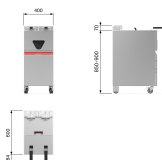


## Übersicht

# Standfritteuse Valentine The CORE 400, 15-18 Liter

*Valentine*®

Produktnummer: 8540



## Beschreibung

### Nachhaltigkeit und Ergonomie in Perfektion

**Ein völlig neu gestaltetes Design für eine ergonomische Handhabung** Die Fritteuse CORE 400 wurde speziell für höchste Ansprüche entwickelt. Swiss Made Qualität in Entwicklung und Herstellung sorgt für Benutzerfreundlichkeit, Spitzenleistung und permanente Sicherheit. Die CORE 400 ermöglicht eine effiziente, nachhaltige und wirtschaftliche Nutzung.

**Ergonomie und einfache Integration** Die CORE 400 kann perfekt in jede Arbeitsfläche eingegliedert werden. Sie ermöglicht individuelle Herdkombinationen und eine flexible Anordnung der verschiedenen Elemente. Dank des ergonomischen Designs mit vorderem Griff und höhenverstellbaren Rollen (850–900 mm) lässt sich die Fritteuse leicht handhaben und an unterschiedliche Arbeitsumgebungen anpassen.

### Nachhaltigkeit und Sicherheit

- 2 Jahre Garantie auf alle Teile
- 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit
- Hochwertige Isolierung für maximale Energieeffizienz
- Automatisches Absenken der Öltemperatur im Stand-by-Modus zur Energieeinsparung
- Neues Ölfiltrationssystem zur Verlängerung der Ölqualität
- Ergonomischer, abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten im Kartuschenformat
- Sicherheitssystem mit Auslösung der Fritteuse beim Öffnen des Ablasshahns und Reinigung des Heizkörpers

### Effizienz und Steuerung

- Elektromechanischer Thermostat zur präzisen Temperaturregelung
- Einfache Temperatureinstellung per Drehknopf
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95°C
- Hochklappbarer Heizkörper für erleichterten Zugang zur Reinigung
- Anschluss für Energieoptimierung (Sicotronic integriert)
- Ohne **Turbo**-Funktion.

### Weitere Eigenschaften

- Integriertes Verstaufungsfach für den Deckel in der Tür
- Rollen vorne mit Bremsen zur Fixierung auf unebenen Böden
- Auf Anfrage: Kit zur Unterscheidung der Becken mit unterschiedlichen Farben (Ablasshahn, Ölauffangbehälter)
- Leichte Instandhaltung

### Zertifizierungen

- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABER
- Index IPX4

**Einbauversionen** Die CORE 400 bietet flexible Einbaumöglichkeiten und ist für individuelle Arbeitsflächen optimiert. Somit kann eine perfekte Herdkombination nach den eigenen Bedürfnissen zusammengestellt werden.

## Produktinformationen

### Technische Daten

<b>Bedienung:</b>	Ein-Knopf-Bedienung, Mechanischer Thermostat, Reinigungsmodus, Temperaturregelknopf
<b>Bemerkungen:</b>	2 x Heizkörper, Netzkabel 2.5m, der Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten
<b>Gerätetyp:</b>	Standgerät
<b>Grösse Frittierkorb mm:</b>	158 x 285 x 135 (2x)
<b>Grösse Ölbad Liter:</b>	15-18
<b>Produktionsleistung kg/h:</b>	38-46
<b>Schutzklasse:</b>	IPX4
<b>Elektroanschluss:</b>	400V / 50Hz / 3N
<b>Temperaturbereich °C:</b>	95°C – 190°C
<b>Anschlussleistung:</b>	14.4 kW / 20 A
<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	Abtropfgitter für Ölbecken, Fischblech, Frittierkorb, Mikrofilter mit Träger
<b>Breite mm:</b>	400
<b>Tiefe mm:</b>	600
<b>Höhe mm:</b>	850 - 900
<b>Gewicht kg:</b>	63