

Valentine®

☒ SWISS MADE

Tischfriteusen TF



Tischfriteusen

«TF Serie»



Qualität und Langlebigkeit

Komplett aus Edelstahl, robust und leicht zu reinigen.

1

Ölbecken aus Edelstahl

Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbecken aus einem Stück, ohne Schweissnähte, mit abgerundeten Ecken, welche die Reinigung erleichtern. Für eine optimale Hygiene.



Entleerungshahn

Alle TF Modelle sind mit einem Entleerungshahn mit Schraubverschluss ausgestattet.

3

Friteuse aus drei Teilen

Für eine erleichterte Pflege und Reinigung; das Ölbecken und Gehäuse können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Andere Eigenschaften:

- Einfache Bedienung mit einem Knopf.
- LED Lampen zur Kochhilfe.
- Dialog-System: Maximale Effizienz, der Heizkörper heizt beim Eintauchen des Frittierkorbes weiter.
- Entleerungs-Konus.
- Mit Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper in der sich die Rückstände sammeln. Die Rückstände verbrennen nicht und das Öl ist länger verwendbar.
- Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf.
- Mit einem Deckel geliefert.
- 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.



TF3 Modell

Professionelle Qualität auch zu Hause!

Generelle Informationen



Qualität und Langlebigkeit

Komplett aus Edelstahl, robust und leicht zu reinigen. Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertige Erwartungen. Ersatzteilverfügbarkeit 20 Jahre!



Einfache Bedienung mit einem Knopf und LED Lampen zur Kochhilfe.



Friteuse aus drei Teilen

für eine erleichterte Pflege und Reinigung; das Ölbecken und Gehäuse können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Andere Eigenschaften:

- Qualität und sehr widerstandsfähiger Frittierkorb.
- Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf.
- Mit einem Deckel geliefert.



Optionen auf Anfrage

Untertisch für alle Modelle verfügbar



Abstelltisch für folgende Modelle geeignet:
TF7, TF55 et TF10.
Mit Lagermöglichkeiten von G/N Behälter.

Tischfriteusen

Ihren Bedürfnisse angepasst



	TF 3	TF 5	TF 55	TF 7	TF 7 Turbo
Ölbad (Liter)	2-3	5	2x5	7	7
Abmessungen (mm)					
Breite	200	210	420	280	280
Tiefe	390	410/450	410/450	410/450	410/450
Höhe	180/310	260/420	260/420	260/420	260/420
Frittierkörbe (mm)					
Breite	155	155	2x155	220	220
Tiefe	235	235	2x235	235	235
Höhe	105	105	2x105	105	105
Nettogewicht (kg)	9	9	15	10	10
Spannung (V)⁽¹⁾	1N230V	2x400V	3x400V	2x400V	2x400V
Puissance (kW)	2,3 (CH) 3,0 (EU)	3,6	7,2	3,6	4,6
Sicherung (A)	10 (CH) 13 (EU)	9	16	9	11,5
Steckertyp	Typ 12 (CH) Schuko (EU)	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker



	TF 77	TF 77 Turbo	TF 10	TF 13
Ölbad (Liter)	2x7	2x7	10	13
Abmessungen (mm)				
Breite	560	560	370	550
Tiefe	410/450	410/450	410/450	410/450
Höhe	260/420	260/420	260/420	260/420
Frittierkörbe (mm)				
Breite	2x220	2x220	305	480
Tiefe	2x235	2x235	235	235
Höhe	2x105	2x105	105	105
Nettogewicht (kg)	17	17	11	16
Spannung (V)⁽¹⁾	2x(2x400V)	2x(2x400V)	3N400V	3N400V
Leistung (kW)	2x3,6	2x4,6	6,9	6,9
Sicherung (A)	2x9	2x11,5	10	10
Steckertyp	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker	Ohne Stecker

(1) Auch in 1N230V verfügbar, (ausser TF10 + TF13).
Änderungen vorbehalten.