

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSES DE TABLE

MAXI 5
TF 55
TF 7
TF 7 Turbo
TF 77
TF 77 Turbo
TF 10
TF 13
Silofrit
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.

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)

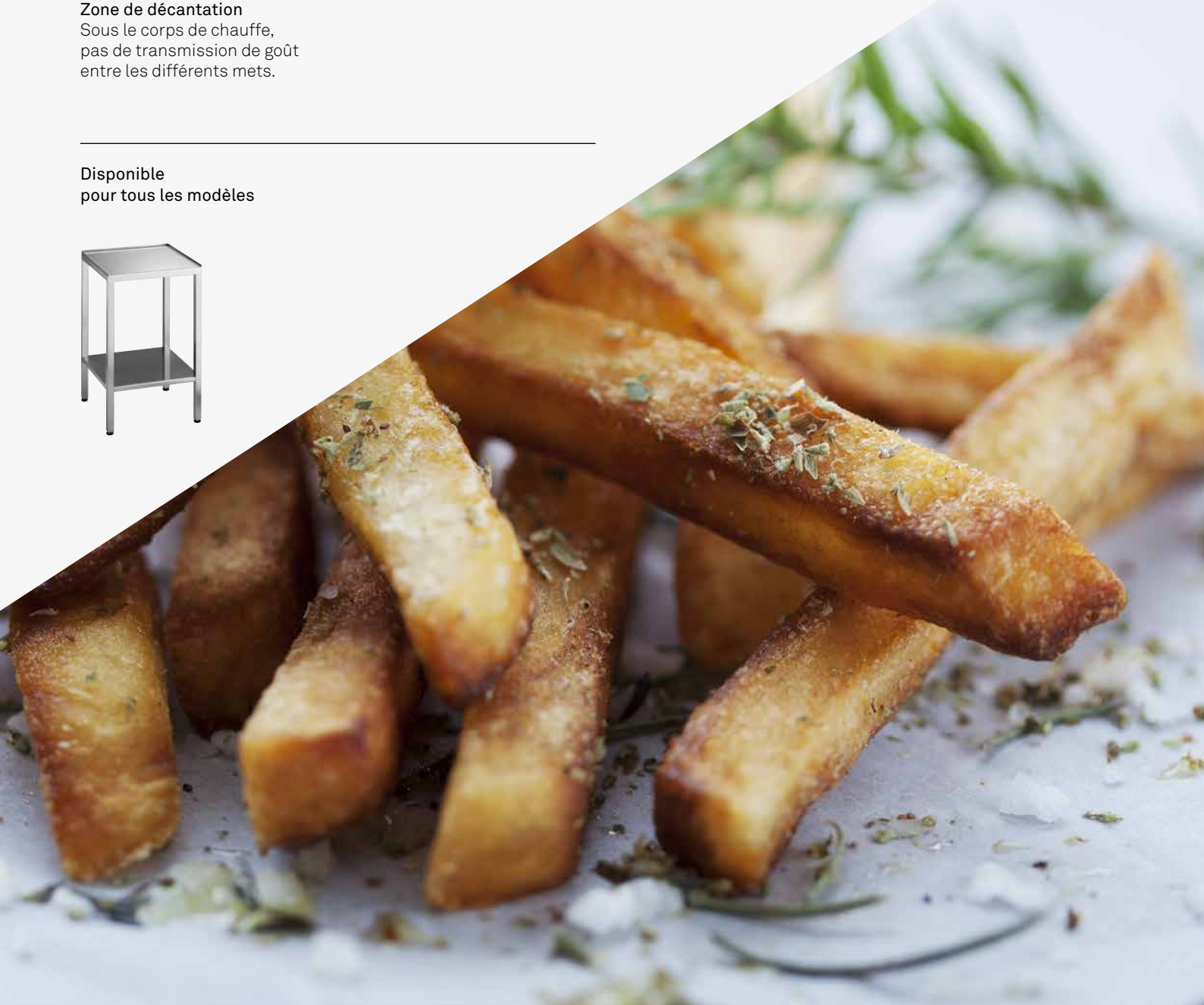
Pour une meilleure répartition de la chaleur.

Robuste et solide











Nettoyage facile



Disponible pour tous les modèles



FRITEUSES DE TABLE ADAPTÉES À VOS BESOINS

							
Friteuses de table	MAXI 5	TF 55	TF 7	TF 7 Turbo	TF 77	TF 77 Turbo	TF 10
Cuve (litres)	5	2 x 5	7	7	2 x 7	2 x 7	10
Dimensions (mm) largeur profondeur hauteur	280 415 265-420	420 415 265-420	280 415 265-420	280 415 265-420	560 415 265-420	560 415 265-420	360 415 265-420
Paniers largeur profondeur hauteur	220 235 105	2 x 155 2 x 235 2 x 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
Poids net (kg)	7	13	10	10	17	17	14
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	2 x (1 x 400V)	1 x 400V	1 x 400V	2 x (1 x 400V)	2 x (1 x 400V)	3N400V
Puissance (kW)	3	7,2	3,6	4,6	2 x 3,6	2 x 4,6	6,9
Fusibles (A)	13	16	9	11,5	2 x 9	2 x 11,5	10
							
Friteuses de table	TF 13	Silofrit	MAXI 23				
Cuve (litres)	13	10	3-4				
Dimensions (mm) largeur profondeur hauteur	560 415 265-420	370 400 260-580	260 400 240				
Paniers largeur profondeur hauteur	480 235 105	-	220 260 105				
Poids net (kg)	16	10	5				
Tension (V)⁽¹⁾	3N400V	1N230V	1 x 230V				
Puissance (kW)	6,9	0,8	2,3				
Fusibles (A)	10	4	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