

Valentine[®]
+ SWISS MADE

70
1952
2022

Die Referenzmarke
in Profi-Küchen
seit über 70 Jahren

Fritteusen The CORE



Valentine[®]

+ SWISS MADE

The CORE – Ein völlig neu gestaltetes Design für eine ergonomische Handhabung. Swiss Made Entwicklung 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

- Elektromechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Korbhebeautomatik oder Pumpe nicht erhältlich
- Ohne Zeitschaltuhr
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95°C
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert

Optionen:

- Turbo
- Einbau

The CORE Smart



Ein massgeschneidertes Einstellungssystem für Ihre Spezialitäten

- 6 anpassbare Programme pro Becken
- Elektronische Regulierung +/- 1°
- ECO-Funktion, reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität
- «Adaptive cooking» je nach Belastung des Korbs
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert
- Reinigungsmodus
- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten in Kartuschenformat
- Ölmangelerkennung mit FrySmart Technology™

Optionen:

- Turbo
- Eine Ölfiltrierungspumpe pro Becken
- Automatischer Korbheber
- Einbau
- Marine

**200/T**

7-8

Ölbad (litres)**Abmessungen (mm)**

Breite

200

Tiefe

600

Höhe

850-900

Frittierkörbe (mm)

Breite

158

Tiefe

285

Höhe

135

Produktions-kapazität (kg/h)

19-23 / 23-27

Spannung (V)

3N400V

Leistung (kW)

7.2 / 9

Strom (A)

10 / 13

**250/T**

9-10

250

600

850-900

202

285

135

20-26 / 28-36

3N400V

7.2 / 11

10 / 16

**400/T**

15-18

400

600

850-900

2x158

2x285

2x135

38-46 / 46-54

3N400V

14.4 / 18

20 / 26

2200/T

2x 7-8

Ölbad (litres)**Abmessungen (mm)**

Breite

400

Tiefe

600

Höhe

850-900

Frittierkörbe (mm)

Breite

2x158

Tiefe

2x285

Höhe

2x135

Produktions-kapazität (kg/h)

38-46 / 46-54

Spannung (V)

3N400V

Leistung (kW)

14.4 / 18

Strom (A)

20 / 26

2525/T

2x 9-10

500

600

850-900

2x202

2x285

2x135

40-52 / 56-72

3N400V

14.4 / 22

20 / 32

600

25-28

600

600

850-900

2x255

2x285

2x135

57-68

3N400V

22

32



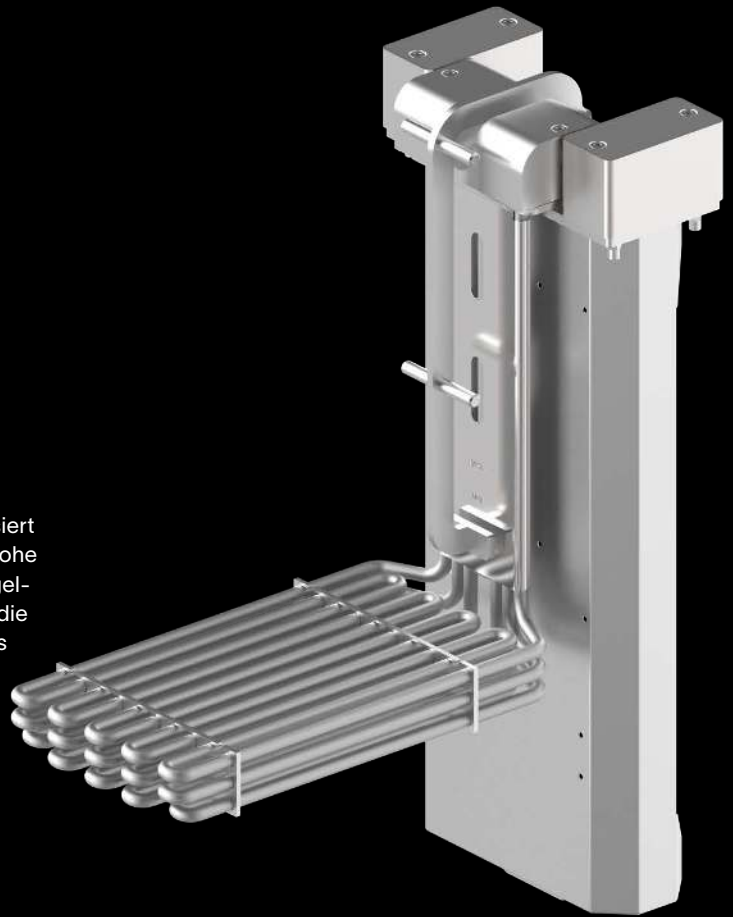
Innovation Langlebigkeit Qualität

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 schaltet automatisch aus, bevor die Hitze 230 °C erreicht. In die Bedienoberfläche integriertes Steuersystem mit LED-Anzeige.

Ölfiltrierungspumpe

- Heissfiltersystem
- Mehrere aufeinanderfolgende Filterzyklen möglich
- Rückführung des Öls direkt in das Becken, erhöhte Sicherheit
- 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 Entwicklung und Herstellung
- 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit



Ergonomie

- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten 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
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert



Weitere Eigenschaften

- Hochklappbarer Heizkörper, erleichterter 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: Kit zur Unterscheidung von den Becken und mit unterschiedlichen Farben (Ablasshahn, Ölauffangbehälter)
- Leichte Instandhaltung
- Verfügbares Zubehör siehe valentine.ch



FrySmart Technology™

- Eine erweiterte Ölmangelerkennung für mehr Sicherheit
- Eine verbesserte Lebensdauer des Heizkörpers



Zertifizierungen

- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABER
- 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-Version

- Speziell für den Einsatz in der Schifffahrt entwickelt
- Integriertes Schlüsselsystem zum Testen der Überhitzungssicherheit
- Getestet, um den hohen Belastungen und den erforderlichen Sicherheitsstandards auf See gerecht zu werden
- Mit speziellen Füßen ausgerüstet zur Befestigung am Boden
- DNV-GL zertifiziert gemäss Solas Normen
- Mit der Maschine geliefertes Werkprüfzertifikat

