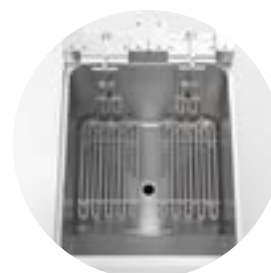
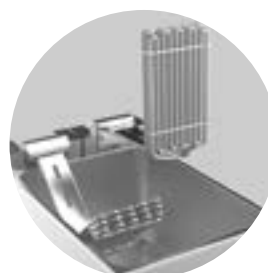


THE CORE 400(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Technische daten

Model / Typ	CORE400	CORE400T
Referenz	8540	8545
Tank	15-18 litres	15-18 litres
Abmessungen*	400x600x850/900	400x600x850/900
Frittierkorb*	158x285x135	158x285x135
Produktionskapazität	38-46kg/h	46-54kg/h
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	14.4 kW	18 kW
Sicherungen	20A	26A
Heizkörper	2	2
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht	63kg	63kg
Netzkabel	2.5m	2.5m
Bemerkung	Ohne stecker	Ohne stecker



* Breite x Tiefe x Höhe (mm)

Weitere Informationen zu valentine.ch

THE CORE 400(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Funktionen und Vorteile

- Elektromechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Integrierte Sicotronic-Schnittstelle
- Maximale Effizienz dank dem Dialog-System der das Kochen optimiert.
- Maximale Isolierung für einen 100% Ertrag, mit minimem Energieverlust.
- Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper die die Sammlung von Rückständen ermöglicht, und damit den Öl Abbau verlangsamt.
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95°C
- Die Reinigung ist dank der abgerundeten Ecken und des schwenkbaren Heizkörpers mit Zwischenstufe erleichtert.
- «MELT»-Position: schmelzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplett aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- Höhenverstellbar: 850–900 mm
- Turbo Option, ideal zum frittieren von Tiefkühlkost.
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.
- IPX4 Schutzindex / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

Optionen

- Einbauversion
- Turbo
- Weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich

Zubehör

- Feingitter Frittierkorb
- Grosse Frittierkorb (300x285x135)
- Mikrofilter mit Träger
- Fischblech
- Abtropfgitter für Ölbecken

Zertifizierungen

- CB, UL

Technische Zeichnungen (mm)

