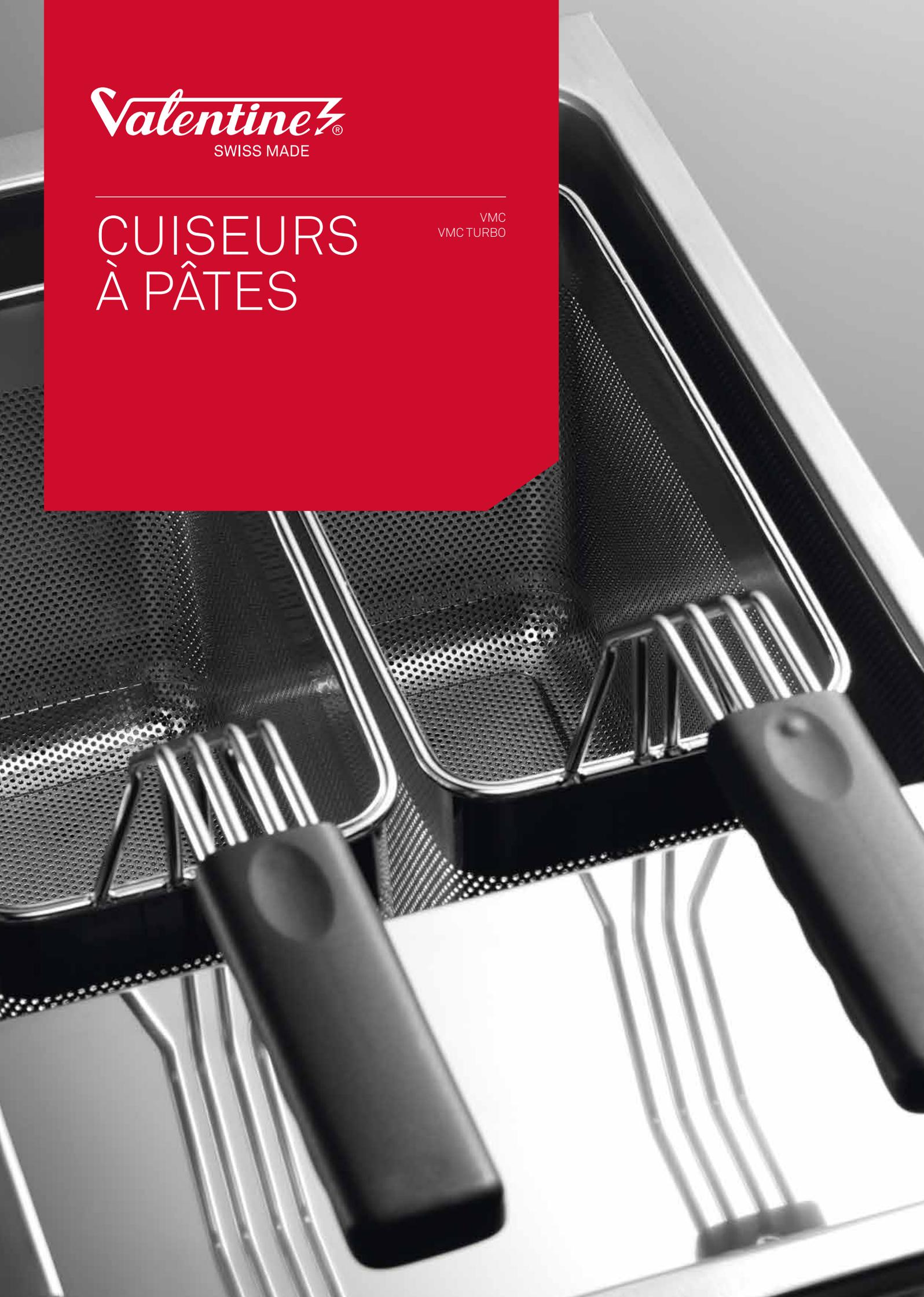


Valentine ⚡
SWISS MADE

CUISEURS À PÂTES

VMC
VMC TURBO



CUISEURS À PÂTES

APPAREILS MULTI-FONCTIONS

CUISEURS À PÂTES

Contenance
25 à 40 litres.

Cuve inox
310 x 510 x 300-310mm
(GN 1/1), résistante à l'eau
salée, emboutie d'une pièce,
facilitant le nettoyage.

Thermostat
Réglable de 40 à 100°C.

Évacuation
Robinet de vidange.

**Nombreuses combinaisons
de paniers**
Adaptées à chaque utilisation
(voir accessoires/paniers).

**Egalement disponible
en version encastrable**



Corps de chauffe pivotant
Le système de corps de chauffe
pivotant permet un accès aisé
à la cuve et facilite le travail
d'entretien quotidien.

CUISEURS À PÂTES AVEC LEVAGE

2 levages indépendants
Avec minuterie.

Temps de cuisson précis

Robinet de vidange

Paniers
Possibilité d'incorporer 3 petits
paniers par côté (en option).

Eau
Possibilité d'incorporer une
arrivée d'eau (en option).



Le très haut niveau de qualité
des cuiseurs à pâtes assure à
l'utilisateur une performance de
pointe, une sécurité permanente
et un entretien simple.

Il n'est pas surprenant que lors de
la réalisation d'un plan de travail,
les concepteurs se tournent vers
Valentine pour obtenir la solution
qui corresponde le mieux à leurs
attentes.



ACCESSOIRES/PANIERS

ENCORE PLUS DE POSSIBILITÉS



Cuire des pâtes

2 paniers rectangulaires de 140 x 280mm ou 4 ronds Ø140mm. Tablette inox sur l'avant pour égoutter les paniers. Autres compositions possibles.



Nombreuses combinaisons de bacs GN perforés pour cuire, blanchir, bouillir et pocher.



Bain-marie

Combinaison de bacs et couvercles GN 1/6, 1/3, 1/2, 1/1, profondeur 100/150/200mm et barres de support.



Régénérer

Paniers inox numérotés de 1 à 6 pour sachets sous-vide avec possibilité de 4 minuteries.



Arrivée d'eau

Rallonge arrière avec robinet d'arrivée d'eau.



VERSIONS ENCASTRABLES

LA SOLUTION SUR MESURE

Une solution esthétique et sur mesure, adaptée à vos désirs

Les cuiseurs à pâtes Valentine s'intègrent dans n'importe quel plan de travail. Vous pouvez ainsi choisir la composition idéale de votre fourneau et l'emplacement des différents éléments de cuisson.

Cette solution facilite également le nettoyage et l'entretien de votre cuiseur à pâtes, pour une hygiène et une sécurité toujours parfaites.

CUISEURS À PÂTES

ADAPTÉS À VOS BESOINS



Cuiseurs à pâtes	Cuiseur à pâtes	Cuiseur à pâtes «Turbo»
Contenance	25-40 l.	25-40 l.
Dimensions (mm)		
largeur	350	350
profondeur	600	600
hauteur	850	850
Poids net (kg)	31	31
Tension (V)	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	6,6	10
Fusibles (A)	9,5	14,5

Tout changement réservé

Valentine 
SWISS MADE

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges
T +41 21 637 37 40
F +41 21 637 37 41
info@valentine.ch
www.valentine.ch