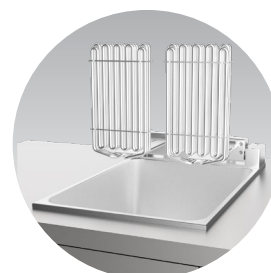
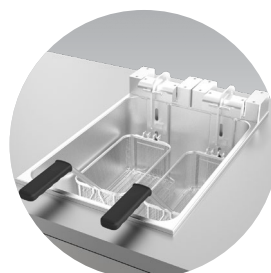
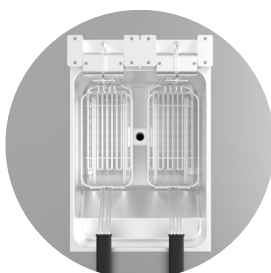
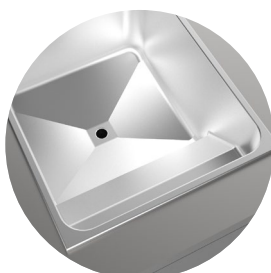


THE CORE 400-E(T)

FICHE TECHNIQUE

Informations techniques

Modèle / Type	CORE400-E	CORE400-E(T)
Référence	8540-E	8545-E
Cuve	15-18 litres	15-18 litres
Dimensions*	Voir plan	Voir plan
Paniers*	350x290x135	350x290x135
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	IPX4	IPX4
Poids net	44kg	44kg
Câble	5m	5m
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche



* Largeur x profondeur x hauteur (mm)

Informations complémentaires sur valentine.ch

THE CORE 400-E(T)

FICHE TECHNIQUE

Fonctionnalités et avantages

- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Interface Sicotronic intégrée
- Fonction dialogue: ajustement intelligent pour un rendement optimisé et une régulation précise de la température.
- 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.
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage.
- Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt intermédiaire.
- Position «MELT» pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- Composants et finitions de haute qualité pour répondre aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Option Turbo, idéal pour frire des aliments surgelés.
- Swiss Made: fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges.
- Index IPX4 / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

Options

- Turbo
- Autres voltages sur demande

Accessoires

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

Certificats

- CB, UL

Dessin technique (mm)

