

Übersicht

Standfritteuse Valentine The CORE Sma 200 (T) mit TURBO, 7-8 Liter, ohne Optionen

Valentine®

Produktnummer: 8705



Optionen

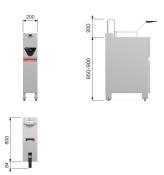
Geräteoptionen

ohne Optionen

mit 1 aut. Korbheber

mit 1 Ölpumpe

mit 1 aut. Korbheber und 1 Ölpumpe



Beschreibung

Nachhaltigkeit und Intelligenz in Perfektion

Ein völlig neu gestaltetes Design vereint Ergonomie, Energieeffizienz und digitale Präzision. Die Valentine CORE SMART Serie wurde in der Schweiz entwickelt, um professionelle Köche mit modernster Technologie zu unterstützen – für gleichbleibende Qualität, hohe Produktivität und maximale Sicherheit.

Präzision und Bedienkomfort

Die CORE SMART 200 überzeugt durch ihre intuitive Steuerung mit digitalem Display und 6 frei programmierbaren Kochprogrammen. Die präzise Temperaturregelung ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) gewährleistet konstante Ergebnisse – unabhängig von der Belastung. Dank der **FrySmart-Technologie** erkennt das System automatisch den verwendeten Oeltyp und schützt das Heizelement vor Überhitzung. Der **ECO-Modus** reduziert den Energieverbrauch im Stand-by-Betrieb, während der **MELT-Modus** ein schonendes Schmelzen von Fett ermöglicht.

Das ergonomische Design mit frontseitigem Griff und höhenverstellbaren Füssen (850–900 mm) sorgt für eine komfortable Handhabung und lässt sich perfekt in jede Arbeitsfläche integrieren. Die abgerundeten Ecken und der hochklappbare Heizkörper vereinfachen die Reinigung und erhöhen die Sicherheit im täglichen Gebrauch.

Effizienz und Nachhaltigkeit

Mit ihrem optimal isolierten Gehäuse und der innovativen Steuerung bietet die CORE SMART 200 eine der energieeffizientesten Lösungen in ihrer Klasse. Die „Kaltzone“ im Becken verlängert die Lebensdauer des Oels, während der **CLEAN-Modus** eine gründliche Reinigung mit heißem Wasser ermöglicht.

Valentine garantiert Schweizer Qualität mit **2 Jahren Garantie** und **20 Jahren Ersatzteil-Verfügbarkeit** – ein Versprechen für Nachhaltigkeit und Langlebigkeit, das in jedem Detail spürbar ist.

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienung:	2x6 individuell anpassbare Programme, ECO-Funktion, Elektronische Regelung mit Temperaturgenauigkeit +/- 1°C, Reinigungsmodus
Bemerkungen:	1 x Heizkörper, Netzkabel 2.5m, der Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten, mit Turbo (ideal zum Frittieren von Tiefkühlprodukten)
Geräteoptionen:	ohne Optionen
Gerätetyp:	Standgerät
Grösse Frittierkorb mm:	158 x 285 x 135
Grösse Ölbade Liter:	7-8
Produktionsleistung kg/h:	23-27
Schutzklasse:	IPX5
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	95°C – 190°C
Anschlussleistung:	9 kW / 13 A
Breite mm:	200
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	41