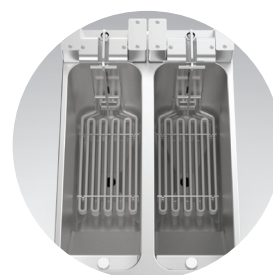
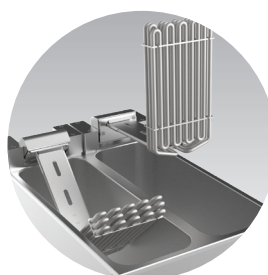
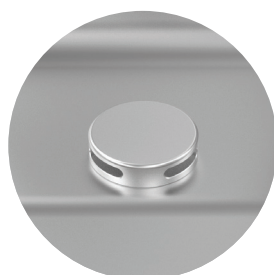
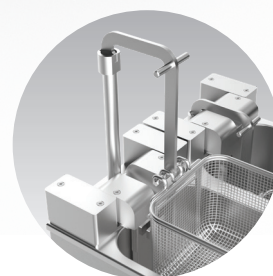


# THE CORE SMART 2525(T)

## FICHE TECHNIQUE

### Informations techniques

| Modèle / Type          | CORE SMART<br>2525 | CORE SMART<br>2525T |
|------------------------|--------------------|---------------------|
| Référence              | 8750               | 8755                |
| Cuve                   | 2x 9-10 litres     | 2x 9-10 litres      |
| Dimensions*            | 500x600x850/900    | 500x600x850/900     |
| Panier*                | 2x 202x285x135     | 2x 202x285x135      |
| Capacité de production | 40-52kg/h          | 40-52kg/h           |
| Tension                | 3N400V             | 3N400V              |
| Puissance              | 14.4 kW            | 22 kW               |
| Courant                | 20A                | 32A                 |
| Corps de chauffe       | 2                  | 2                   |
| Plage de température   | 95°C – 190°C       | 95°C – 190°C        |
| Indice de protection   | IPX5               | IPX5                |
| Poids net              | 78kg               | 78kg                |
| Câble                  | 2.5m               | 2.5m                |
| Remarque               | Livré sans fiche   | Livré sans fiche    |



\* Largeur x profondeur x hauteur (mm)

# THE CORE SMART 2525(T)

## FICHE TECHNIQUE

### Fonctionnalités et avantages

- Précision de cuisson grâce à la régulation électronique avec +/- 1°C de précision.
- 2x 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.
- Réglable en hauteur H850-900mm.
- 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.
- Encastrement
- Turbo (idéal pour frire des aliments surgelés)
- 2 câbles
- 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)

