



VALENTINE®

**FREIDORAS
COCEDORES DE PASTA
MULTICOCEDORES
ARMARIO CALIENTA PLATOS**

Valentine

GAMA VALENTINE



Freidoras
SERIE TF

PÁGINA 42



Freidoras súper rápidas
CORE

PÁGINA 44



Freidoras súper rápidas
CORE SMART

PÁGINA 46



Freidoras súper rápidas
CORE SMART PLUS

PÁGINA 48



Cocedor de pasta
LIGURIA

PÁGINA 52



Multicocedor Cuecepastas
VMC

PÁGINA 53



Armario caliente platos
VBOX

PÁGINA 54

VALENTINE

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.

* 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

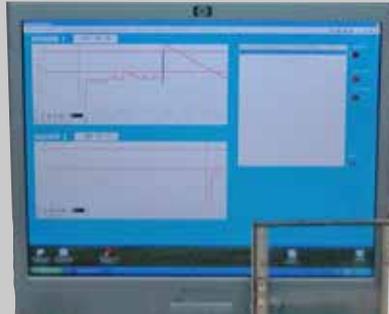
Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura. Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo 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 Kw/litro no es la adecuada, 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.

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

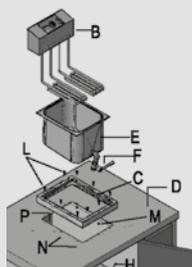
su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



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

Freidoras encastradas



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.	2 x (4 / 5)	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	2 x (4 / 5)	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	2 x (3,6)	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



FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS CORE

CARACTERÍSTICAS

- Resistencias Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.
- 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.
- Espacio para la tapa en la puerta.
- Estanqueidad IPX-4
- Desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.
- Frecuencia 50 - 60 Hz • Maniobra eléctrica a baja tensión 24 V
- Termostato electromecánico
- Sin temporizador
- Termostato ajustable desde 95°C para limpieza

DURABILIDAD

- Concepto y fabricación suiza
- Piezas de repuesto disponibles durante 20 años

ERGONOMÍA

- Funcionamiento ergonómico gracias al asa en la parte frontal y a las ruedas.

ECONOMÍA - ECOLOGÍA

- **Ahorro de energía - Diálogo Sistema** Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100%.



Todos los modelos están equipados con ruedas ajustables en altura de 850 a 900 mm. (Excepto modelo C200)

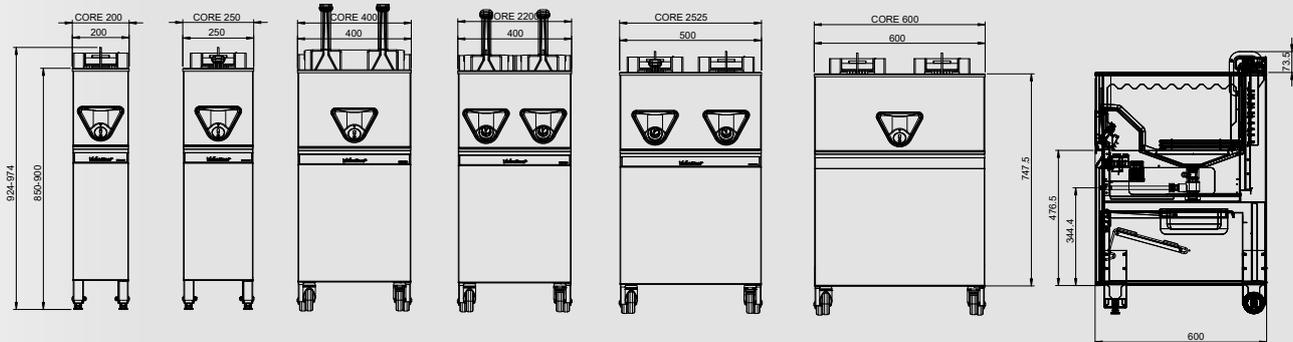
Las ruedas frontales tienen frenos y se pueden ajustar para suelos irregulares.

Detalle
Cuba embutida



Mod. C400T

ACCESORIOS/OPCIONES	REF.	
Mesa soporte VMAX	VMS	
Fondo trasero		
Voltaje 3x230		



VALENTINE



MODELO	C200	C250	C400	C2200	C2525	C600
Capacidad (litros)	7-8	9-10	15-18	2 x 7-8	2x 9-10	25-28
Potencia (kw)	7,2	7,2	14,4	14,4	14,4	22
Producción (Kg/h)	19-23	20-26	38-46	38-46	40-52	57-68
Dimensiones (mm)	200 x 600 x 850/900	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
Cesta (mm)	158 x 285 x 135	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135	2x 255 x 285 x 135
Voltaje	3N 400 V					
Amperios	10	10	20	20	20	32

MODELO	C200T	C250T	C400T	C2200T	C2525T
Capacidad (litros)	7-8	9-10	15-18	2 x 7-8	2x 9-10
Potencia (kw)	9	11	18	18	22
Producción (Kg/h)	23-27	28-36	46-54	46-54	56-72
Dimensiones (mm)	200x600x850/900	250x600x850/900	400x600x850/900	400x600x850/900	500x600x850/900
Cesta (mm)	158 x 285 x 135	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135
Voltaje	3N 400 V	3N 400 V	3N 400 V	3N 400 V	3N 400 V
Amperios	13	16	26	26	32



FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS CORE SMART

Sistema de control a medida para sus necesidades específicas de cocción

- 6 programas ajustables por cuba
- Función ECO para reducir el consumo de energía en períodos prolongados de inactividad
- "Cocción adaptativa" basada en la carga de la cesta
- Interfaz Sicotronic integrada para la optimización de energía
- Modo de limpieza
- Caja de conexión eléctrica extraíble en formato de cartucho
- Detección de ausencia de aceite
- Regulación de temperatura con precisión de $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Todos los modelos están equipados con ruedas ajustables en altura de 850 a 900 mm. Las ruedas frontales tienen frenos y se pueden ajustar para suelos irregulares.



Mod. CS2200



ACCESORIOS	REF.		
Fondo trasero			
Mod. MARINE SOLAS			
	CS 250	CS 2200/2525	CS 400/600
Bomba filtraje			
Elevador cestas			



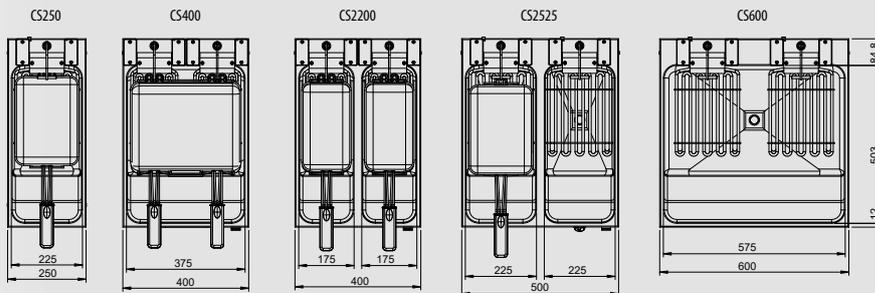
CS250
CS250T

CS400
CS400T

CS2200
CS2200T

CS2525
CS2525T

CS600



VALENTINE



MODELO	CS250	CS400	CS2200	CS2525	CS600
Capacidad (litros)	9 - 10	15 - 18	2x 7 - 8	2x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	22
Producción Kg/h	20 - 26	38 - 46	38 - 46	40 - 52	57 - 68
Dimensiones (mm)	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
Cesta	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135	2x 255 x 285 x 135
Voltaje	3N 400V				
Amperios	10	20	20	20	32

MODELO	CS250T	CS400T	CS2200T	CS2525T
Capacidad (litros)	9 - 10	15 - 18	2x 7 - 8	2x 9 - 10
Potencia (kw)	11	18	18	22
Producción Kg/h	28 - 36	46 - 54	46 - 54	56 - 72
Dimensiones (mm)	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Cesta	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135
Voltaje	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Amperios	16	26	26	32



FREIDORAS SÚPER RÁPIDAS CORE SMART PLUS

Bomba de filtrado y elevadores incluidos

Sistema de control a medida para sus necesidades específicas de cocción

- 6 programas ajustables por cuba
- Bomba de filtración de aceite para cada cuba
- Elevación automática de la cesta para cada cuba
- Función ECO para reducir el consumo de energía en períodos prolongados de inactividad
- "Cocción adaptativa" basada en la carga de la cesta
- Interfaz Sicotronic integrada para la optimización de energía
- Modo de limpieza
- Caja de conexión eléctrica extraíble en formato de cartucho
- Detección de ausencia de aceite
- Regulación de temperatura con precisión de $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Todos los modelos están equipados con ruedas ajustables en altura de 850 a 900 mm. Las ruedas frontales tienen frenos y se pueden ajustar para suelos irregulares.



Mod. CSP2200



OPCIONES

Consultar página

50

ACCESORIOS

REF.

Fondo trasero

Mod. MARINE SOLAS



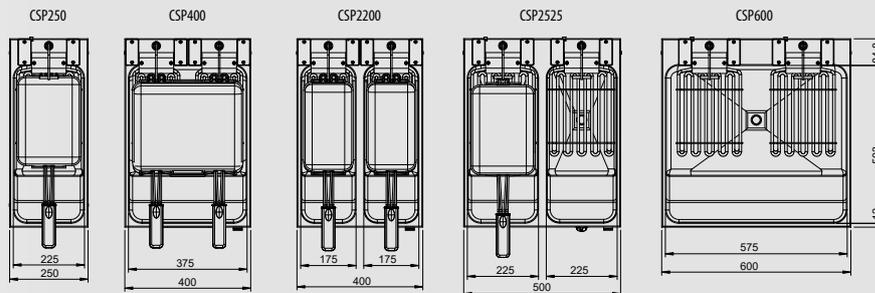
CSP250
CSP250T

CSP400
CSP400T

CSP2200
CSP2200T

CSP2525
CSP2525T

CSP600



VALENTINE



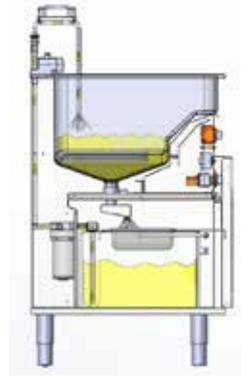
MODELO	CSP250	CSP400	CSP2200	CSP2525	CSP600
Capacidad (litros)	9 - 10	15 - 18	2x 7 - 8	2x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	22
Producción Kg/h	20 - 26	38 - 46	38 - 46	40 - 52	57 - 68
Dimensiones (mm)	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Cesta	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135	2x 255 x 285 x 135
Voltaje	3N 400V				
Amperios	10	20	20	20	32

MODELO	CSP250T	CSP400T	CSP2200T	CSP2525T
Capacidad (litros)	9 - 10	15 - 18	2x 7 - 8	2x 9 - 10
Potencia (kw)	11	18	18	22
Producción Kg/h	28 - 36	46 - 54	46 - 54	56 - 72
Dimensiones (mm)	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Cesta	202 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 158 x 285 x 135	2x 202 x 285 x 135
Voltaje	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Amperios	16	26	26	32



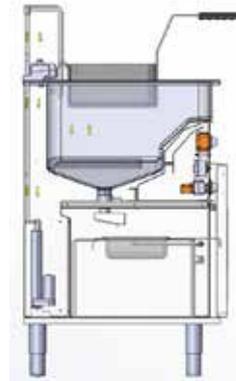
Opciones Freidoras VALENTINE

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.



"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 CORE.
- Patas especiales con anclaje al suelo.



Freidora encastrada



Mod. CORE-250 + CORE-2200



Elevador de cestas y bomba filtraje

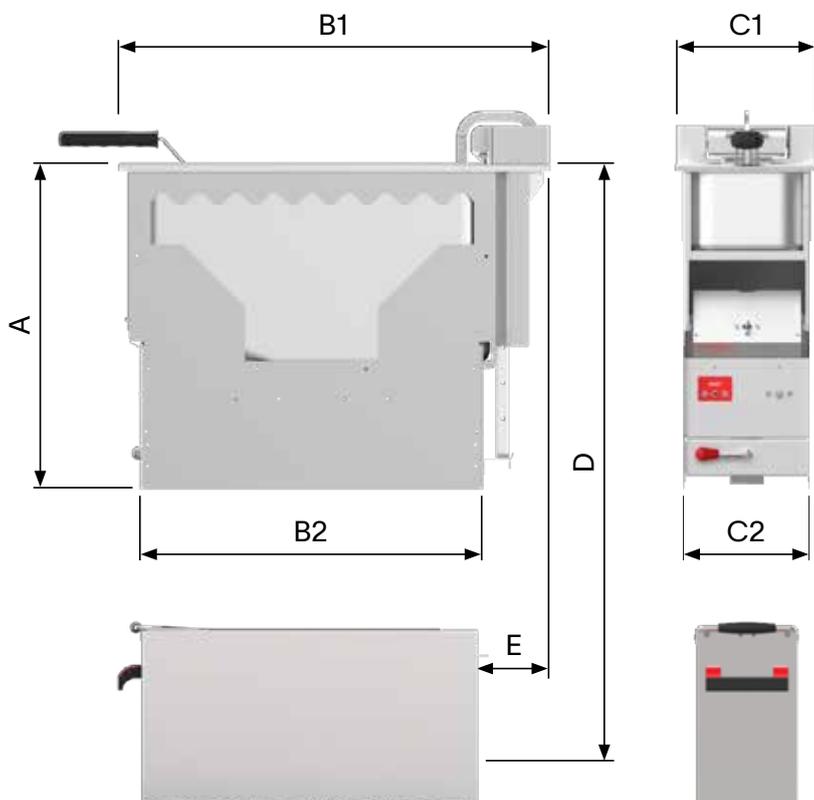


Micro-filtro



Freidoras para encastrar serie **CORE**

DIMENSIONES DE ENCASTRE

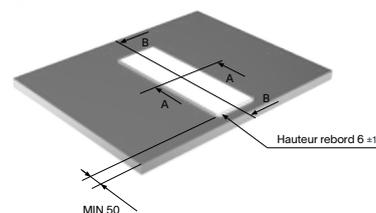


	C200E	C250E	C2200E	C2525E	C400E	C600E
A	445					
B1	600					
B2	478					
C1	200	250	400	500	400	600
C2	175	224	374	472	374	574
D	720 min					
E _{max}	100					



Corte superficie de trabajo

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



Precios Freidoras de Encastrar

CORE

CE200	
CE200T	
CE250	
CE250T	
CE2200	
CE2200T	
CE2525	
CE2525T	
CE400	
CE400T	
CE600	

CORE SMART

CSE250	
CSE250T	
CSE2200	
CSE2200T	
CSE2525	
CSE2525T	
CSE400	
CSE400T	
CSE600	

CORE SMART PLUS

CSPE250	
CSPE250T	
CSPE2200	
CSPE2200T	
CSPE2525	
CSPE2525T	
CSPE400	
CSPE400T	
CSPE600	

Voltaje 3 x 230 v



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)	2.410 €

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 varia precio
- Opción elevador: 2 elevadores automáticos independientes con temporizador
- Dotación: Cestas (Sólo modelo con elevador)
Los modelos sin elevador no incluyen dotación
- Grifo de llenado no incluido

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

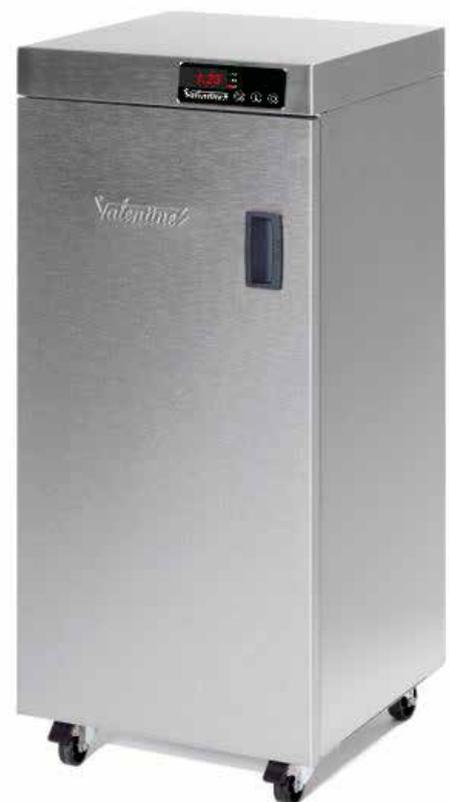


Mod. VBOX60

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
- Control 3 temperaturas: 40°C / 55°C / 70°C
- 3 Tiempos de funcionamiento: 3h / 6h
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro
Inclinados hasta 35 cm de diametro



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