

Valentine[®]

SWISS MADE

70
1952
2022

La marca líder en cocinas profesionales desde hace más de 70 años

Freidoras The CORE

ROMAGSA



The CORE – Un diseño completamente renovado para ofrecer un manejo cómodo y práctico. Con fabricación y diseño Swiss Made, Maniobrabilidad excepcional, rendimiento de vanguardia y seguridad constante: el arte culinario se desarrolla sin límites, asegurando durabilidad en el tiempo



The CORE

La nueva generación de freidoras profesionales

The CORE



Efficiente y fácil de usar

- Termostato electromecánico
- Mando de control de temperatura
- Elevador de cesta o bomba no disponible
- Sin temporizador
- Termostato ajustable desde 95°C para fines de limpieza

Opciones:

- Turbo
- Para encastrar

The CORE+



Control electrónico para calidad óptima

- Control intuitivo mediante mando giratorio
- Precisión de regulación +/- 1°C
- Configuración personalizada de la temperatura y el tiempo de cocción
- Función ECO para reducir el consumo de energía durante períodos prolongados de inactividad
- "Cocción adaptativa" basada en la carga en la cesta
- Interfaz Sicotronic integrada para optimización energética
- Función de limpieza
- Caja de conexión eléctrica extraíble en formato compacto
- Detección de ausencia de aceite

Opciones:

- Turbo
- Una bomba de filtraje por cuba
- Elevación automática de cestas
- Para encastrar
- Marine

The CORE+SMART



Sistema de control a medida para sus necesidades específicas de cocción.

- 6 programas ajustables por cuba
- Bomba filtración de aceite para cada cuba
- Elevación automática de la cesta para cada cuba
- Función ECO para reducir el consumo de energía durante períodos prolongados de inactividad
- "Cocción adaptativa" basada en la carga en la cesta
- Interfaz Sicotronic integrada para optimización energética
- Función de limpieza
- Caja de conexión eléctrica extraíble en formato compacto
- Detección de ausencia de aceite

Opciones:

- Turbo
- Para encastrar
- Marine

**200 / T**

Cuba (litros)	7-8
Dimensiones (mm)	
Ancho	200
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	158
Profundo	285
Alto	135
Capacidad de producción (kg/h)	19-23 / 23-27
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	7.2 / 9
Corriente (A)	10 / 13

**250 / T**

Cuba (litros)	9-10
Dimensiones (mm)	
Ancho	250
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	202
Profundo	285
Alto	135
Capacidad de producción (kg/h)	20-26 / 28-36
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	7.2 / 11
Corriente (A)	10 / 16

**400 / T**

Cuba (litros)	15-18
Dimensiones (mm)	
Ancho	400
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	2x158
Profundo	2x285
Alto	2x135
Capacidad de producción (kg/h)	38-46 / 46-54
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	14.4 / 18
Corriente (A)	20 / 26

2200 / T

Cuba (litros)	2x 7-8
Dimensiones (mm)	
Ancho	400
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	2x158
Profundo	2x285
Alto	2x135
Capacidad de producción (kg/h)	38-46 / 46-54
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	14.4 / 18
Corriente (A)	20 / 26

**2525 / T**

Cuba (litros)	2x 9-10
Dimensiones (mm)	
Ancho	500
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	2x202
Profundo	2x285
Alto	2x135
Capacidad de producción (kg/h)	40-52 / 56-72
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	14.4 / 22
Corriente (A)	20 / 32

**600**

Cuba (litros)	25-28
Dimensiones (mm)	
Ancho	600
Profundo	600
Alto	850-900
Cesta (mm)	
Ancho	2x255
Profundo	2x285
Alto	2x135
Capacidad de producción (kg/h)	57-68
Voltaje (V)	3N400V
Kilovatios (kW)	22
Corriente (A)	32



Innovación Robustez Calidad

Sistema SMART

La gama « Smart » cuenta con un nuevo sistema de regulación electrónica que analiza y adapta la cocción de forma continua, garantizando así una precisión excepcional y una calidad óptima en todo momento. Detección de ausencia de aceite: la freidora se apaga automáticamente antes de alcanzar los 230 °C. Sistema de control integrado en la interfaz con pantalla LED.

Bomba de filtración de aceite

- Sistema de filtración de aceite caliente
- Posibilidad de múltiples ciclos de filtración consecutivos
- Retorno del aceite directamente a la cuba, aumentando la seguridad
- Cada cuba tiene su propio circuito de filtración. Sin contaminación cruzada de aceites



The CORE

Freidoras diseñadas para cumplir con los más altos requisitos y hechas para durar



Durabilidad

- Concepto y fabricación suizos
- Piezas de repuesto disponibles durante 20 años



Ergonomía

- Caja de conexión eléctrica extraíble en formato compacto. Facilita el servicio postventa, especialmente para freidoras encastradas
- Operación ergonómica gracias al mango en la parte delantera y las ruedas



Economía - Ecología

- Nuevo sistema de filtración para prolongar calidad del aceite
- Aislamiento máximo para una eficiencia del 100%, sin pérdida de energía
- Interfaz Sicotronic integrada para la optimización de energía



Otras características

- La resistencia pivota hacia arriba, con fácil acceso para la limpieza
- Todos los modelos están equipados con ruedas que se pueden ajustar en altura de 850 a 900 mm. Las ruedas delanteras tienen frenos y son ajustables para suelos irregulares
- A petición: kit para diferenciar cubas con colores distintos (grifo de drenaje y bandejas recogida de aceite)
- Fácil mantenimiento



Certificaciones

- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABER
- Índice IPX4



Modelos para encastrar

Versión estética hecha a medida adaptada a sus necesidades. La gama CORE se integra perfectamente en cualquier conjunto de cocina y se alinea sin problemas con su encimera. Usted decide dónde van los diversos elementos de cocción y crea su diseño ideal.



Freidoras versión MARINE

- Especialmente diseñadas para uso en alta mar
- Sistema de llave incorporado para probar la seguridad contra sobrecalentamiento
- Probado para cumplir con las altas exigencias y los estándares de seguridad requeridos en el mar
- Equipado con pies especiales para fijación al suelo
- Certificado DNV-GL según los estándares Solas
- Certificado de prueba de fábrica entregado con la máquina

