

**NEU**  
**Fritteusen**  
**The CORE**



**The CORE – Ein völlig neu gestaltetes Design für eine ergonomische Handhabung, Swiss Made Design und Herstellung, Benutzerfreundlichkeit, Spitzenleistung und permanente Sicherheit: Um die Kunst des Kochens dauerhaft und uneingeschränkt zum Ausdruck zu bringen.**



# The CORE

## Die neue Generation von professionellen Fritteusen

### The CORE



#### Effizient und benutzerfreundlich

- Mechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Keine Korbhebe- oder Ölpumpenoption, keine Zeitschaltuhr

#### Optionen:

- Turbo 11kW/22kW
- Einbau

#### Zubehör:

- Filter 5 µm, der im Auffangbehälter platziert wird

### The CORE+



#### Elektronische Regulierung für optimale Qualität

- Bedienung mit einem Knopf
- Temperaturgenauigkeit +/- 1°C
- Individuelle Einstellung von Temperatur und Garzeit
- ECO-Funktion, reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert

#### Optionen:

- Turbo 11kW/22kW
- Eine Ölfiltrierungspumpe pro Becken mit 5 µm Filter
- Automatischer Korbheber
- Einbau

#### Zubehör:

- Filter 5 µm, der im Auffangbehälter platziert wird

### The CORE+SMART



#### Ein massgeschneidertes Einstellungssystem für Ihre Spezialitäten

- 6 anpassbare Programme pro Becken
- Ölfiltrierungspumpe und automatischer Korbheber für jedes Becken
- Ölfiltrierung 5 µm
- ECO-Funktion, reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität
- «Adaptive cooking» je nach Belastung des Korbs
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert
- Reinigungsmodus

#### Optionen:

- Turbo 11kW/22kW
- Einbau

#### Neuheiten ab 2024:

- Bluetooth-App
- Integrierter Ölqualitätstester

**200/T**

<b>Ölbad (litres)</b>	7-8
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	200
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	158
Tiefe	285
Höhe	135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	19-23/26-32
<b>Nettogewicht (kg)</b>	36
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	7.2/11
<b>Sicherung (A)</b>	10/16

**250/T**

<b>Ölbad (litres)</b>	9-10
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	250
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	202
Tiefe	285
Höhe	135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	20-26/28-36
<b>Nettogewicht (kg)</b>	39
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	7.2/11
<b>Sicherung (A)</b>	10/16

**400/T**

<b>Ölbad (litres)</b>	15-18
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	400
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x158
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	38-46/52-64
<b>Nettogewicht (kg)</b>	53
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4/22
<b>Sicherung (A)</b>	20/32

**2200/T**

<b>Ölbad (litres)</b>	2x 7-8
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	400
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x158
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	38-46/52-64
<b>Nettogewicht (kg)</b>	59
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4/22
<b>Sicherung (A)</b>	20/32

**2525/T**

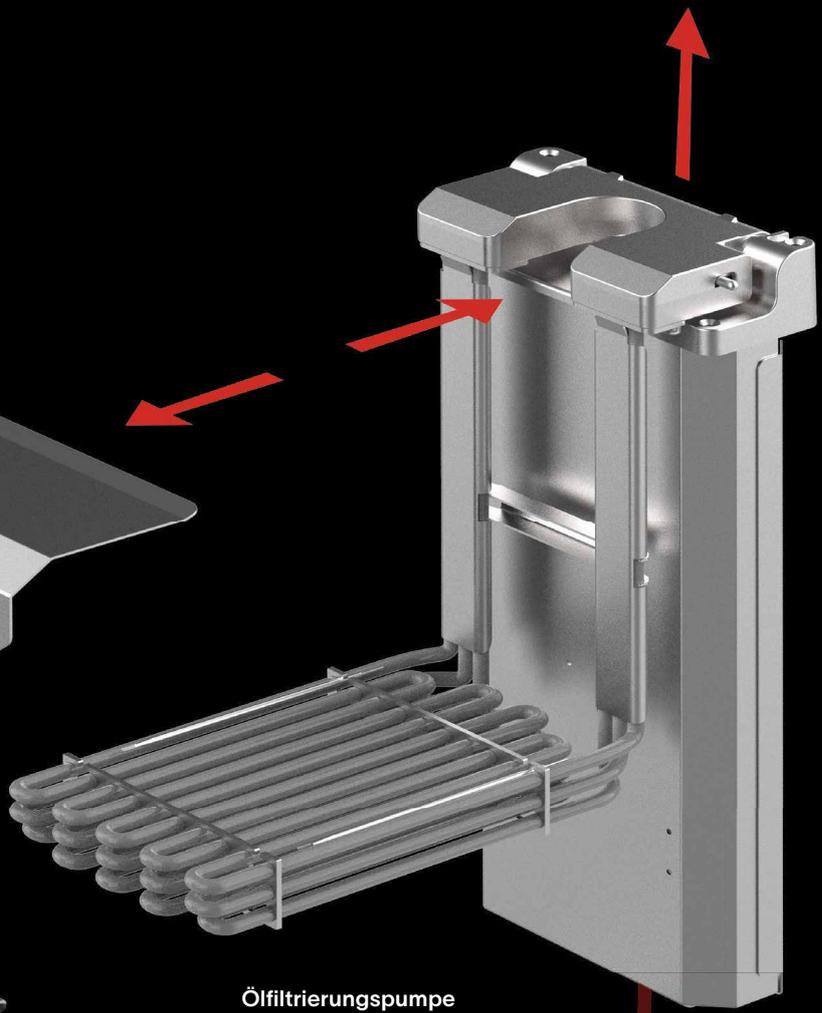
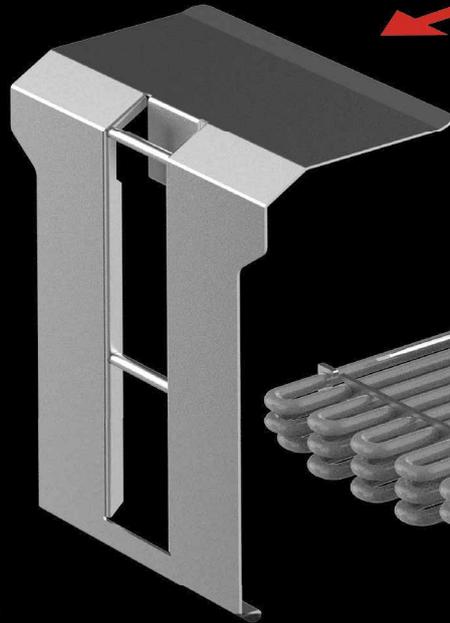
<b>Ölbad (litres)</b>	2x 9-10
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	500
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x202
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	40-52/56-72
<b>Nettogewicht (kg)</b>	64
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4/22
<b>Sicherung (A)</b>	20/32

**600**

<b>Ölbad (litres)</b>	25-28
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	600
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x255
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	57-68
<b>Nettogewicht (kg)</b>	83
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	21,6
<b>Sicherung (A)</b>	32



**Innovation**  
**Langlebigkeit**  
**Qualität**

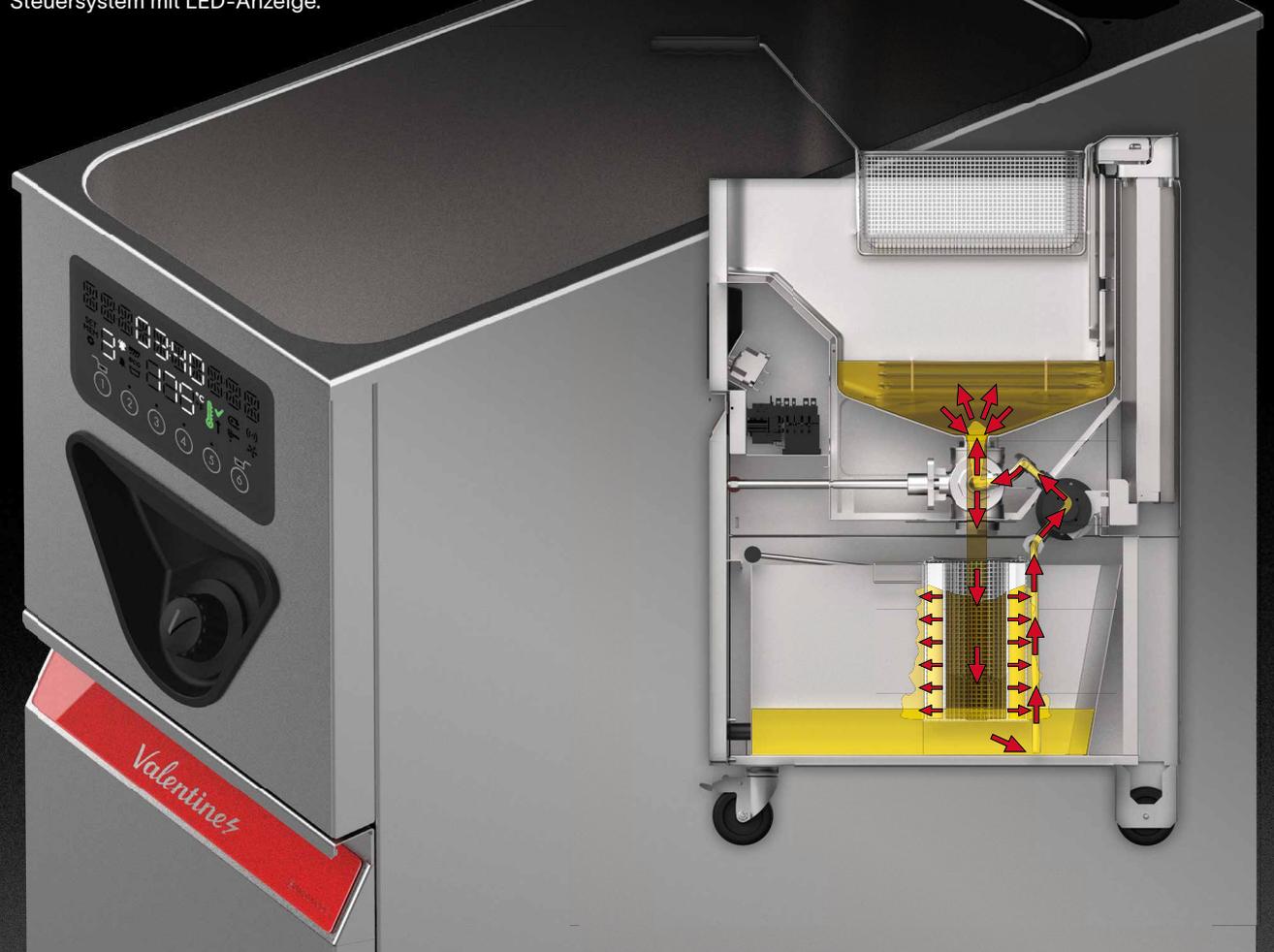


#### SMART-System

Die Produktreihe «SMART» verfügt über eine neue elektronische Regelung, mit der das Garen ständig analysiert und angepasst werden kann, um unter allen Umständen hohe Präzision und optimale Qualität zu gewährleisten. Ölmangel-Erkennung: Die Fritteuse wird automatisch abgeschaltet, wenn der Entleerungshahn geöffnet wird. In die Bedienoberfläche integriertes Steuersystem mit LED-Anzeige.

#### Ölfiltrierungspumpe

- Heissfiltersystem
- Einweg-Papierfilter für Mikrofiltration bis 5 µm
- Mehrere aufeinanderfolgende Filterzyklen möglich
- Rückführung des Öls direkt durch das Becken, erhöhte Sicherheit, keine Ölspritzer
- Jedes Becken hat einen eigenen Filtrationskreislauf: Kein Mischen von Ölen



# The CORE

## Nachhaltig konzipierte Fritteusen für höchste Ansprüche



### Nachhaltigkeit

- 2 Jahre Garantie auf alle Teile
- Swiss Made Design und Herstellung
- 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit



### Ergonomie

- Abnehmbarer Steuerkasten im Kartuschenformat, das den Kundendienst erleichtert, insbesondere bei Einbaufritteusen
- Ergonomische Handhabung dank des vorderen Griffs und der Räder



### Sparsamkeit – Ökologie

- Neues Ölfiltrierungssystem für längere Ölqualität
- Maximale Isolierung für 100 % Leistung ohne Energieverlust
- Energieeffiziente Fritteusen, von EcoGastro, dem Förderprogramm des BFE (Bundesamt für Energie) zertifiziert



### Weitere Eigenschaften

- Hochklappbarer Heizkörper, erleichteter Zugang für die Reinigung
- Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Rollen von 850 bis 900 mm ausgestattet. Rollen vorne mit Bremsen, verstellbar für unebene Böden
- Auf Anfrage, Unterscheidung der Becken durch verschiedene Farben für den Korbgriff, den Entleerungshahn und die Ölauffangbehälter
- Leichte Instandhaltung
- Verfügbares Zubehör siehe [valentine.ch](http://valentine.ch)



### Zertifizierungen

- CB, DNV-GL, UL, NSI, SABER, EcoGastro
- Index IPX4



### Einbauversionen

Die Produktreihe The CORE bietet ästhetische und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen nach Mass, die leicht in jede Arbeitsfläche einbaubar sind. Sie können somit Ihre individuelle Herdkombination und Anordnung der verschiedenen Kochelemente auswählen.



### Fritteusen MARINE

- Speziell für den Einsatz in der Schifffahrt entwickelt
- Integriertes Schliesssystem zum Testen des Sicherheitssystems
- Getestet, um den hohen Belastungen und den erforderlichen Sicherheitsstandards auf See gerecht zu werden
- Mit speziellen Füßen ausgerüstet
- Solas/DNV-GL zertifiziert
- Mit der Maschine geliefert Werkprüfzertifikat

