

Valentine®

⊕ SWISS MADE

Friteuses de table TF



Friteuses de table

« Série TF »



Qualité et durabilité

Entièrement en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.

1

Cuve inox

Emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage et garantissant une hygiène optimale.



Robinet de vidange

Robinet frontal avec un bouchon qui se dévisse facilement pour la vidange.

3

Friteuses en trois parties

Pour un entretien et un nettoyage facile : la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.



Autres caractéristiques :

- Fonctionnement simple avec 1 bouton.
- 3 LED de contrôle pour l'aide à la cuisson.
- Système dialogue : efficacité maximale, le corps de chauffe continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile.
- Zone froide sous le corps-de-chauffe pour la récupération des déchets, ralentit la dégradation de l'huile.
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Livrée avec un couvercle.
- Pièces détachées disponibles 20 ans.



Modèle TF3

La qualité professionnelle à la maison !

Informations générales



Qualité et durabilité

Entièrement en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer. Composants et finition de haute qualité répondant aux attentes les plus exigeantes. Pièces détachées disponibles 20 ans !



Fonctionnement simple avec un seul bouton et lampes LED de contrôle pour l'aide à la cuisson.



Friteuses en trois parties

Pour un entretien et un nettoyage facile : la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.



Autres caractéristiques :

- Panier de qualité et très résistant.
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Livrée avec un couvercle.



Options sur commande

Table disponible pour tous les modèles



Armoire basse adaptée aux appareils suivants : TF7, TF55 et TF10. Avec possibilités de rangement de bacs G/N.

Friteuses de table

Adaptées à vos besoins



	TF 3	TF 5	TF 55	TF 7	TF 7 Turbo
Cuve (litre)	2-3	5	2x5	7	7
Dimensions (mm)					
largeur	200	210	420	280	280
profondeur	390	410/450	410/450	410/450	410/450
hauteur	180/310	260/420	260/420	260/420	260/420
Paniers (mm)					
largeur	155	155	2x155	220	220
profondeur	235	235	2x235	235	235
hauteur	105	105	2x105	105	105
Poids net (kg)	6	9	15	10	10
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	2x400V	3x400V	2x400V	2x400V
Puissance (kW)	2,3 (CH) 3,0 (EU)	3,6	7,2	3,6	4,6
Courant (A)	10 (CH) 13 (EU)	9	16	9	11,5
Type fiche	Type 12 (CH) Schuko (EU)	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche



	TF 77	TF 77 Turbo	TF 10	TF 13
Cuve (litre)	2x7	2x7	10	13
Dimensions (mm)				
largeur	560	560	370	550
profondeur	410/450	410/450	410/450	410/450
hauteur	260/420	260/420	260/420	260/420
Paniers (mm)				
largeur	2x220	2x220	305	480
profondeur	2x235	2x235	235	235
hauteur	2x105	2x105	105	105
Poids net (kg)	17	17	11	16
Tension (V)⁽¹⁾	2x(2x400V)	2x(2x400V)	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	2x3,6	2x4,6	6,9	6,9
Courant (A)	2x9	2x11,5	10	10
Type fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche

(1) Disponible également en 1N230V (sauf TF10 + TF13).
Tout changement réservé.