

FICHE TECHNIQUE

TF3



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	TF3	TF3
Référence	8312	8313
Cuve (litres)	2-3	2-3
Dimensions (mm)		
Largeur	200	200
Profondeur	390	390
Hauteur	H180/310	H180/310
Panier	155x235xH105	155x235xH105
Tension	1N230V	1N230V
Puissance	2.3 kW	3.0 kW
Fusibles	10A	13A
Corps de chauffe	1	1
Plage de température	100°C – 190°C	100°C – 190°C
Indice de protection	IPX3	IPX3
Poids net (kg)	6.2	6.2
Câble (m)	2.00	2.00
Type fiche	Type 12 (CH)	Schuko (EU)

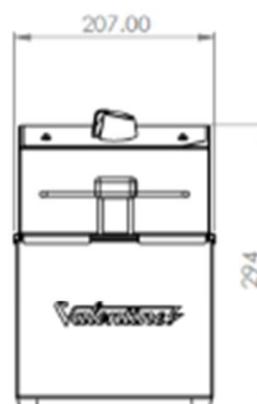
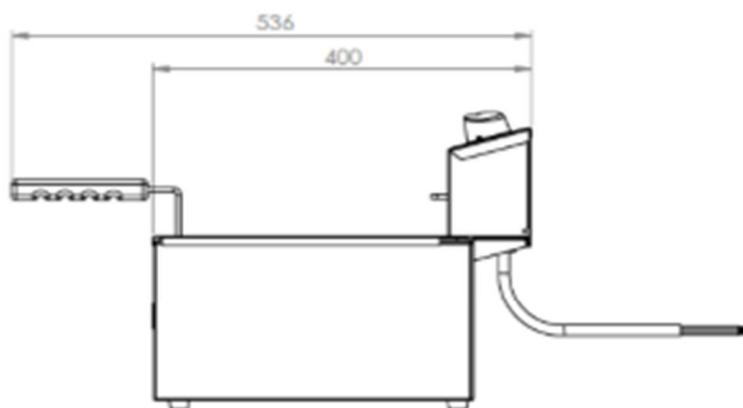
FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- La qualité professionnelle à la maison !
- La friteuse idéale pour un restaurant avec des besoins occasionnels de friture.
- Modèle étroit avec ses 20 cm de large, trouve une place dans chaque cuisine.
- Composants et finition de haute qualité répondant aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve emboutie d'une pièce avec angles arrondis, sans soudure.
- Friteuse en trois parties, pour un entretien et un nettoyage faciles : la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.
- Panier de qualité et très résistant.
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- 2 LED de contrôle pour l'aide à la cuisson.
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Livrée avec un couvercle
- Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges

IMAGES DE DÉTAILS



DESSINS TECHNIQUES



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