FR

Valentines®
SWISS MADE

La marque de référence
dans les cuisines
professionnelles
depuis plus de 75 ans

Friteuses
The CORE



valentine.ch

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
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie

Options :
- Turbo
- Une pompe de filtration
- À encastrer
- Marine

The CORE Smart



Un système de réglage sur mesure pour vos spécialités
- 6 programmes personnalisables par cuve
- Régulation électronique +/-1°
- 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 avec FrySmart Technology™

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

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
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

FrySmart Technology™
- Une détection d'absence d'huile avancée pour une meilleure sécurité
- Une durée de vie du corps de chauffe améliorée

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

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



	200/T	250/T	400/T
Cuve (litre)	7-8	9-10	15-18
Dimensions (mm)			
largeur	200	250	400
profondeur	600	600	600
hauteur	850-900	850-900	850-900
Paniers (mm)			
largeur	158	202	2x158
profondeur	285	285	2x285
hauteur	135	135	2x135
Capacité de production (kg/h)	19-23/23-27	20-26/28-36	38-46/46-54
Tension (V)	3N400V	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	7.2/9	7.2/11	14.4/18
Courant (A)	10/13	10/16	20/26

	2200/T	2525/T	600
Cuve (litre)	2x 7-8	2x 9-10	25-28
Dimensions (mm)			
largeur	400	500	600
profondeur	600	600	600
hauteur	850-900	850-900	850-900
Paniers (mm)			
largeur	2x158	2x202	2x255
profondeur	2x285	2x285	2x285
hauteur	2x135	2x135	2x135
Capacité de production (kg/h)	38-46/46-54	40-52/56-72	57-68
Tension (V)	3N400V	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	14.4/18	14.4/22	22
Courant (A)	20/26	20/32	32







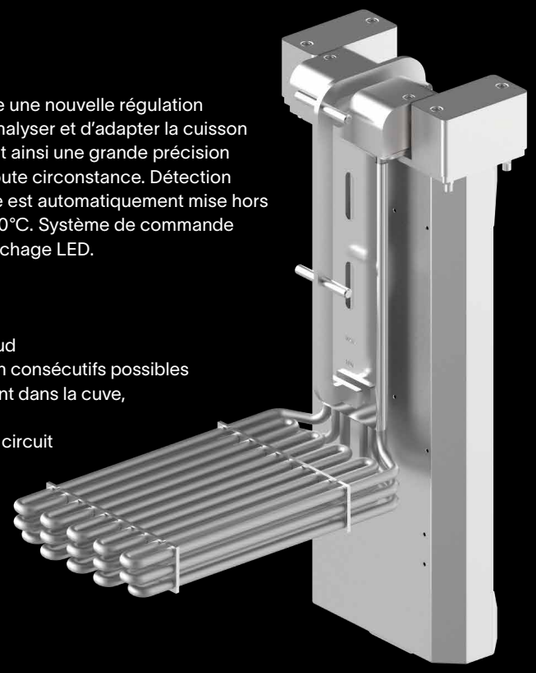

Innovation
Robustesse
Qualité

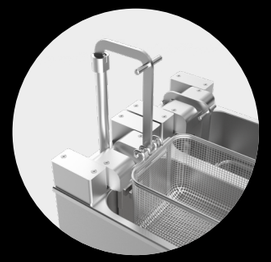


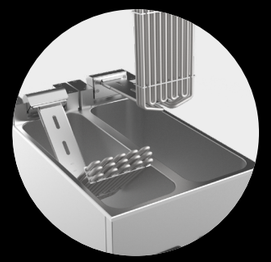
Système SMART
La gamme « Smart » possède une nouvelle régulation électronique permettant d'analyser et d'adapter la cuisson en permanence, garantissant ainsi une grande précision et une qualité optimale en toute circonstance. Détection d'absence d'huile : la friteuse est automatiquement mise hors tension 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









FR

The CORE Station
Pour des mets toujours chauds

Valentines SWISS MADE

Informations générales

Qualité et durabilité
Entièrement en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.

Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous) pour une meilleure répartition de la chaleur.

Potence
Plus haute vers l'avant pour faciliter l'accès avec le panier.

Informations techniques

Dimensions*	400x600xH850-900mm
Poids net	40kg
Tension	1N230V
Puissance	0,85kW
Fusibles	3,7A



* Largeur x profondeur x hauteur

Valentine Fabrique SA
valentine.ch

Z.I. Moulin du Choc E
CH–1122 Romanel-sur-Morges

+41 21 637 37 40
info@valentine.ch

mashka.ch