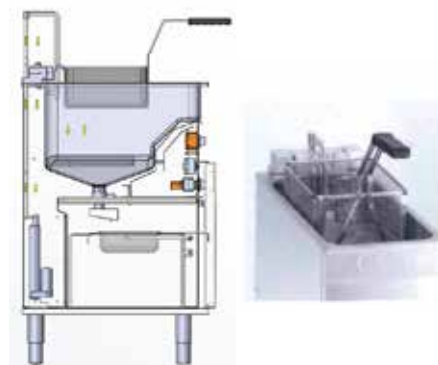
Opciones Freidoras VALENTINE

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 celíacos. Equipada con 2 bombas independientes.

OPCIONES	EVO200	EVO250	EVO250T	EVO2200	EVO2200T	EVO2525	EVO2525T	EVO400	EVO400T	EVO600
Bomba de filtraje de aceite										
Elevador de cestas individual										
Elevador de cestas doble										
Microfiltro										
Fondo trasero										
Mod. MARINE "SOLAS"										
Con Ruedas Montadas										



"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 encastrada



Mod. Evo-250 + Evo-2200



Elevador de cestas y bomba filtraje



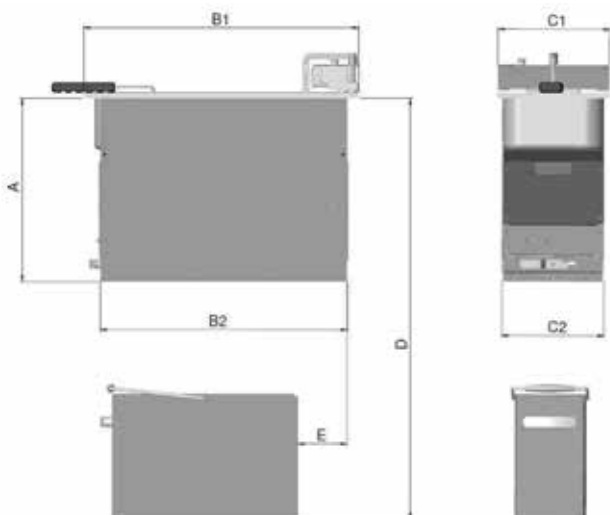
Micro-filtro



Freidoras para encastrar serie **EVOLUTION**

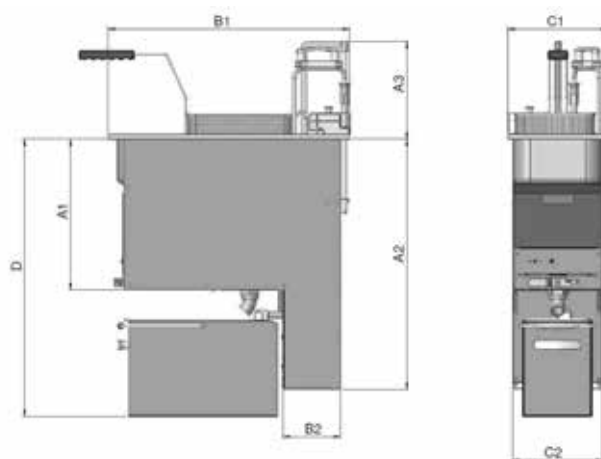
DIMENSIONES DE ENCASTRE

Dimensiones Freidoras Standard



Version	A	B1	B2	C1	C2	D	E max
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		

Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador

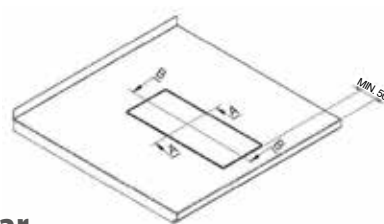


Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	



Corte superficie de trabajo

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



Precios Freidoras de Encastrar

Serie EVO

EVOE200	
EVOE200T	
EVOE250	
EVOE250T	
EVOE2200	
EVOE2200T	
EVOE2525	
EVOE2525T	
EVOE400	
EVOE400T	
EVOE600	

Voltaje 3 x 230 v

Serie EVO Computer

EVOEC250	
EVOEC250T	
EVOEC2200	
EVOEC2200T	
EVOEC2525	
EVOEC2525T	
EVOEC400	
EVOEC400T	
EVOEC600 *	

ACCESORIOS

Consultar página

48



COCEDOR DE PASTA **LIGURIA**



- Regulación de potencia simple y eficaz, gracias a un regulador por impulsión.
- La potencia de calentamiento se puede adaptar en cualquier momento, incluso con el agua en ebullición.
- Calentamiento muy rápido.

Resistencia móvil - Fácil limpieza.

Posibilidad de conectar a red de agua.

Dotado de grifo.

Cuadro de mandos muy simple.

Mod. LIGURIA



Mod. LIGURIA +
soporte

Dotación



4 Cestas
REDONDAS

Accesorios / Opciones



2 Cestas
RECTANGULARES



7 Cestas
PEQUEÑAS



Mesa soporte



MODELO	LIGURIA
Dimensiones (mm.)	344 x 575 x 315
Dim. con soporte (mm.)	390 x 580 x 590
Capacidad cuba (litros)	20
Potencia (kw)	4,5
Voltaje (v)	3 x 400
PVP (4 cestas redondas)	2.340 €

ACCESORIOS	REF.
Mesa soporte	VMS

OPCIONES	
2 cestas rectangulares	
7 CESTAS PEQUEÑAS	

MULTICOCEDOR CUECEPASTAS VMC

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Modelos encastrables: no varía precio
- Opción elevador: 2 elevadores automáticos independientes con temporizador

Modelos de encastre disponibles

Posibilidades de uso (accesorios)



Cocer al Vapor



Cocer Marisco



Baño María



Cocer Pastas



Calentar Pastas



Cocción Noodles



MODELO	VMC
Dimensiones EXT.	350 x 600 x 900
Dimensiones INT.	310 x 510 x 330
Dimensiones con peto trasero	350 x 700 x 900
Potencia (kw)	6,6 / 10 (Mod. T)
Capacidad Cuba (litros)	35 / 40
Voltaje (v)	3 x 400 (50/60 Hz)

MODELO	
VMC3	
VMC3T	
VMC3EL con elevador	
VMC3TEL con elevador	
Ruedas montadas	

OPCIONES	REF.	
----------	------	--

COCER PASTAS

Suplemento trasero con grifo agua fría	STGFVMC	
--	---------	--

CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero	SDVMC	
Tubo rebosadero	TBVMC	
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm	CEST142821	
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm	CEST120921	
Cesta inox. Ø 150 mm	CESTDIM150	

COCER NOODELS

Cesta Noodle	CESTN00	
Soporte Cestas	SOPCEST	

Multicocedor
con elevador

VALENTINE



ARMARIO CALIENTA PLATOS VBOX



Mod. VBOX60

Con los calienta platos Valentine, su vajilla se calentará regularmente y de manera económica.

La carne, el pescado, la sopa, etc. permanecerá caliente durante el tiempo que dure la comida.

- Construcción en acero inox
- Estantes regulables, de 50 en 50 mm.
- Termostato regulación 0 - 90°C
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro
Inclinados hasta 35 cm de diametro



MODELO	VBOX60
Dimensiones (mm)	470 x 400 x 900
Capacidad platos	60
Ø máx. platos (mm)	340
Potencia (kw)	0,80
Voltaje (v)	1 x 230
Peso (kg)	42