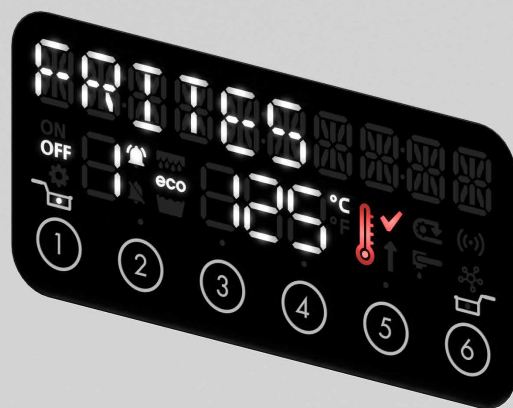
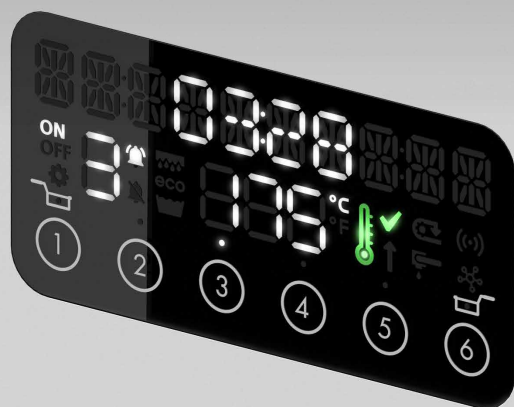


Valentine[®]
+ SWISS MADE

70
1952
2022

La marque de référence
dans les cuisines
professionnelles
depuis plus de 70 ans

Friteuses The CORE



Valentine[®]

The CORE – 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

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
- À encastrer

The CORE+



Une régulation électronique pour une qualité optimale

- Commande intuitive par bouton rotatif
- Précision de la régulation +/- 1°C
- Réglage personnalisé de la température et du temps de cuisson
- 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

Options :

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

The CORE+SMART



Un système de réglage sur mesure pour vos spécialités

- 6 programmes personnalisables par cuve
- Pompe de filtration pour chaque cuve
- Levage automatique pour chaque panier
- Filtration de l'huile
- 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

Options :

- Turbo
- À encastrer
- Marine



200/T

Cuve (litre)	7-8
Dimensions (mm)	
largeur	200
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	158
profondeur	285
hauteur	135
Capacité de production (kg/h)	19-23 / 23-27
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	7.2 / 9
Courant (A)	10 / 13



250/T

Cuve (litre)	9-10
Dimensions (mm)	
largeur	250
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	202
profondeur	285
hauteur	135
Capacité de production (kg/h)	20-26 / 28-36
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	7.2 / 11
Courant (A)	10 / 16



400/T

Cuve (litre)	15-18
Dimensions (mm)	
largeur	400
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x158
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	38-46 / 46-54
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4 / 18
Courant (A)	20 / 26

2200/T

Cuve (litre)	2x 7-8
Dimensions (mm)	
largeur	400
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x158
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	38-46 / 46-54
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4 / 18
Courant (A)	20 / 26



2525/T

Cuve (litre)	2x 9-10
Dimensions (mm)	
largeur	500
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x202
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	40-52 / 56-72
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	14.4 / 22
Courant (A)	20 / 32



600

Cuve (litre)	25-28
Dimensions (mm)	
largeur	600
profondeur	600
hauteur	850-900
Paniers (mm)	
largeur	2x255
profondeur	2x285
hauteur	2x135
Capacité de production (kg/h)	57-68
Tension (V)	3N400V
Puissance (kW)	22
Courant (A)	32



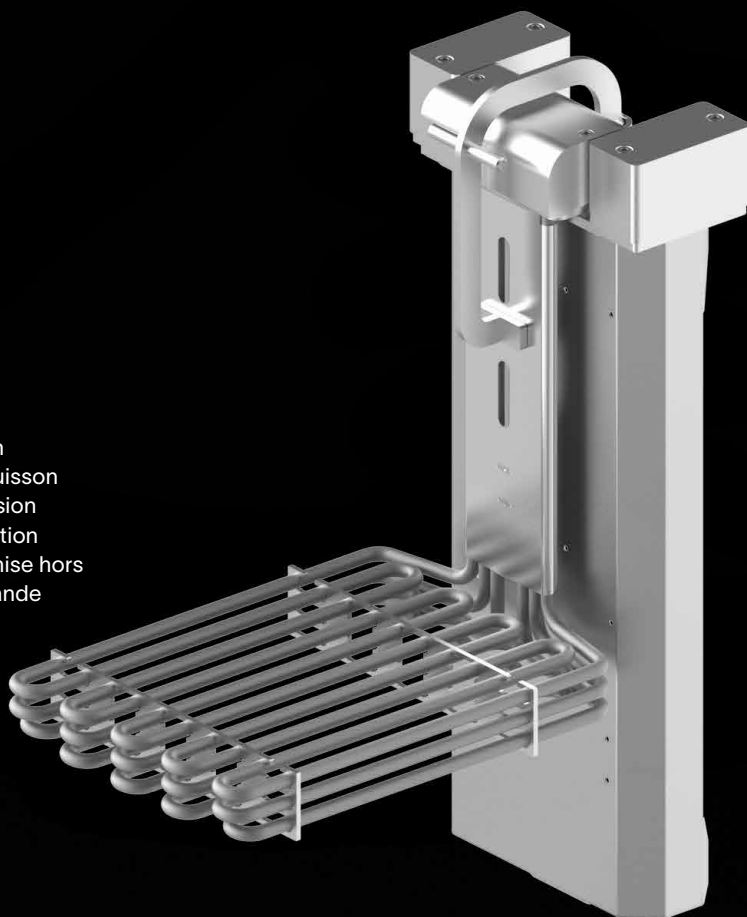
Innovation Robustesse Qualité

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



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



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

