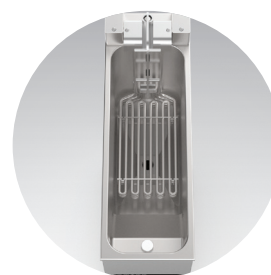
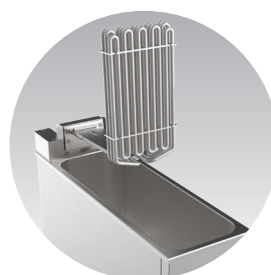
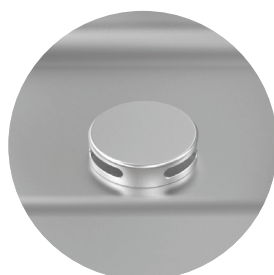


THE CORE SMART 200(T)

TECHNISCHES DATENBLATT

Technische Daten

Modell / Typ	CORE SMART 200	CORE SMART 200T
Referenz	8700	8705
Tank	7-8 Liter	7-8 Liter
Abmessungen*	200x600x850/900	200x600x850/900
Frittierkorb*	158x285x135	158x285x135
Produktionskapazität	19-23kg/h	23-27kg/h
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	7.2 kW	9 kW
Sicherungen	10A	13A
Heizkörper	1	1
Temperaturbereich	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX5	IPX5
Nettogewicht	41kg	41kg
Netzkabel	2.5m	2.5m
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker



* Breite x Tiefe x Höhe (mm)

Weitere Informationen unter valentine.ch

THE CORE SMART 200(T)

FICHE TECHNIQUE

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 Heißreinigung 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.
- 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)

