

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

**70**  
1952  
2022

La marque de référence  
dans les cuisines  
professionnelles  
depuis plus de 70 ans

# Friteuses The CORE



**The CORE – Un design entièrement repensé pour une prise en main ergonomique. Une conception et une fabrication Swiss Made, une grande maniabilité, des performances de pointe et une sécurité permanente : l'art culinaire s'exprime ainsi sans aucune contrainte, et ce sur la durée.**





# The CORE

## La nouvelle génération de friteuses professionnelles

### The CORE



#### La simplicité efficace

- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Option levage ou pompe non disponible
- Sans minuterie
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage

#### Options :

- Turbo
- À encastrer

### The CORE+



#### Une régulation électronique pour une qualité optimale

- Commande intuitive par bouton rotatif
- Précision de la régulation +/- 1°C
- Réglage personnalisé de la température et du temps de cuisson
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée
- « Adaptive cooking » selon la charge du panier
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie
- Mode nettoyage
- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche
- Détection d'absence d'huile

#### Options :

- Turbo
- Une pompe de filtration par cuve
- Levage automatique des paniers
- À encastrer
- Marine

### The CORE+SMART



#### Un système de réglage sur mesure pour vos spécialités

- 6 programmes personnalisables par cuve
- Pompe de filtration pour chaque cuve
- Levage automatique pour chaque panier
- Filtration de l'huile
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée
- « Adaptive cooking » selon la charge du panier
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie
- Mode nettoyage
- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche
- Détection d'absence d'huile

#### Options :

- Turbo
- À encastrer
- Marine

**200/T**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 7-8           |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |               |
| largeur                              | 200           |
| profondeur                           | 600           |
| hauteur                              | 850-900       |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |               |
| largeur                              | 158           |
| profondeur                           | 285           |
| hauteur                              | 135           |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 19-23 / 23-27 |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V        |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 7.2 / 9       |
| <b>Courant (A)</b>                   | 10 / 13       |

**250/T**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 9-10          |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |               |
| largeur                              | 250           |
| profondeur                           | 600           |
| hauteur                              | 850-900       |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |               |
| largeur                              | 202           |
| profondeur                           | 285           |
| hauteur                              | 135           |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 20-26 / 28-36 |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V        |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 7.2 / 11      |
| <b>Courant (A)</b>                   | 10 / 16       |

**400/T**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 15-18         |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |               |
| largeur                              | 400           |
| profondeur                           | 600           |
| hauteur                              | 850-900       |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |               |
| largeur                              | 2x158         |
| profondeur                           | 2x285         |
| hauteur                              | 2x135         |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 38-46 / 46-54 |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V        |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 14.4 / 18     |
| <b>Courant (A)</b>                   | 20 / 26       |

**2200/T**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 2x 7-8        |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |               |
| largeur                              | 400           |
| profondeur                           | 600           |
| hauteur                              | 850-900       |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |               |
| largeur                              | 2x158         |
| profondeur                           | 2x285         |
| hauteur                              | 2x135         |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 38-46 / 46-54 |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V        |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 14.4 / 18     |
| <b>Courant (A)</b>                   | 20 / 26       |

**2525/T**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 2x 9-10       |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |               |
| largeur                              | 500           |
| profondeur                           | 600           |
| hauteur                              | 850-900       |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |               |
| largeur                              | 2x202         |
| profondeur                           | 2x285         |
| hauteur                              | 2x135         |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 40-52 / 56-72 |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V        |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 14.4 / 22     |
| <b>Courant (A)</b>                   | 20 / 32       |

**600**

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <b>Cuve (litre)</b>                  | 25-28   |
| <b>Dimensions (mm)</b>               |         |
| largeur                              | 600     |
| profondeur                           | 600     |
| hauteur                              | 850-900 |
| <b>Paniers (mm)</b>                  |         |
| largeur                              | 2x255   |
| profondeur                           | 2x285   |
| hauteur                              | 2x135   |
| <b>Capacité de production (kg/h)</b> | 57-68   |
| <b>Tension (V)</b>                   | 3N400V  |
| <b>Puissance (kW)</b>                | 22      |
| <b>Courant (A)</b>                   | 32      |



# Innovation Robustesse Qualité

## Système SMART

La gamme « Smart » possède une nouvelle régulation électronique permettant d'analyser et d'adapter la cuisson en permanence, garantissant ainsi une grande précision et une qualité optimale en toute circonstance. Détection d'absence d'huile : la friteuse est automatiquement mise hors tension avant d'atteindre 230°C. Système de commande intégré à l'interface avec affichage LED.

## Pompe de filtration

- Système de filtration à chaud
- Plusieurs cycles de filtration consécutifs possibles
- Retour de l'huile directement dans la cuve, sécurité augmentée
- Chaque cuve a son propre circuit de filtration : pas de mélange des huiles



# The CORE

## Des friteuses conçues de manière durable pour satisfaire aux plus hautes exigences



### Durabilité

- Garantie de 2 ans sur toutes les pièces
- Conception et fabrication Swiss Made
- 20 ans de disponibilité de pièces détachées



### Ergonomie

- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche, facilitant le SAV, en particulier pour les friteuses à encastrer
- Prise en main ergonomique grâce à la poignée avant et aux roulettes



### Économie – Écologie

- Nouveau système de filtration pour une qualité d'huile prolongée
- Isolation maximale pour un rendement à 100%, sans perte d'énergie
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie



### Autres caractéristiques

- Corps de chauffe pivotant vers le haut, avec un accès facilité pour le nettoyage
- Tous les modèles sont équipés de roulettes réglables de 850 à 900mm de hauteur
- Roulettes avant munies de freins et ajustables pour sols inégaux
- Sur demande: kit pour différenciation des cuves et avec des couleurs distinctes (robinet de vidange, bacs de récupération d'huile)
- Facilité d'entretien
- Accessoires disponibles, voir [valentine.ch](http://valentine.ch)



### Certifications

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



### Versions encastrables

Solution sur mesure, esthétique et adaptée à vos besoins, la gamme The CORE s'intègre parfaitement à votre plan de travail, sans compromis. Vous personnalisez l'emplacement des différents éléments de cuisson et créez ainsi votre composition optimale.



### Friteuses version MARINE

- Spécialement conçues pour une utilisation en version navigation
- Système de clé intégré pour tester la sécurité de surchauffe
- Testées pour répondre aux fortes sollicitations et aux normes de sécurité requises en mer
- Équipées de pieds spéciaux pour une fixation au sol
- Certifiées DNV-GL selon les normes Solas
- Certificat de test en usine livré avec la machine

