

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSES DE TABLE

MAXI 5
TF 7
TF 7 Turbo
TF 77
TF 77 Turbo
TF 10
TF 13
Silofrit
BB 55
MAXI 23



FRITEUSES DE TABLES

« SÉRIE TF »

MODÈLE TF7

Construction

Entièrement en acier inoxydable.

Cuve

Entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis.

Châssis et cuve

Amovibles facilitant le nettoyage.

Fonctionnement

Simple avec 1 bouton.

Dialogue système

Pour un rendement maximal.

Zone de décantation

Sous le corps de chauffe.

Thermostat de sécurité

Avec bouton de réarmement.



Composants de première qualité
Valentine a élaboré une friteuse de table répondant aux attentes les plus exigeantes, avec une finition et une qualité de première catégorie.

Friteuses en trois parties

Pour plus de sécurité et pour un entretien facile, la série TF se présente en trois parties, le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle.

Robinet de vidange

Tous les modèles TF (sauf MAXI 5) sont équipés d'un robinet de vidange frontal facilitant la récupération de l'huile.

Cuve emboutie d'une pièce sans soudure

Valentine a développé une cuve emboutie d'une pièce. L'absence de soudures et les angles arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.

FRITEUSE DE TABLE

« BB 55 »

MODÈLE BB 55

Construction

Entièrement en acier inoxydable.

Robinet de vidange

Cuve

Profonde en V, élargie vers le haut, évitant les débordements.

Zone de décantation

Sous le corps de chauffe, pas de transmission de goût entre les différents mets.

Corps de chauffe

Très longs, ne brûlent pas l'huile.

Construction

Solide et durable, facile à nettoyer.



FRITEUSES DE TABLE

SÉRIES « MAXI » + « SILOFRIT »

MAXI 23

Construction
Entièrement en acier inoxydable.

Cuve inox
Emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.

Châssis et cuve
Amovibles pour un entretien facile.

Livrée avec panier et couvercle

Zone de décantation
Sous le corps de chauffe, pas de transmission de goût entre les différents mets.



SILOFRIT

Pour des mets toujours aussi chauds

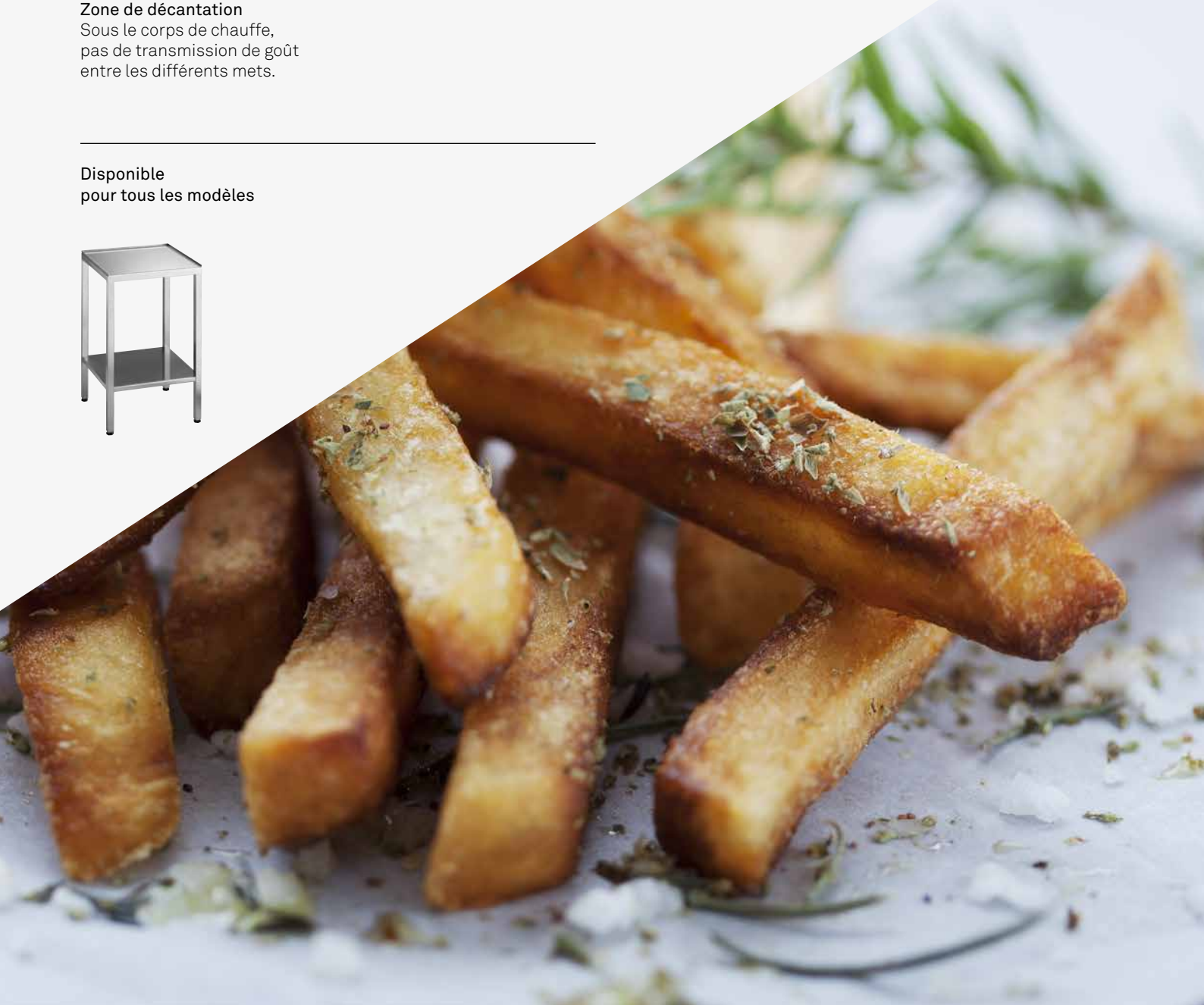
Deux corps de chauffe
(un dessus, un dessous)
Pour une meilleure répartition de la chaleur.

Robuste et solide

Nettoyage facile






Disponible
pour tous les modèles



FRITEUSES DE TABLE ADAPTÉES À VOS BESOINS

							
Friteuses de table	MAXI 5	TF 7	TF 7 Turbo	TF 77	TF 77 Turbo	TF 10	TF 13
Cuve (litres)	5	7	7	2 x 7	2 x 7	10	13
Dimensions (mm) largeur profondeur hauteur	280 415 265-420	280 415 265-420	280 415 265-420	560 415 265-420	560 415 265-420	360 415 265-420	560 415 265-420
Paniers largeur profondeur hauteur	220 235 105	220 235 105	220 235 105	2 x 220 2 x 235 2 x 105	2 x 220 2 x 235 2 x 105	305 235 105	480 235 105
Poids net (kg)	7	10	10	17	17	14	16
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	1 x 400V	1 x 400V	2 x 400V	2 x 400V	3N400V	3N400V
Puissance (kW)	3	3,6	4,6	2 x 3,6	2 x 4,6	6,9	6,9
Fusibles (A)	13	9	11,5	2 x 9	2 x 11,5	10	10

			
Friteuses de table	Silofrit	BB 55	MAXI 23
Cuve (litres)	10	2 x 5	3-4
Dimensions (mm) largeur profondeur hauteur	370 400 260-580	400 415 270-420	260 400 240
Paniers largeur profondeur hauteur	-	2 x 160 2 x 270 2 x 100	220 260 105
Poids net (kg)	10	17	5
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	3 x 400V	1 x 230V
Puissance (kW)	0,8	2 x 3,6	2,3
Fusibles (A)	4	2 x 9	10

(1) Autres voltages, par exemple 3 x 230,3 x 440, ou sur demande
Tout changement réservé

Valentine 
SWISS MADE

Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges
T +41 21 637 37 40
F +41 21 637 37 41
info@valentine.ch
www.valentine.ch