

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSES DE TABLE

TF 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	TF 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	213	420	280	280	560	560	360
profondeur	415	415	415	415	415	415	415
hauteur	265-420	265-420	265-420	265-420	265-420	265-420	265-420
Paniers largeur	155	2 x 155	220	220	2 x 220	2 x 220	305
profondeur	235	2 x 235	235	235	2 x 235	2 x 235	235
hauteur	105	2 x 105	105	105	2 x 105	2 x 105	105
Poids net (kg)	7	13	10	10	17	17	14
Tension (V)⁽¹⁾	2x400V	3 x 400V	2 x 400V	2 x 400V	2 x (2 x 400V)	2 x (2 x 400V)	3N400V
Puissance (kW)	3,6	7,2	3,6	4,6	2 x 3,6	2 x 4,6	6,9
Courant (A)	9	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	560	370	260				
profondeur	415	400	400				
hauteur	265-420	260-580	240				
Paniers largeur	480	-	220				
profondeur	235	-	260				
hauteur	105	-	105				
Poids net (kg)	16	10	5				
Tension (V)⁽¹⁾	3N400V	1N230V	1 x 230V				
Puissance (kW)	6,9	0,8	2,3				
Courant (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