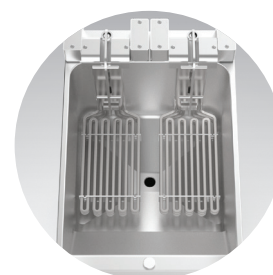
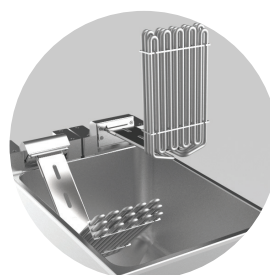
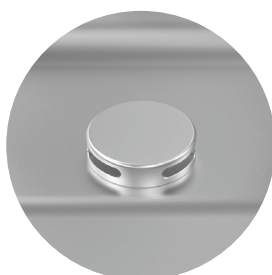
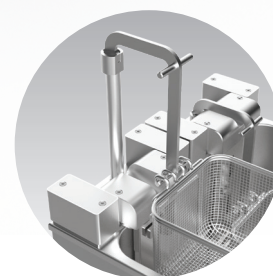


THE CORE SMART 400(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Technische Daten

Modell / Typ	CORE SMART 400	CORE SMART 400T
Referenz	8740	8745
Tank	2x 15-18 liter	2x 15-18 liter
Abmessungen*	400x600x850/900	400x600x850/900
Frittierkorb*	2x 158x285x135	2x 158x285x135
Produktionskapazität	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	63kg	63kg
Netzkabel	2.5m	2.5m
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker



* Breite x Tiefe x Höhe (mm)

Weitere Informationen unter valentine.ch

THE CORE SMART 400(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Funktionen und Vorteile

- Präzises Garen dank elektronischer Regelung mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- 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 Heireinigung mit Wasser und alkalischen Fettlsern (z. B. Pastigras).
- Integrierte Sicotronic-Schnittstelle
- Integrierter Schlüssel für den Sicherheitstest
- PWM-Regler mit Überhitzungsschutz.
- Herausnehmbares Elektroanschlussgehuse 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 Abfllen unter dem Heizkörper, verlangsamt die lalterung
- Einfache Reinigung: abgerundete Ecken und

- schwenkbarer Heizkörper mit Arretierung.
- Komplette 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)
- 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)

