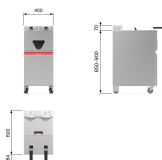


Übersicht

Standfritteuse Valentine The CORE 400 (T) mit TURBO, 15-18 Liter

Valentine ⚡

Produktnummer: 8545



Beschreibung

Valentine CORE – Robuste Standfritteuse Swiss Made für professionelle Küchen

Die **Valentine CORE** Serie steht für kompromisslose Schweizer Qualität, ergonomisches Design und langlebige Technik im professionellen Einsatz. Entwickelt und gefertigt in Romanel-sur-Morges, vereint diese Standfritteuse höchste Betriebssicherheit mit einfacher Bedienung – ideal für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Nachhaltigkeit und Ergonomie in Perfektion

Die CORE wurde für höchste Ansprüche entwickelt. Das völlig neu gestaltete Gehäuse sorgt für eine ergonomische Handhabung im täglichen Küchenbetrieb. Dank des frontseitigen Griffs und der höhenverstellbaren Rollen (850–900 mm) lässt sich die Fritteuse flexibel positionieren und optimal in jede Arbeitsumgebung integrieren.

Als Einbau- oder Standversion ermöglicht die CORE individuelle Herdkombinationen und eine freie Anordnung der Kochelemente – perfekt abgestimmt auf Ihre Küchenplanung.

Effiziente und zuverlässige Steuerung

Die CORE Fritteusen arbeiten mit einem **elektromechanischen Thermostat** zur präzisen Temperaturregelung. Die Temperatur wird einfach und zuverlässig über einen Drehknopf eingestellt – bewusst ohne komplexe Elektronik.

- Elektromechanischer Thermostat für stabile Temperaturführung
- Einfache Temperatureinstellung per Drehregler
- Reinigungsthermostat ab 95°C einstellbar
- Hochklappbarer Heizkörper für erleichterten Zugang
- Anschluss für Energieoptimierung (Sicotronic integriert)
- Ohne Turbo-Funktion – bewusst auf Robustheit ausgelegt

Nachhaltigkeit, Sicherheit und Langlebigkeit

- **2 Jahre Garantie** auf alle Teile
- **20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit**
- Hochwertige Isolierung für maximale Energieeffizienz
- Automatisches Absenken der Öltemperatur im Stand-by-Modus
- Integriertes Ölmanagement zur Verlängerung der Ölqualität
- Sicherheitssystem mit Abschaltung beim Öffnen des Ablassshahns
- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten im Kartuschenformat

Die durchdachte Konstruktion sorgt für eine lange Lebensdauer und reduziert Wartungsaufwand sowie Betriebskosten nachhaltig.

Weitere professionelle Ausstattungsmerkmale

- Integriertes Verstaufach für den Deckel in der Tür
- Vordere Rollen mit Bremsen zur sicheren Fixierung
- Kit zur Becken-Unterscheidung mit farblichen Elementen (optional)
- Leichte Instandhaltung durch servicefreundlichen Aufbau

Zertifizierte Sicherheit

Die Valentine CORE Fritteusen erfüllen internationale Sicherheits- und Qualitätsstandards:

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

Swiss Made Qualität für Profiküchen

Mit der CORE Serie erhalten Sie eine **professionelle Standfritteuse Swiss Made**, die bewusst auf mechanische Zuverlässigkeit, einfache Bedienung und maximale Robustheit ausgelegt ist. Eine langlebige Investition für Betriebe, die auf bewährte Technik statt

komplexe Elektronik setzen.

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: | 15-18 |
| 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: | 63 |