THE CORE SMART 400-E(T)
FICHE TECHNIQUE

Valentines® SWISS MADE

Informations techniques

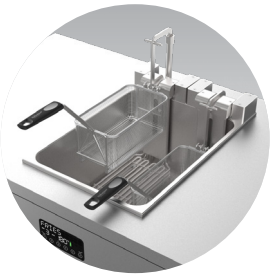
Modèle / Type	CORE S400-E	CORE S400-TE
Référence	8740-E	8745-E
Cuve	2x 15-18 litres	2x 15-18 litres
Dimensions*	Voir plan	Voir plan
Paniers	2x 158x285x135	2x 158x285x135
Capacité de production	38-46kg/h	46-54kg/h
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	14.4 kW	18 kW
Courant	20A	26A
Corps de chauffe	2	2
Plage de température	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Indice de protection	-	-
Poids net	47kg	47kg
Câble	5m	5m
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche





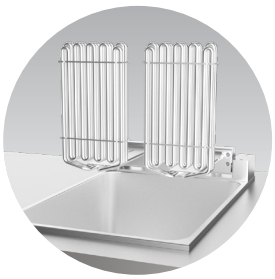


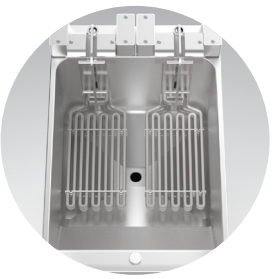












* Largeur x profondeur x hauteur (mm)

Informations complémentaires sur valentine.ch

FR

THE CORE SMART 400-E(T)
FICHE TECHNIQUE

Valentines SWISS MADE

Fonctionnalités et avantages

- Précision de cuisson grâce à la régulation électronique avec +/- 1°C de précision.
- 6 programmes entièrement personnalisables: réglage individuel de la température, du temps et du nom pour chaque programme.
- FrySmart Technology™ - Détection d'absence d'huile avancée pour une meilleure sécurité, une durée de vie du corps de chauffe améliorée.
- Mode ECO : optimisation de la consommation électrique en cas d'inactivité prolongée, avec réglage du temps et de la température.
- Mode MELT : permet de faire fondre la graisse solide en douceur, sans risque de surchauffe ou de brûlure.
- Mode CLEAN : pour le nettoyage à chaud avec eau et dégraissants alcalins (ex. Pastigras).
- Interface Sicotronic intégrée.
- Clé smart intégrée, test du système de sécurité.
- Régulateur «PWM» avec protection contre le dépassement de température.
- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche, facilitant le SAV, en particulier pour les friteuses à encastrer
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Nettoyage facilité : angles arrondis et corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Swiss Made: fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges.
- Index IPX5 / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

Options

- Système de levage automatique panier (2 positions) Remontée automatique en fin de programme.
- Système de pompe: filtration à travers le filtre métallique et microfiltre. Un filtrage quotidien prolonge la durée de vie de l'huile.
- Turbo (idéal pour frire des aliments surgelés)
- Autres voltages sur demande.

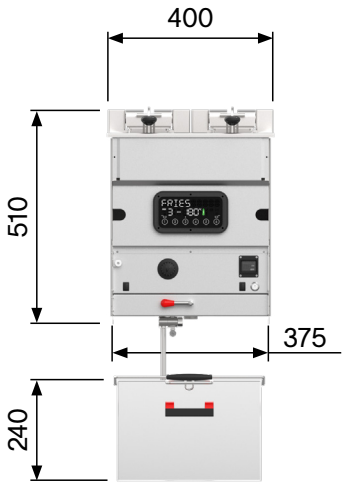
Accessoires

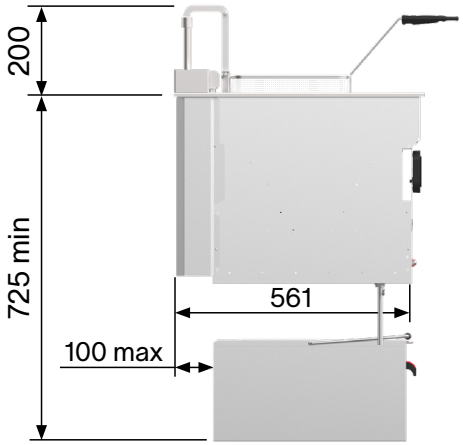
- Microfiltre avec support
- Grille à poisson
- Grille égouttoir cuve
- Panier pommes-allumettes

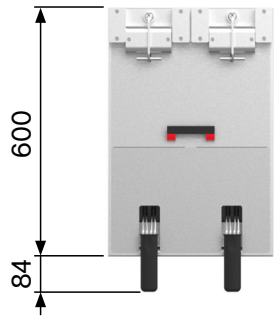
Certificats

- CB, UL, SABER, DNV-GL

Dessin technique (mm)







Informations complémentaires sur valentine.ch

Valentine Fabrique SA
valentine.ch

Z.I. Moulin du Choc E
CH–1122 Romanel-sur-Morges

+41 21 637 37 40
info@valentine.ch