

Übersicht

Standfritteuse Valentine The CORE Sma 600, 25-28 Liter, ohne Optionen



Produktnummer: 8760

Optionen

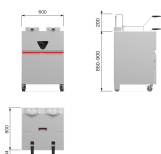
Geräteoptionen

ohne Optionen

mit 2 aut. Korbheber

mit 1 Ölpumpe

mit 2 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 600 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 600 überzeugt durch ihre intuitive Steuerung mit digitalem Display und **6 frei programmierbaren Kochprogrammen pro Becken**.

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 Öltyp 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 **schwenkbare Heizkörper** vereinfachen die Reinigung und erhöhen die Sicherheit im täglichen Gebrauch.

Effizienz und Nachhaltigkeit

Mit zwei unabhängigen Becken (je 7–8 Liter) bietet die CORE SMART 600 eine **Produktionskapazität von bis zu 68 kg/h** – ideal für den intensiven, professionellen Einsatz.

Das optimal isolierte Gehäuse und die innovative Regelung sorgen für maximale Energieeffizienz, während die **Kaltzone im Becken** die Lebensdauer des Öls verlängert.

Der **CLEAN-Modus** ermöglicht eine gründliche Heissreinigung mit Wasser und Fettlösern.

Optional sind **automatische Korbhebesysteme**, ein **Pumpenfiltersystem** mit Mikro- und Metallfilter sowie eine **Turbo-Version** für das Frittieren von Tiefkühlprodukten erhältlich.

Schweizer Qualität, die überzeugt

Gefertigt im Werk Romanel-sur-Morges, steht Valentine für Präzision, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit.

Mit **2 Jahren Garantie** und **20 Jahren Ersatzteil-Verfügbarkeit** bietet die CORE SMART Serie ein langfristiges Versprechen an Qualität – Swiss Made, bis ins Detail durchdacht.

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
Geräteoptionen:	ohne Optionen
Gerätetyp:	Standgerät
Grösse Frittierkorb mm:	255 x 285 x 135 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	25-28
Produktionsleistung kg/h:	57-68
Schutzklasse:	IPX5
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	95°C – 190°C
Anschlussleistung:	22 kW / 32 A
Breite mm:	600
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	850 - 900
Gewicht kg:	93