

## TECHNISCHES DATENBLATT

### TF5

#### TECHNISCHE DATEN



Modell	TF5
Referenz	8319
Tank (Liter)	5
Abmessungen(mm)	
Breite	210
Tiefe	410/450
Höhe	H260/420
Frittierkorb	155x235xH105
Spannung	2 x 400V
Leistung	3.6 kW
Sicherungen	9A
Heizkörper	1
Temperaturbereich	120°C – 190°C
Schutzindex	IPX3
Nettogewicht (kg)	7.0
Kabel (m)	1.30
Bemerkung	Ohne Stecker

#### FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplett aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper die die Sammlung von Rückständen ermöglicht, und damit den Ölabbau verlangsamt.
- Alle TF Modelle sind mit einem gesicherten Ablasshahn mit Schraubverschluss ausgestattet.
- Maximale Isolierung zur Optimierung der Effizienz und Wärme mit minimalem Energieverlust.
- Einteiliges tiefgezogenes Ölbecken, ohne Schweißnähte und mit abgerundeten Ecken. Dies erleichtert die Reinigung und garantiert optimale Hygiene.
- Friteuse aus drei Teilen für eine erleichterte Pflege und Reinigung ; das Ölbecken und Gehäuse können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Qualität und sehr widerstandsfähiger Frittierkorb.
- Einfache Bedienung mit einem Knopf und LED Lampen zur Kochhilfe.
- Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf.
- Wird mit einem Deckel geliefert.
- IPX3 Schutzindex / CB zertifiziert / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.
- Swiss Made : in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.

#### OPTIONEN

- Einbaumodell

#### ZUBEHÖR

- Fischblech

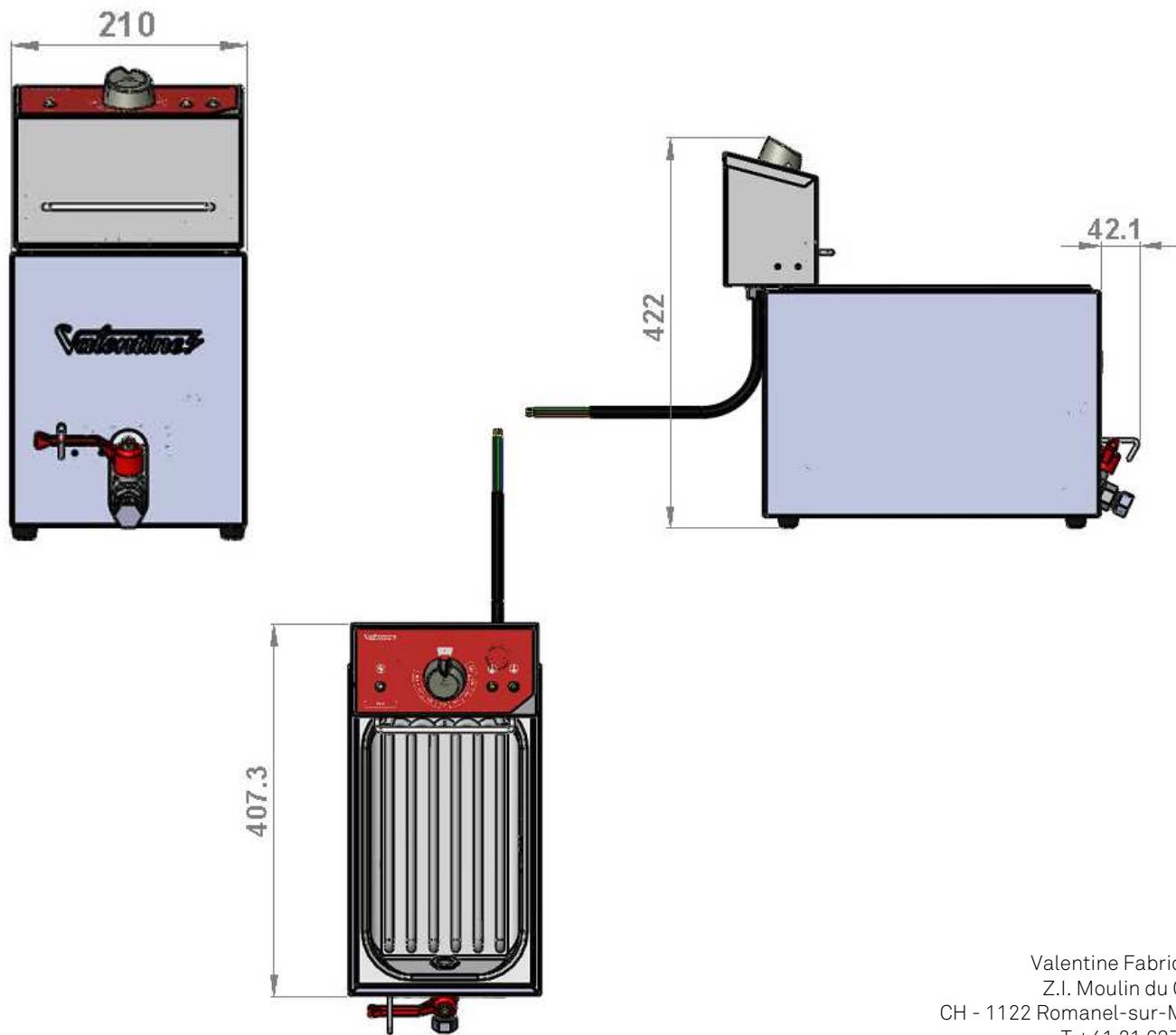
#### ZERTIFIKATE

- CB

DETAILBILDER



TECHNISCHE ZEICHNUNGEN



Valentine Fabrique SA  
Z.I. Moulin du Choc E  
CH - 1122 Romanel-sur-Morges  
T +41 21 637 37 40  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)