

Übersicht

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

Valentine®

Produktnummer: 8745



Optionen

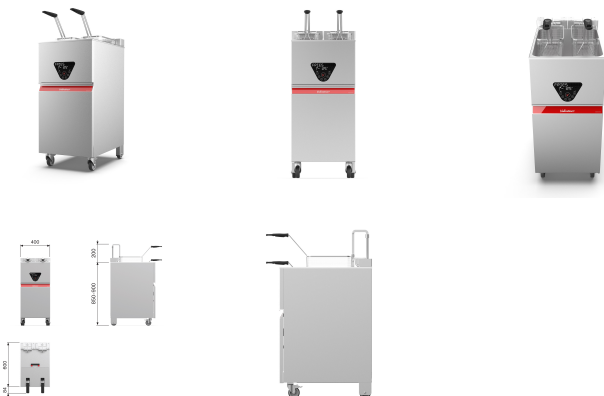
Geräteoptionen

ohne Optionen

mit 2 aut. Korbheber

mit 1 Ölpumpe

mit 2 aut. Korbheber und 1 Ölpumpe



Beschreibung

Valentine CORE SMART – 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 Küchen mit modernster Technologie zu unterstützen – für gleichbleibende Qualität, hohe Produktivität und maximale Sicherheit.

Präzision und Bedienkomfort

Die CORE SMART überzeugt durch ihre intuitive elektronische Steuerung mit digitalem Display und **6 frei programmierbaren Kochprogrammen pro Becken**. Die präzise Temperaturregelung ($\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$) gewährleistet konstante Ergebnisse – unabhängig von der Belastung.

- Adaptive Cooking – automatische Leistungsanpassung je nach Korbbelastung
- ECO-Modus zur Reduktion des Energieverbrauchs bei Inaktivität
- MELT-Modus für schonendes Schmelzen von Fett
- Ölmangelerkennung mit automatischer Sicherheitsabschaltung
- Digitale LED-Anzeige mit klarer Benutzerführung

Das ergonomische Design mit frontseitigem Griff und höhenverstellbaren Füßen (850–900 mm) sorgt für komfortable Handhabung. Abgerundete Ecken sowie der schwenkbare Heizkörper erleichtern die Reinigung und erhöhen die Sicherheit im täglichen Betrieb.

Ölfiltration – messbare Betriebskostensparnis

Ein entscheidender Vorteil der CORE SMART ist das optionale **Ölfiltrationssystem mit integrierter Pumpe pro Becken**. Das gefilterte Öl wird direkt ins Becken zurückgeführt – ohne Vermischung unterschiedlicher Öle. Mehrere Filterzyklen sind möglich.

Praxisbeispiel mit realistischen Schweizer Marktpreisen:

Frittieröl 20L: CHF 144.50

Preis pro Liter: CHF 7.23

Ölfüllung bei 10 Liter Becken: CHF 72.30

Ohne Filtration wird das Öl in stark frequentierten Betrieben häufig **2x pro Woche** gewechselt. Mit integrierter Filtration reduziert sich der Wechsel realistisch auf **1x pro Woche**.

Ersparnis pro Woche: CHF 72.30

Ersparnis pro Monat: CHF 289.20

Ersparnis pro Jahr: CHF 3'758.40 pro Becken

Bei Doppelfritteusen verdoppelt sich diese Einsparung entsprechend. Zusätzlich profitieren Sie von weniger Arbeitsaufwand, geringeren Entsorgungskosten und konstanter Produktqualität.

Effizienz und Nachhaltigkeit

Je nach Modell stehen Einzel- oder Doppelbecken zur Verfügung. Die CORE SMART 2200 beispielsweise verfügt über zwei unabhängige Becken (je 7–8 Liter) und erreicht eine Produktionskapazität von bis zu 54 kg/h – ideal für den intensiven, professionellen Einsatz.

Das optimal isolierte Gehäuse sorgt für maximale Energieeffizienz. Die integrierte Kaltzone verlängert zusätzlich die Lebensdauer des Öls. Der CLEAN-Modus ermöglicht eine gründliche Heissreinigung mit Wasser und Fettlösern.

Individuell konfigurierbare Optionen

Die CORE SMART Serie ist modular konfigurierbar:

- Ohne Optionen
- Mit automatischem Korbheber
- Mit integrierter Ölfiltrierungspumpe

- **Mit automatischem Korbheber und Ölfiltrierungspumpe**

Bei Doppelbecken-Geräten werden die Optionen jeweils pro Becken ausgeführt (2 automatische Korbheber / 2 Ölfiltrierungspumpen).

Swiss Made Qualität, die überzeugt

Gefertigt im Werk Romanel-sur-Morges steht Valentine für Präzision, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Mit **2 Jahren Garantie** und **20 Jahren Ersatzteilverfügbarkeit** bietet die CORE SMART Serie langfristige Investitionssicherheit – Swiss Made bis ins Detail durchdacht.

Valentine CORE SMART ist die ideale Wahl für Betriebe, die höchste Frittierqualität, digitale Präzision und echte Betriebskostenoptimierung in einer professionellen Standfritteuse vereinen möchten.

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:	158 x 285 x 135 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	2 x 15-18
Produktionsleistung kg/h:	46-54
Schutzklasse:	IPX5
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	95°C – 190°C
Anschlussleistung:	18 kW / 26 A
Breite mm:	400
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	63