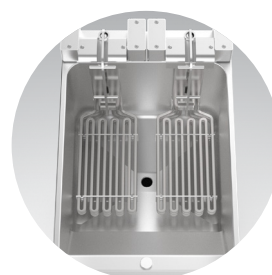
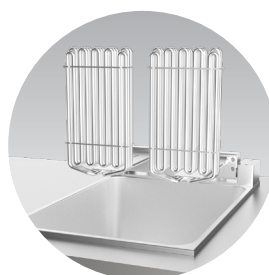
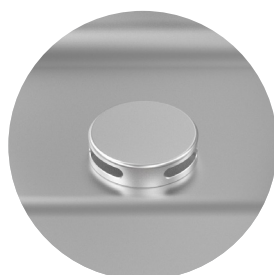
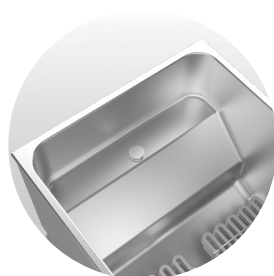


# THE CORE SMART 400-E(T)

## TECHNISCHES DATENBLATT

### Technische Daten

| Modell / Typ         | CORE S400-E     | CORE S400-TE    |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Referenz             | 8740-E          | 8745-E          |
| Tank                 | 2x 15-18 litres | 2x 15-18 litres |
| Abmessungen*         | Siehe Plan      | Siehe Plan      |
| Frittierkorb*        | 2x 158x285x135  | 2x 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          | -               | -               |
| Nettogewicht         | 47kg            | 47kg            |
| Netzkabel            | 5m              | 5m              |
| Bemerkung            | Ohne Stecker    | Ohne Stecker    |



\* Breite x Tiefe x Höhe (mm)

Weitere Informationen unter [valentine.ch](http://valentine.ch)

# THE CORE SMART 400-E(T)

## TECHNISCHES DATENBLATT

### Funktionen und Vorteile

- Präzises Garen dank elektronischer Regelung mit einer Genauigkeit von  $\pm 1^\circ\text{C}$ .
- 6 vollständig anpassbare Programme: individuelle Einstellung von Temperatur, Zeit und Name für jedes Programm.
- FrySmart Technology™ – Fortschrittliche Ölerkennung für mehr Sicherheit und verlängerte Lebensdauer des Heizelements
- ECO-Modus: automatische Optimierung des Verbrauchs bei längerer Inaktivität, mit einstellbarer Zeit und Temperatur.
- MELT-Modus: schmilzt festes Fett schonend, ohne Überhitzungsgefahr.
- CLEAN-Modus: für die Heißreinigung mit Wasser und alkalischen Fettlösern (z. B. Pastigras).
- Integrierte Sicotronic-Schnittstelle
- Integrierter Schlüssel für den Sicherheitstest
- PWM-Regler mit Überhitzungsschutz.
- Herausnehmbares Elektroanschlussgehäuse im Kassettenformat, vereinfacht den Service, besonders bei Einbaufritteusen.
- Maximale Isolierung zur Optimierung von Leistung und Wärme bei minimalem Energieverlust.
- Behälter mit Kaltzone zur Auffangung von Abfällen unter dem Heizkörper, verlangsamt die Ölalterung

- Einfache Reinigung: abgerundete Ecken und schwenkbarer Heizkörper mit Arretierung.
- Komplette aus Edelstahl, robust und langlebig.
- Swiss Made: hergestellt in unserem Werk in Romanel-sur-Morges.
- IPX5-Index / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilversorgung.

### Optionen

- Automatisches Korbhebesystem (2 Positionen) – automatisches Anheben am Ende des Programms
- Pumpensystem: Metall- und Mikrofilter; tägliche Filtration verlängert die Lebensdauer des Öls.
- Andere Spannungen auf Anfrage

### Zubehör

- Mikrofilter mit Halterung
- Fischgitter
- Abtropfgitter für Behälter
- Korb für Pommes frites

### Zertifikate

- CB, UL, SABER, DNV-GL

### Technische Zeichnungen (mm)

