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 400, 15-18 Liter

Valentine

**Produktnummer:** 8540
















## 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 400 – Ein grosses Becken, zwei Körbe, bis 46 kg pro Stunde

Die **Valentine CORE 400** ist die mechanische Standfritteuse aus Romanel-sur-Morges: 15–18 Liter Öl, 14.4 kW, 38–46 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.

### 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?

Personalrestaurant, Mensa, Hotelküche, Systemgastronomie, Festwirtschaft.

### 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

Die The CORE 400 ist neu auch mit **Ölfiltrationspumpe** erhältlich – wählen Sie oben einfach «mit 1 Ölpumpe». Das heisse Öl läuft über den Ablasshahn durch den Mikrofilter im Ablaufkessel und wird gereinigt ins Becken zurückgepumpt – niemand muss heisses Öl tragen, und das Öl hält deutlich länger. Wie schnell sich die Pumpe bezahlt macht, zeigt unser Rechenbeispiel zum Ölsparen. Wer zusätzlich elektronische Regelung, Programme und automatischen Korbheber möchte, wählt die CORE Smart.

### 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 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

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

# 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 |
| **Gerätetyp:** | Standgerät |
| **Grösse Frittierkorb mm:** | 158 x 285 x 135 (2x) |
| **Grösse Ölbad Liter:** | 15-18 |
| **Produktionsleistung kg/h:** | 38-46 |
| **Schutzklasse:** | IPX4 |
| **Elektroanschluss:** | 400V / 50Hz / 3N |
| **Temperaturbereich °C:** | 95°C – 190°C |
| **Anschlussleistung:** | 14.4 kW / 20 A |
| **im Lieferumfang enthalten:** | Abtropfgitter für Ölbecken, Fischblech, Frittierkorb, Mikrofilter mit Träger |
| **Breite mm:** | 400 |
| **Tiefe mm:** | 600 |
| **Höhe mm:** | 850 - 900 |
| **Gewicht kg:** | 63 |

Erstellt am 13.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.