

TECHNISCHES DATENBLATT

TF77 (T)



TECHNISCHE DATEN

Modell	TF77	TF77 T
Referenz	8302-77	8305-77
Tank (Liter)	2 x 7	2 x 7
Abmessungen(mm)		
Breite	560	560
Tiefe	410/450	410/450
Höhe	H260/420	H260/420
Frittierkorb	220x235xH105	220x235xH105
Spannung	2x (2 x 400V)	2x (2 x 400V)
Leistung	2 x 3.6 kW	2 x 4.6 kW
Sicherungen	2 x 9A	2 x 11.5A
Heizkörper	2	2
Temperaturbereich	120°C – 190°C	120°C – 190°C
Schutzindex	IPX3	IPX3
Nettogewicht (kg)	17	17
Kabel (m)	2 x 1.30	2 x 1.30
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Qualitative Komponenten und Fertigung für höchstwertigen Erwartungen.
- Komplette aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- 2 individuelle Schaltkasten, insgesamt 2 Anschlusskabel.
- 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.
- 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.
- 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

ZUBEHÖR

- Fischblech (2x)

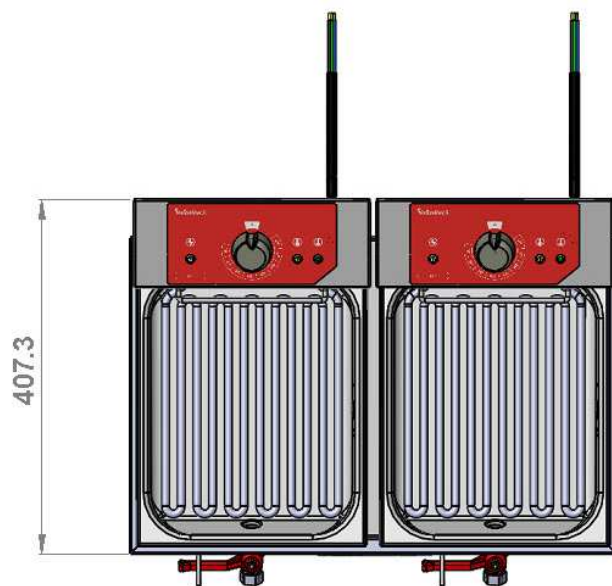
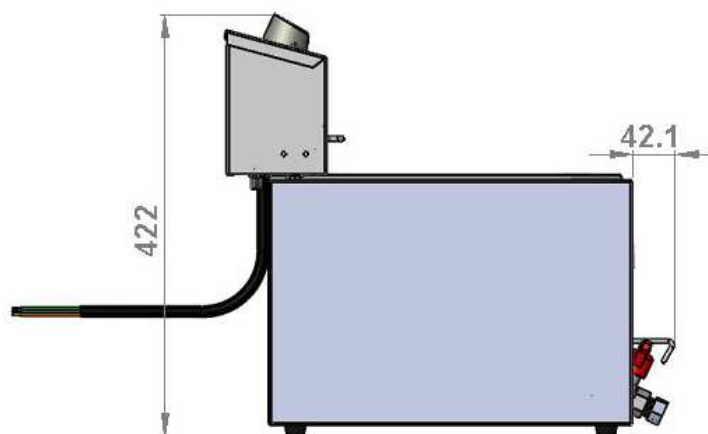
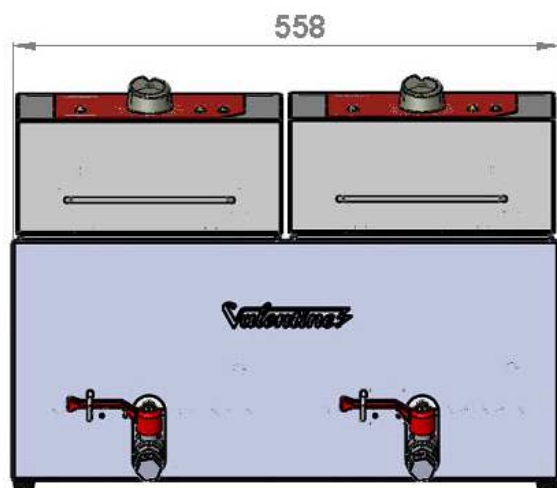
ZERTIFIKATE

- 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