

TECHNISCHES DATENBLATT TF55

TECHNISCHE DATEN



Modell	TF55
Referenz	8316
Tank (Liter)	2 x 5
Abmessungen(mm)	
Breite	420
Tiefe	410/450
Höhe	H260/420
Frittierkorb	155x235xH105
Spannung	3 x 400V
Leistung	7.2 kW
Sicherungen	16A
Heizkörper	2
Temperaturbereich	120°C – 190°C
Schutzindex	IPX3
Nettogewicht (kg)	13
Kabel (m)	1.30
Bemerkung	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplett aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- 1 Schaltkasten, jedes Becken funktioniert individuell.
- 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.
- 2 einteilige tiefgezogene 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 ; die Ölbecken und Gehäuse können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Qualität und sehr widerstandsfähiger Frittierkorb.
- Einfache Bedienung mit einem Knopf und LED Lampen zur Kochhilfe, pro Becken.
- 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

- Einbau

ZUBEHÖR

- Fischblech (2x)

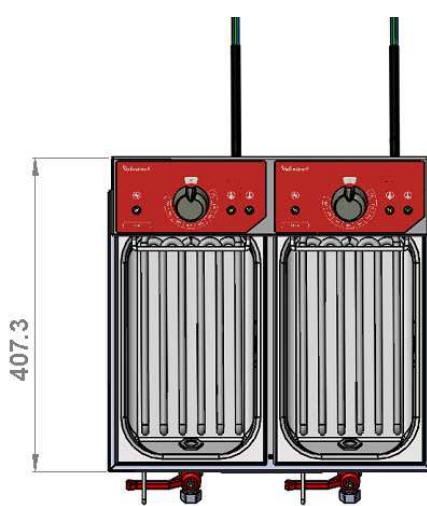
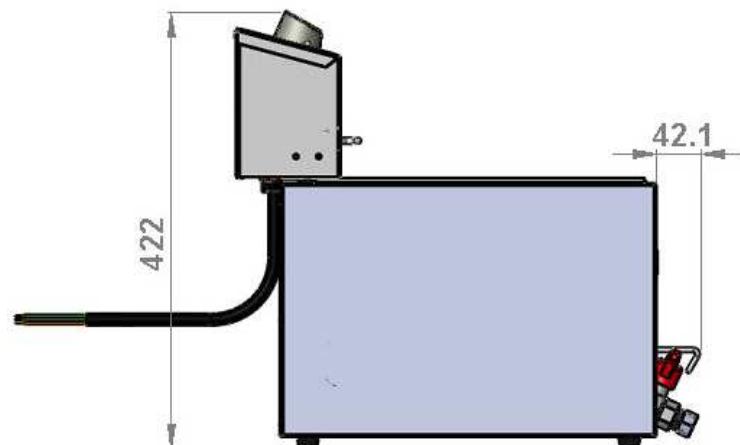
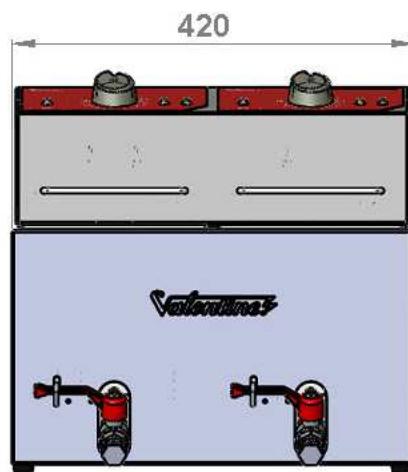
ZERTIFIKATE

- 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