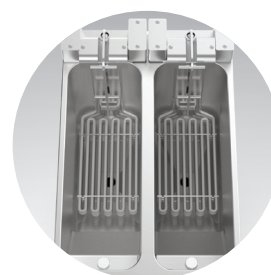
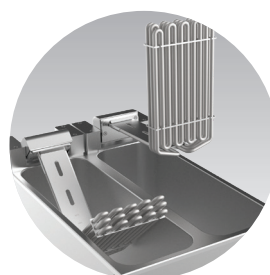
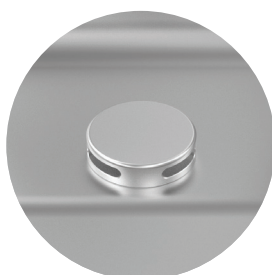
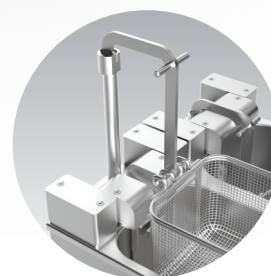


THE CORE SMART 2200(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Technische Daten

| Modell / Typ | CORE SMART 2200 | CORE SMART 2200T |
|---------------------------|--------------------|---------------------|
| Referenz | 8710 | 8715 |
| Tank | 2x 7-8 liter | 2x 7-8 liter |
| Abmessungen* | 400x600x850/900 | 400x600x850/900 |
| Frittierkorb* | 2x 158x285x135 | 2x 158x285x135 |
| Produktions- kapazität | 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 | IPX5 | IPX5 |
| Nettogewicht | 72kg | 72kg |
| Netzkabel | 2.5m | 2.5m |
| Bemerkung | Ohne Stecker | Ohne Stecker |



* Breite x Tiefe x Höhe (mm)

Weitere Informationen unter valentine.ch

THE CORE SMART 2200(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Funktionen und Vorteile

- Präzises Garen dank elektronischer Regelung mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- 2x 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 HeiBreinigung 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.
- Komplett aus Edelstahl, robust und langlebig.
- Höhenverstellbar: 850-900 mm
- 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.
- Einbau
- Turbo (ideal zum Frittieren von Tiefkühlprodukten)
- 2 Kabel
- 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)

