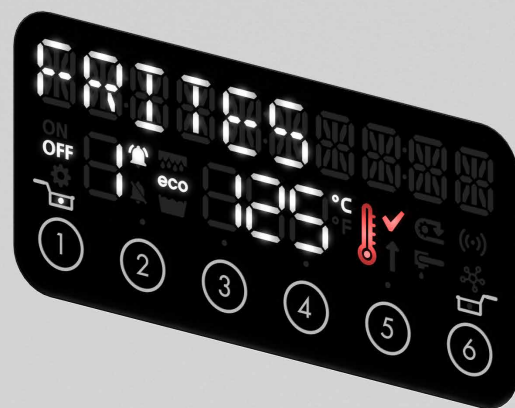
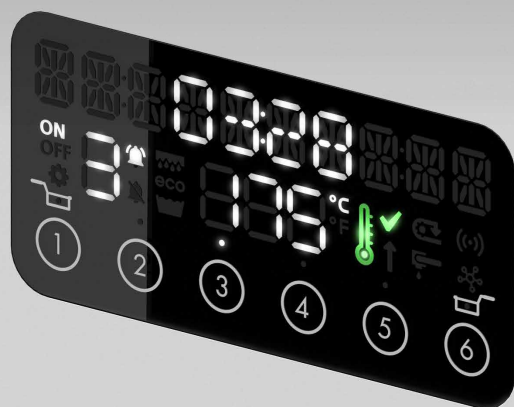


**Valentine**<sup>®</sup>  
+ SWISS MADE

**70**  
1952  
2022

Die Referenzmarke  
in Profi-Küchen  
seit über 70 Jahren

# Fritteusen The CORE



**Valentine**<sup>®</sup>



**The CORE – Ein völlig neu gestaltetes Design für eine ergonomische Handhabung. Swiss Made Entwicklung und Herstellung, Benutzerfreundlichkeit, Spitzenleistung und permanente Sicherheit: Um die Kunst des Kochens dauerhaft und uneingeschränkt zum Ausdruck zu bringen.**





# The CORE

## Die neue Generation von professionellen Fritteusen

### The CORE



#### Effizient und benutzerfreundlich

- Elektromechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Korbhebeautomatik oder Pumpe nicht erhältlich
- Ohne Zeitschaltuhr
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95°C

#### Optionen:

- Turbo
- Einbau

### The CORE+



#### Elektronische Regulierung für optimale Qualität

- Intuitive Bedienung per Drehknopf
- Regulierungspräzision +/- 1°C
- Individuelle Einstellung von Temperatur und Garzeit
- ECO-Funktion, reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität
- «Adaptive cooking» je nach Belastung des Korbs
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert
- Reinigungsmodus
- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten in Kartuschenformat
- Ölmangelerkennung

#### Optionen:

- Turbo
- Eine Ölfiltrierungspumpe pro Becken
- Automatischer Korbheber
- Einbau
- Marine

### The CORE+SMART



#### Ein massgeschneidertes Einstellungssystem für Ihre Spezialitäten

- 6 anpassbare Programme pro Becken
- Ölfiltrierungspumpe pro Becken
- Automatischer Korbheber für jeden Korb
- ECO-Funktion, reduziert den Energieverbrauch bei längerer Inaktivität
- «Adaptive cooking» je nach Belastung des Korbs
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert
- Reinigungsmodus
- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten in Kartuschenformat
- Ölmangelerkennung

#### Optionen:

- Turbo
- Einbau
- Marine



### 200/T

<b>Ölbad (litres)</b>	7-8
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	200
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	158
Tiefe	285
Höhe	135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	19-23 / 23-27
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	7.2 / 9
<b>Strom (A)</b>	10 / 13



### 250/T

<b>Ölbad (litres)</b>	9-10
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	250
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	202
Tiefe	285
Höhe	135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	20-26 / 28-36
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	7.2 / 11
<b>Strom (A)</b>	10 / 16



### 400/T

<b>Ölbad (litres)</b>	15-18
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	400
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x158
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	38-46 / 46-54
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4 / 18
<b>Strom (A)</b>	20 / 26

### 2200/T

<b>Ölbad (litres)</b>	2x 7-8
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	400
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x158
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	38-46 / 46-54
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4 / 18
<b>Strom (A)</b>	20 / 26



### 2525/T

<b>Ölbad (litres)</b>	2x 9-10
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	500
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x202
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	40-52 / 56-72
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	14.4 / 22
<b>Strom (A)</b>	20 / 32



### 600

<b>Ölbad (litres)</b>	25-28
<b>Abmessungen (mm)</b>	
Breite	600
Tiefe	600
Höhe	850-900
<b>Frittierkörbe (mm)</b>	
Breite	2x255
Tiefe	2x285
Höhe	2x135
<b>Produktions-kapazität (kg/h)</b>	57-68
<b>Spannung (V)</b>	3N400V
<b>Leistung (kW)</b>	22
<b>Strom (A)</b>	32



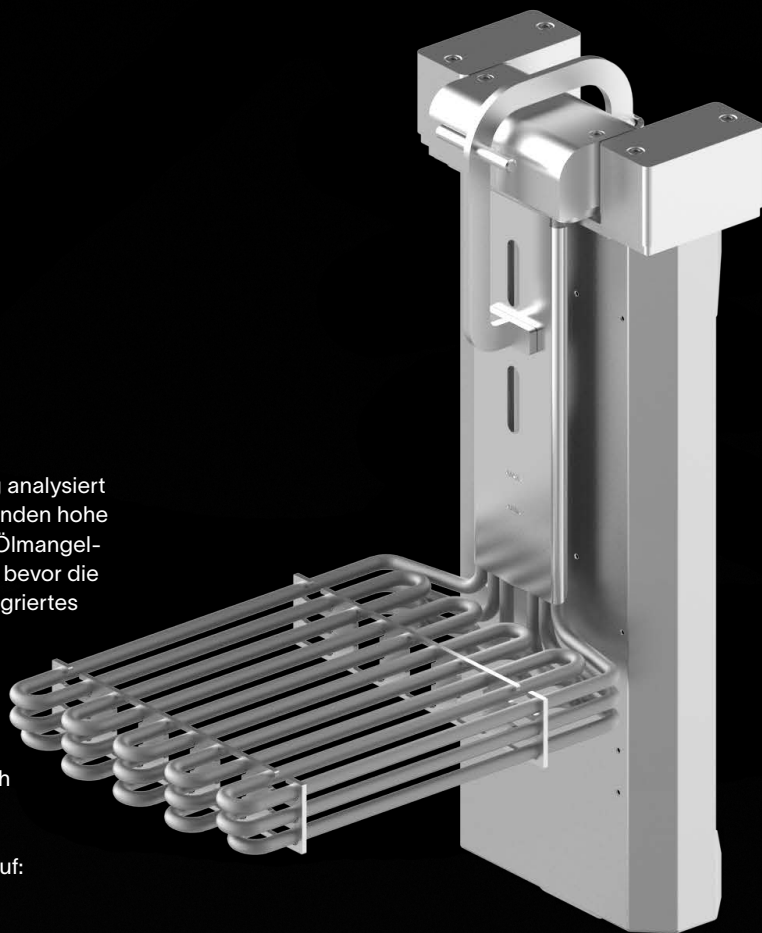
# Innovation Langlebigkeit Qualität

## SMART-System

Die Produktreihe «SMART» verfügt über eine neue elektronische Regelung, mit der das Garen ständig analysiert und angepasst werden kann, um unter allen Umständen hohe Präzision und optimale Qualität zu gewährleisten. Ölmangel-Erkennung: die Fritteuse schaltet automatisch aus, bevor die Hitze 230 °C erreicht. In die Bedienoberfläche integriertes Steuersystem mit LED-Anzeige.

## Ölfiltrierungspumpe

- Heissfiltersystem
- Mehrere aufeinanderfolgende Filterzyklen möglich
- Rückführung des Öls direkt in das Becken, erhöhte Sicherheit
- Jedes Becken hat einen eigenen Filtrationskreislauf: Kein Mischen von Ölen



# The CORE

## Nachhaltig konzipierte Fritteusen für höchste Ansprüche



### Nachhaltigkeit

- 2 Jahre Garantie auf alle Teile
- Swiss Made Entwicklung und Herstellung
- 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit



### Ergonomie

- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten im Kartuschenformat, das den Kundendienst erleichtert, insbesondere bei Einbaufritteusen
- Ergonomische Handhabung dank des vorderen Griffs und der Räder



### Sparsamkeit – Ökologie

- Neues Ölfiltrierungssystem für längere Ölqualität
- Maximale Isolierung für 100% Leistung ohne Energieverlust
- Anschluss für Energieoptimierung Sicotronic integriert



### Weitere Eigenschaften

- Hochklappbarer Heizkörper, erleichterter Zugang für die Reinigung
- Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Rollen von 850 bis 900 mm ausgestattet. Rollen vorne mit Bremsen, verstellbar für unebene Böden
- Auf Anfrage: Kit zur Unterscheidung von den Becken und mit unterschiedlichen Farben (Ablasshahn, Ölauffangbehälter)
- Leichte Instandhaltung
- Verfügbares Zubehör siehe [valentine.ch](http://valentine.ch)



### Zertifizierungen

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



### Einbauversionen

Die Produktreihe The CORE bietet ästhetische und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen nach Mass, die leicht in jede Arbeitsfläche einbaubar sind. Sie können somit Ihre individuelle Herdkombination und Anordnung der verschiedenen Kochelemente auswählen.



### Fritteusen MARINE-Version

- Speziell für den Einsatz in der Schifffahrt entwickelt
- Integriertes Schlüsselsystem zum Testen der Überhitzungssicherheit
- Getestet, um den hohen Belastungen und den erforderlichen Sicherheitsstandards auf See gerecht zu werden
- Mit speziellen Füßen ausgerüstet zur Befestigung am Boden
- DNV-GL zertifiziert gemäss Solas Normen
- Mit der Maschine geliefertes Werkprüfzertifikat

