

Valentine ⚡
SWISS MADE

FRITEUSES DE TABLE

TF 3
TF 5
TF 55
TF 7
TF 7 Turbo
TF 77
TF 77 Turbo
TF 10
TF 13
Silofrit VMax



FRITEUSES DE TABLE « 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 TF3) 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 « TF 3 » + « SILOFRIT VMAX »

MODÈLE TF3

LA QUALITÉ PROFESSIONNELLE À LA MAISON !

Entièrement en acier inoxydable.

Panier de qualité et très résistant.

Fonctionnement simple avec un seul bouton et lampes LED de contrôle pour l'aide à la cuisson.

Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.

Livrée avec un couvercle.

Qualité et durabilité

Composants et finition de haute qualité répondant aux attentes les plus exigeantes. Pièces détachées disponibles également 20 ans !



SILOFRIT VMAX

Pour des mets toujours chauds

Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous)

Pour une meilleure répartition de la chaleur.

Potence

Plus haute vers l'avant pour faciliter l'accès avec le panier.

Construction

Robuste et solide, entièrement en acier inoxydable. Durable et facile à nettoyer.














Disponible sur commande pour tous les modèles

Sur commande table adaptée aux appareils suivants : Silofrit VMax, TF7, TF55 et TF10. Avec possibilités de rangement de bacs G/N.



FRITEUSES DE TABLE ADAPTÉES À VOS BESOINS

							
Friteuses de table	TF 3 (CH)	TF 3 (EU)	TF 5	TF 55	TF 7	TF 7 Turbo	TF 77
Cuve (litres)	2-3	2-3	5	2 x 5	7	7	2 x 7
Dimensions (mm) largeur	200	200	213	420	280	280	560
profondeur	390	390	415	415	415	415	415
hauteur	180/310	180/310	265/420	265/420	265/420	265/420	265/420
Paniers largeur	155	155	155	2 x 155	220	220	2 x 220
profondeur	235	235	235	2 x 235	235	235	2 x 235
hauteur	105	105	105	2 x 105	105	105	2 x 105
Poids net (kg)	6,2	6,2	7	13	10	10	17
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	1N230V	2x400V	3 x 400V	2 x 400V	2 x 400V	2 x (2 x 400V)
Puissance (kW)	2,3	3,0	3,6	7,2	3,6	4,6	2 x 3,6
Courant (A)	10	13	9	16	9	11,5	2 x 9
Type fiche	Type 12 (CH)	Schuko	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche
							
Friteuses de table	TF 77 Turbo	TF 10	TF 13	Silofrit VMax			
Cuve (litres)	2 x 7	10	13	26			
Dimensions (mm) largeur	560	360	560	398			
profondeur	415	415	415	600			
hauteur	265/420	265/420	265/420	265/696			
Paniers largeur	2 x 220	305	480	-			
profondeur	2 x 235	235	235	-			
hauteur	2 x 105	105	105	-			
Poids net (kg)	17	14	16	16			
Tension (V)⁽¹⁾	2 x (2 x 400V)	3N400V	3N400V	1N230V			
Puissance (kW)	2 x 4,6	6,9	6,9	0,85			
Courant (A)	2 x 11,5	10	10	3,7			
Type fiche	Sans fiche	Sans fiche	Sans fiche	Type 12 ou Schuko			

(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