

TECHNISCHES DATENBLATT

TF7



TECHNISCHE DATEN

Modell	TF7	TF7 T
Referenz	8302	8305
Tank (Liter)	7	7
Abmessungen(mm)		
Breite	280	280
Tiefe	410/450	410/450
Höhe	H260/420	H260/420
Frittierkorb	220x235xH105	220x235xH105
Spannung	2 x 400V	2 x 400V
Leistung	3.6 kW	4.6 kW
Sicherungen	9A	11.5A
Heizkörper	1	1
Temperaturbereich	120°C – 190°C	120°C – 190°C
Schutzindex	IPX3	IPX3
Nettogewicht (kg)	10	10
Kabel (m)	1.30	1.30
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplette aus Edelstahl. robust und nachhaltig.
- Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper die die Sammlung von Rückstände 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.
- Turbo Option, ideal zum frittieren von Tiefkühlkost.
- 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

- Turbo
- Einbau

ZUBEHÖR

- Fischblech

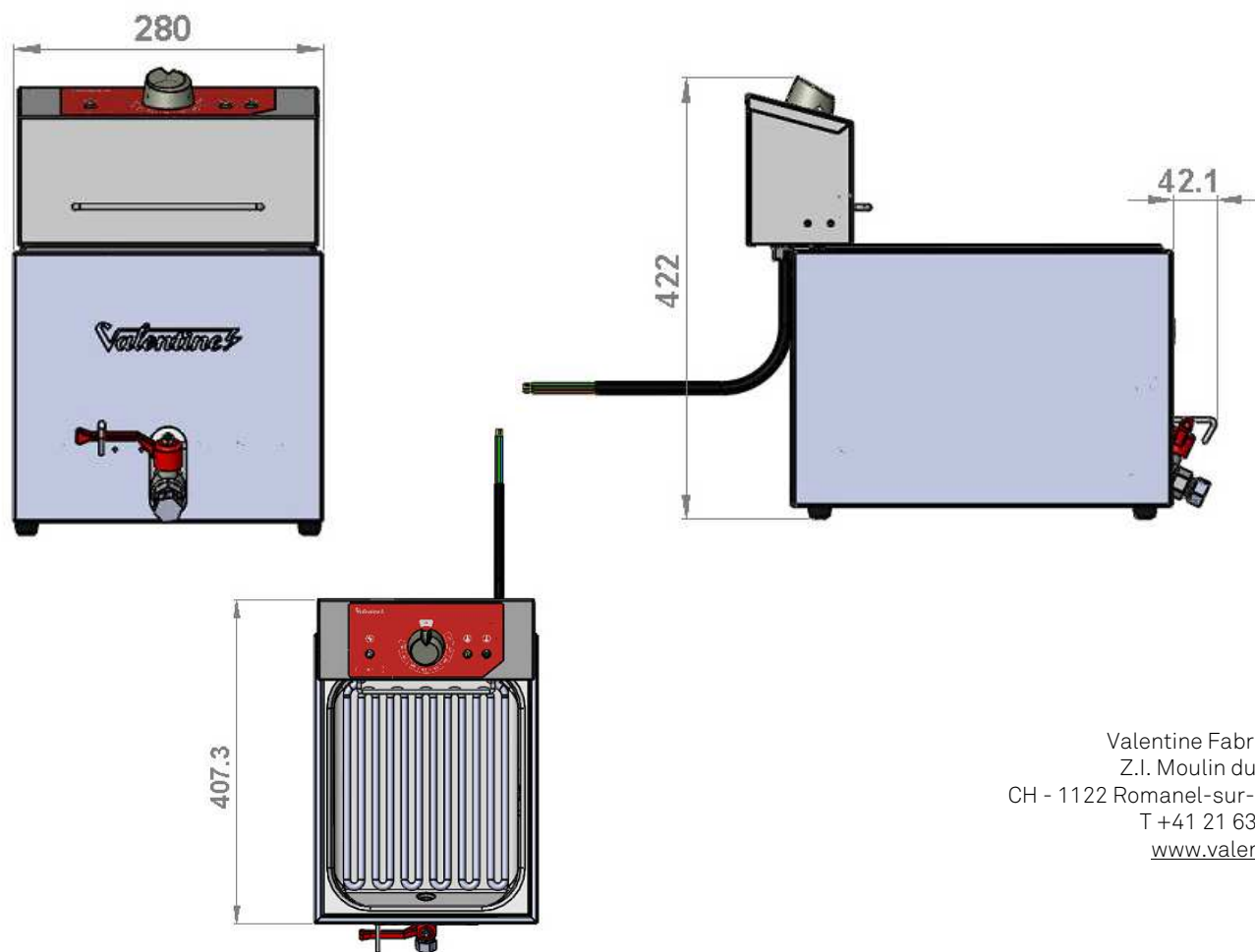
ZERTIFIKATE

- 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