

Valentine
SWISS MADE

70
1952
2022

La marque de référence
dans les cuisines
professionnelles
depuis plus de 70 ans

NEW
Friteuses
The CORE



The CORE – Un design entièrement repensé pour une prise en main ergonomique, une conception et une fabrication Swiss Made, une grande maniabilité, des performances de pointe et une sécurité permanente : l'art culinaire s'exprime ainsi sans aucune contrainte, et ce sur la durée.



The CORE

La nouvelle génération de friteuses professionnelles

The CORE



La simplicité efficace

- Thermostat mécanique
- Bouton de réglage de la température
- Pas d'options de levage ou de pompe, ni de minuterie

Options :

- Turbo 11kW/22kW
- Encastré

Accessoire :

- Filtre 5 µm à placer dans le bac de récupération

The CORE+



Une régulation électronique pour une qualité optimale

- Commande avec un bouton
- Précision de température +/- 1°C
- Réglage personnalisé de la température et du temps de cuisson
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée
- Sicotronic intégré
- Mode nettoyage

Options :

- Turbo 11kW/22kW
- Une pompe de filtration par cuve avec filtre à 5 µm
- Levage automatique des paniers
- Encastré

Accessoire :

- Filtre 5 µm à placer dans le bac de récupération

The CORE+SMART



Un système de réglage sur mesure pour vos spécialités

- 6 programmes personnalisables par cuve
- Pompe de filtration et levage automatique des paniers pour chaque cuve
- Filtration de l'huile 5 µm
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée
- « Adaptive cooking » selon la charge du panier
- Sicotronic intégré
- Mode nettoyage

Options :

- Turbo 11kW/22kW
- Encastré

À venir en 2024 :

- Application Bluetooth
- Testeur intégré de qualité d'huile

**200/T**

Cuve (litre)	7-8
Dimensions (mm)	
largeur	200
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	158
profondeur	285
hauteur	135
Capacité de production (kg/h)	19-23/26-32
Poids net (kg)	36
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	7.2/11
Fusibles (A)	10/16

**250/T**

Cuve (litre)	9-10
Dimensions (mm)	
largeur	250
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	202
profondeur	285
hauteur	135
Capacité de production (kg/h)	20-26/28-36
Poids net (kg)	39
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	7.2/11
Fusibles (A)	10/16

**400/T**

Cuve (litre)	15-18
Dimensions (mm)	
largeur	400
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x158
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	38-46/52-64
Poids net (kg)	53
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4/22
Fusibles (A)	20/32

2200/T

Cuve (litre)	2x 7-8
Dimensions (mm)	
largeur	400
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x158
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	38-46/52-64
Poids net (kg)	59
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4/22
Fusibles (A)	20/32

2525/T

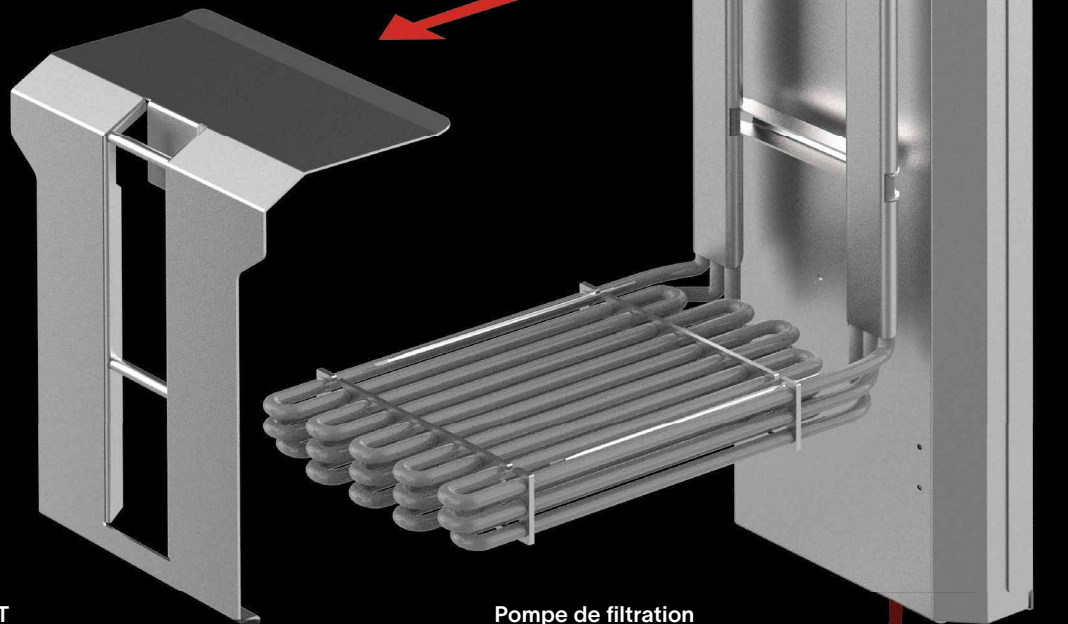
Cuve (litre)	2x 9-10
Dimensions (mm)	
largeur	500
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x202
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	40-52/56-72
Poids net (kg)	64
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4/22
Fusibles (A)	20/32

600

Cuve (litre)	25-28
Dimensions (mm)	
largeur	600
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x255
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	57-68
Poids net (kg)	83
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	21,6
Fusibles (A)	32



Innovation
Robustesse
Qualité

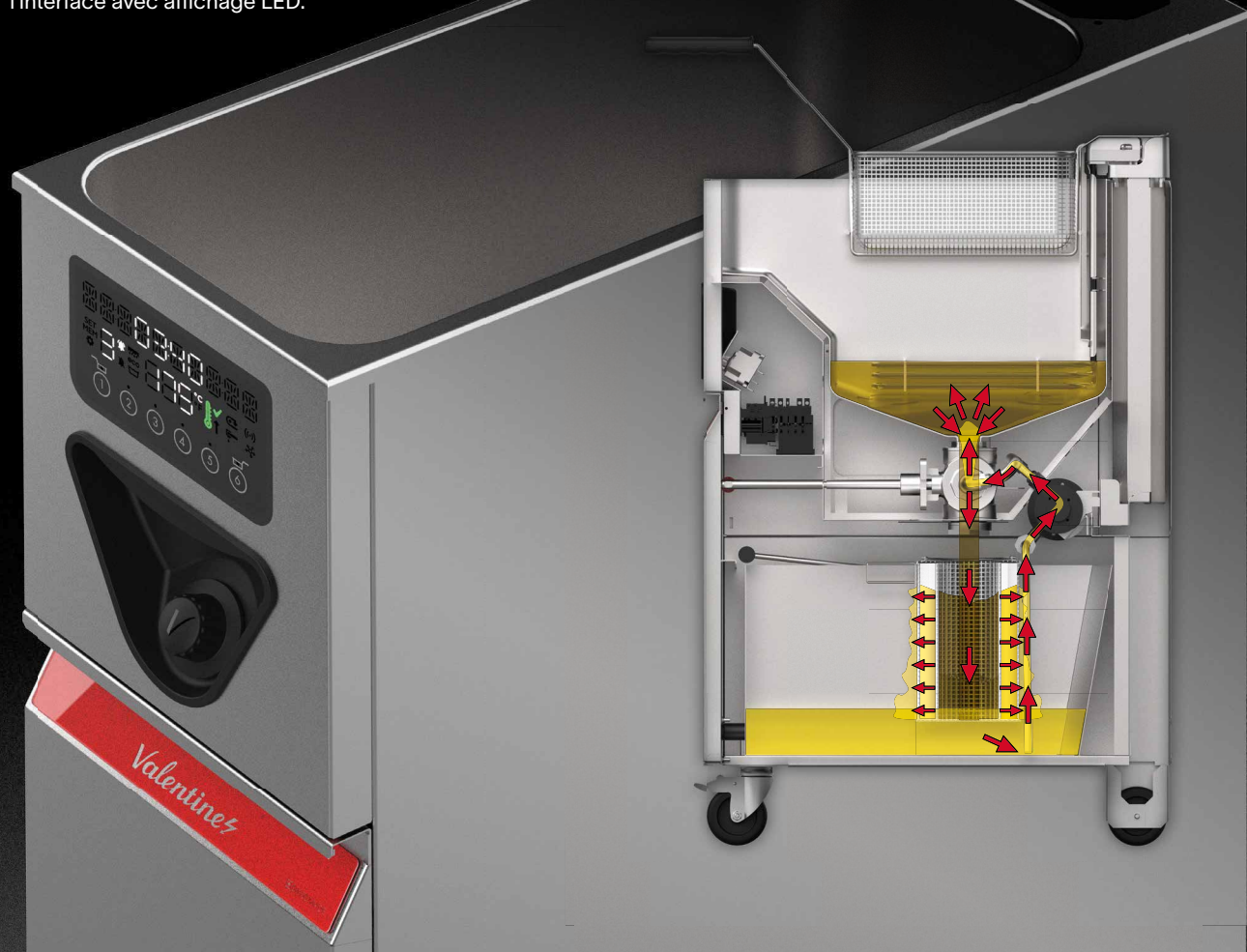


Système SMART

La gamme « Smart » possède une nouvelle régulation électronique permettant d'analyser et d'adapter la cuisson en permanence, garantissant ainsi une grande précision et une qualité optimale en toute circonstance. Détection d'absence d'huile : la friteuse est automatiquement mise hors tension lorsque le robinet de vidange est ouvert. Système de commande intégré à l'interface avec affichage LED.

Pompe de filtration

- Système de filtration à chaud
- Filtre en papier jetable pour microfiltration jusqu'à 5 µm
- Plusieurs cycles de filtration consécutifs possibles
- Retour de l'huile directement par la cuve, sécurité augmentée, sans éclaboussures d'huile
- Chaque cuve a son propre circuit de filtration : pas de mélange des huiles



The CORE

Des friteuses conçues de manière durable pour satisfaire aux plus hautes exigences



Durabilité

- Garantie de 2 ans sur toutes les pièces
- Conception et fabrication Swiss Made
- 20 ans de disponibilité de pièces détachées



Ergonomie

- Boîtier de commande amovible en format cartouche, facilitant le SAV, en particulier pour les friteuses encastrées
- Prise en main ergonomique grâce à la poignée avant et aux roulettes



Économie – Écologie

- Nouveau système de filtration pour une qualité d'huile prolongée
- Isolation maximale pour un rendement à 100%, sans perte d'énergie
- Friteuses énergétiquement efficaces, certifiées par EcoGastro, le programme de soutien de l'OFEN, Office fédéral de l'énergie



Autres caractéristiques

- Corps de chauffe pivotant vers le haut, avec un accès facilité pour le nettoyage
- Tous les modèles sont équipés de roulettes réglables de 850 à 900mm de hauteur. Roulettes avant munies de freins et ajustables pour sols inégaux
- Différenciation des cuves avec couleurs distinctes sur demande pour la poignée du panier, le robinet de vidange et les bacs de récupération d'huile
- Facilité d'entretien
- Accessoires disponibles, voir valentine.ch



Certifications

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



Versions encastrables

Solution sur mesure, esthétique et adaptée à vos besoins, la gamme The CORE s'intègre parfaitement à votre plan de travail, sans compromis. Vous personnalisez l'emplacement des différents éléments de cuisson et créez ainsi votre composition optimale.



Friteuses MARINE

- Spécialement conçues pour une utilisation en navigation
- Système de clé intégré pour tester le système de sécurité
- Testées pour répondre aux fortes sollicitations et aux normes de sécurité requises en mer
- Équipées de pieds spéciaux
- Certifiées Solas/DNV-GL
- Certificat de test en usine livré avec la machine

