Valentines®
SWISS MADE

70 1952 2022
Det ledande varumärket inom professionella kök i över 70 år

CORE
Fritöser



CORE!

- **Ny design med förbättrad ergonomi.**
- **Swiss made från idé till färdig produkt.**
- **Flexibel och enkel att använda.**
- **Prestanda och säkerhet som främjar hållbar och kulinarisk kreativitet.**



CORE

Konstruerade för att uppfylla de högsta kraven och tillverkade för att hålla länge

Hållbarhet
- 2 års garanti på alla delar
- Swiss Made-konstruktion och tillverkning
- Reservdelar tillgängliga i 10 år

Ergonomi
- Löstagbart elementpaket som underlättar vid service och underhåll, framförallt på inbyggda fritöser
- Ergonomisk tack vare hjul samt handtag på framsidan

Ekonomi - Miljö
- Nytt filtreringssystem för bibehållen oljekvalitet
- Rejäl isolering för maximal effektivitet utan energiförlust
- Integrerat Sicotronic-gränssnitt för energioptimering

Övriga funktioner
- Värmeelementet kan svängas uppåt och är lättåtkomligt för rengöring
- Alla modeller är försedda med hjul som kan justeras i höjdled mellan 850 - 900 mm. De främre länkhjulen har broms och är justerbara för ojämna golv

Tillägg:
Färgkodade uppsamlingskärl och avtappnings-kranar för säker särskiljning av fritösens oljor

Certifieringar
- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABEL
- Index IPX4

Inbyggnadsmodeller
CORE-serien passar in i alla köksinredningar och linjerar sömlöst med din bänkskiva.

Marina versioner av CORE- fritöser
- Speciellt utformade för offshore-användning
- Inbyggt system för att övervaka risk för överhettning.
- Testade för att uppfylla de höga krav och säkerhetsstandarder som krävs till sjöss
- Utrustade med specialfötter för golvmontage
- DNV-GL-certifierad enligt Solas-standarder
- Fabrikens testcertifikat levereras med fritösen



031 - 29 92 20
mkab.eu

CORE

En ny generation av professionella fritöser

CORE



Effektiv, enkel och användarvänlig

- Elektromekanisk termostat
- Vred för temperaturreglering
- Termostat justerbar från 95°C - en stor fördel vid rengöring
- Integrerat Sicotronic-gränssnitt för energioptimering

Alternativ:
- Turbo
- Inbyggnad

CORE SMART



Skräddarsytt styrsystem för specifika matlagningsbehov

- Elektronisk styrning +/- 1°C
- 6 justerbara program per bassäng
- Oljefiltreringspump för varje bassäng
- ECO-funktion som sänker energiförbrukningen under längre perioder utan användning
- Adaptiv matlagning - baserad på mängden mat i korgen
- Integrerat Sicotronic-gränssnitt för energioptimering
- Rengöringsläge
- Löstagbart elementpaket
- Detektering av frånvaro av olja

Alternativ:
- Turbo
- Oljefiltreringspump för varje bassäng
- Automatisk korglyft för varje korg
- Inbyggnad
- Marin







	200/T	250/T	400/T
Bassäng (liter)	7-8	9-10	15-18
Mått (mm)			
Bredd	200	250	400
Djup	600	600	600
Höjd	850-900	850-900	850-900
Korg (mm)			
Bredd	158	202	2x158
Djup	285	285	2x285
Höjd	135	135	2x135
Kapacitet (kg/h)	19-23/23-27	20-26/28-36	38-46/46-54
Spänning (V)	3N400V	3N400V	3N400V
Effekt (kW)	7.2/9	7.2/11	14.4/18
Ström (A)	10/13	10/16	20/26







	2200/T	2525/T	600
Bassäng (liter)	2x 7-8	2x 9-10	25-28
Mått (mm)			
Bredd	400	500	600
Djup	600	600	600
Höjd	850-900	850-900	850-900
Korg (mm)			
Bredd	2x158	2x202	2x255
Djup	2x285	2x285	2x285
Höjd	2x135	2x135	2x135
Kapacitet (kg/h)	38-46/46-54	40-52/56-72	57-68
Spänning (V)	3N400V	3N400V	3N400V
Effekt (kW)	14.4/18	14.4/22	22
Ström (A)	20/26	20/32	32

SMART-systemet

Nytt, elektroniskt styrsystem som löpande analyserar och anpassar tillagningsresultatet.

Systemet garanterar jämn och optimal kvalitet hela tiden.
SMART känner av om olja saknas i bassängen: fritösen stängs automatiskt av innan den når 230°C.
Kontrollpanelen är integrerad i gränssnittet med LED-display.



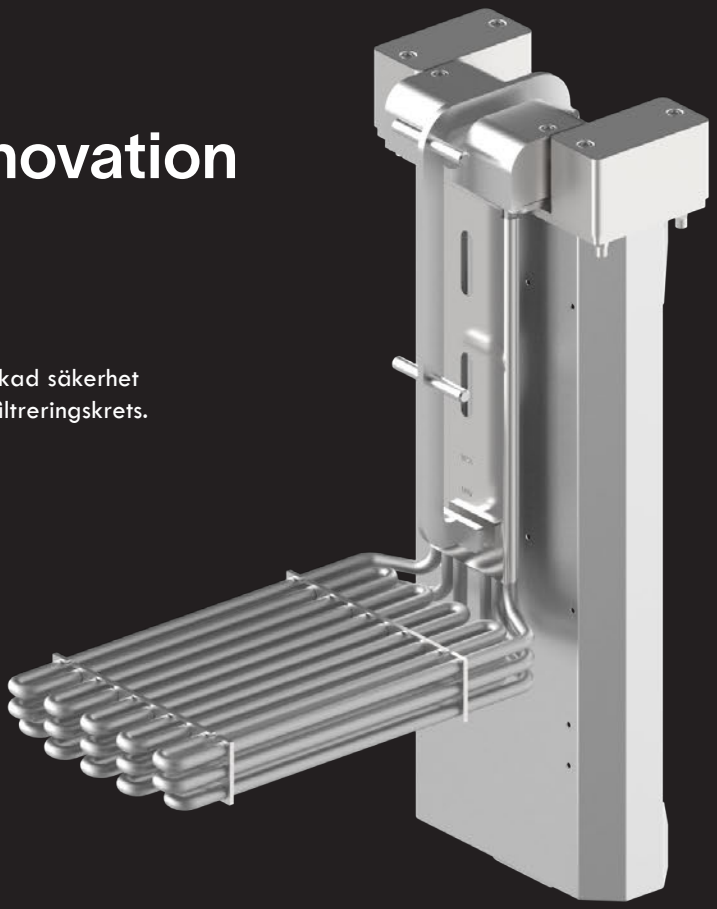
031 - 29 92 20

mkab.eu

Kvalitet och innovation

Pump för oljefiltrering

- Filtreringssystem för het olja
- Upprepade filtreringscykler möjliga
- Återföring av olja direkt i tanken för ökad säkerhet
- Varje bassäng har sin egen separata filtreringskrets.
- Ingen kontaminering av oljor





20260603



mkab Storkök

MASKINKONSTRUKTIONER I GÖTEBORG AB
INFO@MKAB.EU | MKAB.EU | 031 - 29 92 20