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 Smart 2525 (T) mit TURBO, 2 x 9-10 Liter, ohne Optionen

Valentine

Produktnummer: 8755

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

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

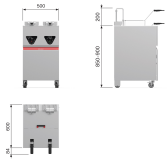
Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST



















Optionen

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 Smart 2525 (T) – Die Doppelfritteuse mit Reserve: 2 x 9–10 Liter, bis 52 kg pro Stunde – mit TURBO für Tiefkühlware

Die **Valentine CORE Smart 2525 (T)** ist die elektronische Standfritteuse aus Romanel-sur-Morges: 2 x 9–10 Liter Öl, 22 kW, 56–72 kg/h. Die Regelung hält ±1 °C, sechs Programme pro Becken nehmen dem Personal das Mitdenken ab, und mit der optionalen Ölfiltrationspumpe wechseln Sie das Öl nur noch halb so oft. Wählen Sie oben, ob Sie das Gerät ohne Optionen, mit automatischem Korbheber, mit Ölpumpe oder mit beidem möchten. Die TURBO-Version bringt 22 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

- Elektronische Regelung mit ±1 °C Genauigkeit – der Grund für gleichbleibend goldene Pommes vom ersten bis zum letzten Korb
- 6 frei programmierbare Programme pro Becken mit Zeit und Temperatur, Bedienung über LED-Display
- Adaptive Cooking: Die Leistung passt sich automatisch der Korbbeladung an
- ECO-Modus senkt die Temperatur in Pausen, MELT-Modus schmilzt Blockfett schonend, CLEAN-Modus kocht das Becken aus
- Ölmangelerkennung (FrySmart) schaltet ab, bevor der Heizkörper trocken läuft; Abschaltung beim Öffnen des Ablasshahns
- Optional pro Becken: automatischer Korbheber (hebt den Korb nach Programmende) und Ölfiltrationspumpe mit Heissfiltersystem
- Hochklappbarer Heizkörper, tiefgezogenes Chromstahl-Becken ohne Schweissnähte, Kaltzone
- Rundum isoliertes Gehäuse, Sicotronic-Schnittstelle, steckbare Bedien- und Elektrik-Kartusche
- Frontgriff, Rollen hinten und verstellbare Füsse vorne, Höhe 850–900 mm, Schutzart IPX5; CB-, DNV-GL-, UL- und SABER-zertifiziert

Für wen?

Grössere Restaurants, Hotelküchen, Mensen, Catering, Stadion und Eventgastronomie.

Ölfiltrationspumpe: So rechnet sich die Option

Mit der optionalen **Ölfiltrationspumpe (Heissfiltersystem)** lassen Sie das heisse Öl über den Ablasshahn durch den Mikrofilter im Ablaufkessel laufen; die Pumpe fördert es gereinigt zurück ins gleiche Becken. Jedes Becken hat seinen eigenen Kreislauf, Öle vermischen sich nicht, und niemand muss heisses Öl tragen. Der Vorgang dauert wenige Minuten und kann mehrmals täglich wiederholt werden.

Wichtig für Allergiker: Die CORE Smart mit zwei Becken hat **zwei separate Ölpumpen** – jedes Becken hat seine eigene Pumpe, eigene Leitungen und einen eigenen Filterkreislauf. So gelangt kein Öl vom linken ins rechte Becken, auch nicht als Rückstand in den Leitungen. Das ist der entscheidende Unterschied zur The CORE, bei der eine einzige Pumpe zwischen den Becken umgeschaltet wird. Wer in einem Becken allergenfrei frittiert – etwa glutenfrei Paniertes getrennt von Fisch und Krustentieren –, wählt deshalb die CORE Smart mit 2 Ölpumpen.

Rechenbeispiel: 20 Liter Frittieröl kosten rund CHF 144.50, eine Füllung im 10-Liter-Becken also CHF 72.30. Wer ohne Filtration zweimal pro Woche wechselt und mit Filtration noch einmal, spart **CHF 72.30 pro Woche – rund CHF 3'750 pro Jahr und Becken**. Der Aufpreis für die Pumpe ist damit in etwa fünf Monaten bezahlt. Dazu kommen tiefere Entsorgungskosten und konstant goldene Pommes, weil das Öl nie kippt.

Die Optionen **Ölpumpe** und **automatischer Korbheber** wählen Sie oben bei den Geräteoptionen; bei Doppelbecken-Geräten werden sie pro Becken ausgeführt.

Lieferumfang und Optionen

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

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

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:	2x6 individuell anpassbare Programme, ECO-Funktion, Elektronische Regelung mit Temperaturgenauigkeit +/- 1°C, Reinigungsmodus
Bemerkungen:	2 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:	202 x 285 x 135 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	2 x 9-10
Produktionsleistung kg/h:	56-72
Schutzklasse:	IPX5
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	95°C – 190°C
Anschlussleistung:	22 kW / 32 A
Breite mm:	500
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	78