Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Standfritteuse Valentine The CORE 2200 (T) mit TURBO, 2 x 7-8 Liter

Valentine

Produktnummer: 8515

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Optionen



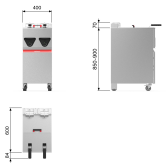










chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Valentine CORE 2200 (T) – Zwei getrennte Becken auf 40 cm – Fisch und Pommes ohne Geschmacksübertrag – mit TURBO für Tiefkühlware

Die **Valentine CORE 2200 (T)** ist die mechanische Standfritteuse aus Romanel-sur-Morges: 2 x 7–8 Liter Öl, 18 kW, 46–54 kg/h. Ein Thermostat, ein Drehknopf, keine Platine, die ausfallen kann – «effektive Einfachheit», wie Valentine es nennt. Dazu die ganze Mechanik der neuen CORE-Generation: hochklappbarer Heizkörper, Kaltzone, isoliertes Gehäuse, Rollen und die steckbare Elektrik-Kartusche. Die TURBO-Version bringt 18 kW statt 14.4 kW ins gleiche Becken – nach jedem Korb Tiefkühlpommes ist das Öl in Sekunden wieder auf Temperatur. Zwei getrennte Becken heissen: Fisch links, Pommes rechts, kein Geschmacksübertrag – und in ruhigen Zeiten läuft nur ein Becken.

Das Wichtigste auf einen Blick

- Mechanischer Thermostat mit Drehknopf – bewusst ohne Elektronik, dafür seit Jahrzehnten bewährt
- Reinigungsthermostat ab 95 °C: Becken mit Wasser und PASTIGRAS-Tab auskochen, ohne Öl zu verschwenden
- Hochklappbarer Heizkörper und tiefgezogenes Chromstahl-Becken ohne Schweissnähte – schnell sauber
- Kaltzone unter dem Heizkörper: Krümel verkohlen nicht, das Öl hält länger
- Rundum isoliertes Gehäuse, automatische Temperaturabsenkung im Stand-by, Sicotronic-Schnittstelle für Energieoptimierung
- Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Ablasshahns; Ablaufkessel mit Metallfilter im Lieferumfang
- Steckbare Elektrik-Kartusche: Der Techniker tauscht den ganzen Anschlusskasten in Minuten
- Frontgriff, Rollen mit Bremse vorne, höhenverstellbar 850–900 mm, Deckelfach in der Türe
- Schutzart IPX4; CB-, DNV-GL-, UL- und SABER-zertifiziert; optional als Einbauversion oder mit Fischgrill

Für wen?

Restaurant und Hotel mit Fisch und Fleisch, Take-away mit Stosszeiten, Personalrestaurant.

So hält Ihr Frittieröl länger

Die Kaltzone unter dem Heizkörper sammelt Krümel bei tieferer Temperatur, statt sie im heissen Öl verkohlen zu lassen – täglich leeren. Frittieren Sie bei 170–175 °C statt 180 °C, salzen Sie nie über dem Becken und schliessen Sie nach Feierabend den Deckel. Ob das Öl wirklich fertig ist, zeigt ein TPM-Öltester – oft hält es länger, als die Farbe vermuten lässt. Mehr dazu auf unserer Seite Fritteusen und Öl sparen.

Neu: The CORE mit Ölfiltrationspumpe – eine Pumpe für beide Becken

Die The CORE 2200 ist neu auch mit **Ölfiltrationspumpe** erhältlich – wählen Sie oben «mit 1 Ölpumpe, umschaltbar links/rechts». Eine Pumpe bedient beide Becken: Per Umschalter bestimmen Sie, ob das linke oder das rechte Becken gefiltert wird. Das heisse Öl läuft über den Ablasshahn durch den Mikrofilter im Ablaufkessel und wird gereinigt ins gewählte Becken zurückgepumpt – niemand muss heisses Öl tragen. Wie schnell sich die Pumpe bezahlt macht, zeigt unser Rechenbeispiel zum Ölsparen.

Wichtig für Allergiker: Weil beide Becken dieselbe Pumpe und dieselben Leitungen nutzen, können in den Leitungen immer Ölrückstände des anderen Beckens zurückbleiben. Frittieren Sie in einem Becken bewusst allergenfrei – etwa glutenfrei Paniertes getrennt von Fisch und Krustentieren –, wählen Sie die CORE Smart: Dort hat jedes Becken seine eigene Pumpe und einen eigenen Kreislauf, die Öle vermischen sich nie.

Lieferumfang und Optionen

Fritteuse mit 2 Frittierkörben, Abtropfgitter, Fischgitter, Deckel, Ablaufkessel mit Metallfilter und 2.5 m Netzkabel. Der Stecker ist nicht im Lieferumfang – wir montieren den passenden zu Ihrer Installation. Optional: Ölfiltrationspumpe, Einbauversion, Fischgrill, grosse Körbe. Ersatzkörbe, Mikrofilter und PASTIGRAS-Tabs unter Zubehör Fritteusen.

Swiss Made seit 1952 – 2 Jahre Garantie, 20 Jahre Ersatzteile

Valentine hat 1947 die erste elektrische Fritteuse mit Tauchheizkörper gebaut und fertigt bis heute in Romanel-sur-Morges (VD) – rund 120 Geräte pro Woche, jedes einzelne elektrisch geprüft. Auf das Gerät gewähren wir 2 Jahre Garantie; Valentine garantiert 20

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Jahre Ersatzteilverfügbarkeit für jedes Modell.

Beratung, Lieferung und Service aus Baar

chrombox liefert Valentine-Fritteusen innert 2–5 Werktagen in die ganze Schweiz, stellt sie auf und schliesst sie an. Unsere Techniker kennen die Geräte seit Jahren; Ersatzteile, Körbe, Mikrofilter und PASTIGRAS-Reinigungstabs haben wir in Baar an Lager. Fragen zur richtigen Grösse oder zur Ölpumpe? **041 241 11 01** oder info@chrombox.ch.

Alle Valentine-Fritteusen und Ratgeber zum Ölsparen

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienung:	Ein-Knopf-Bedienung, Mechanischer Thermostat, Reinigungsmodus, Temperaturregelknopf
Bemerkungen:	2 x Heizkörper, Netzkabel 2.5m, der Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten, mit Turbo (ideal zum Frittieren von Tiefkühlprodukten)
Gerätetyp:	Standgerät
Grösse Frittierkorb mm:	158 x 285 x 135 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	2 x 7-8
Produktionsleistung kg/h:	46-54
Schutzklasse:	IPX4
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	95°C – 190°C
Anschlussleistung:	18 kW / 26 A
im Lieferumfang enthalten:	Abtropfgitter für Ölbecken, Fischblech, Frittierkorb, Mikrofilter mit Träger
Breite mm:	400
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	72