

FICHE TECHNIQUE

TF10



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	TF10
Référence	8306
Cuve (litres)	10
Dimensions (mm)	
Largeur	370
Profondeur	410/450
Hauteur	H260/420
Panier	305x235xH105
Tension	3N400V
Puissance	6.9 kW
Fusibles	10A
Corps de chauffe	3
Plage de température	120°C – 190°C
Indice de protection	IPX3
Poids net (kg)	14
Câble (m)	1.30
Remarque	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- Composants et finition de haute qualité répondant aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Tous les modèles TF sont équipés d'un robinet de vidange frontal avec un bouchon à vis.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve emboutie d'une pièce. L'absence de soudures et les angles arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.
- Friteuse en trois parties pour plus un entretien et nettoyage facilité ; la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.
- Panier de qualité et très résistant.
- Fonctionnement simple avec 1 bouton et 3 LED de contrôle pour l'aide à la cuisson.
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Livrée avec un couvercle
- Index IPX3 / Certifié CB / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges

OPTIONS

- Encastrément

ACCESSOIRES

- Grille à poisson

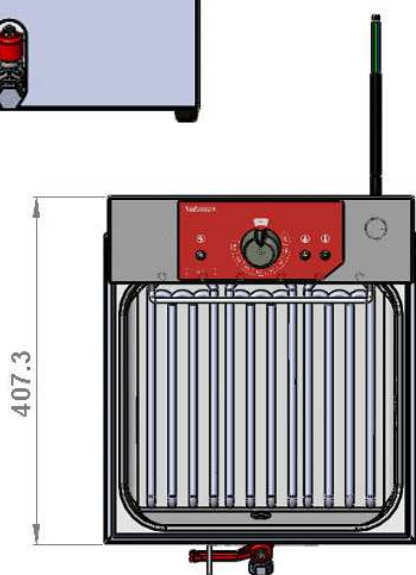
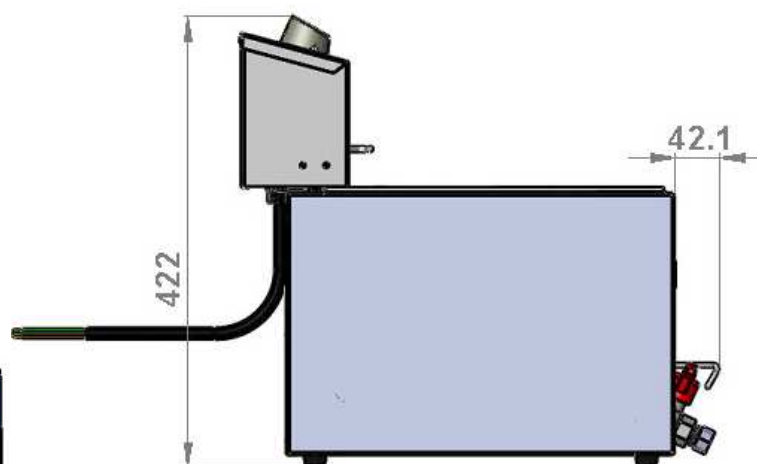
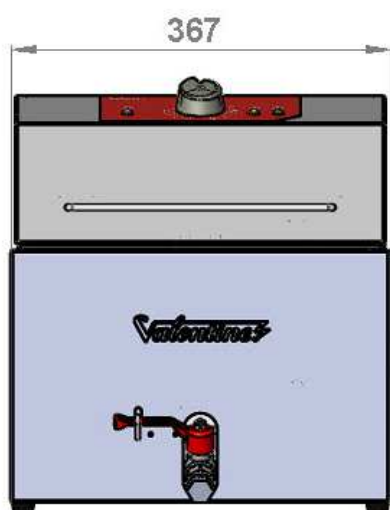
CERTIFICATS

- CB

IMAGES DE DÉTAILS



DESSINS TECHNIQUES



Valentine Fabrique SA
 Z.I. Moulin du Choc E
 CH - 1122 Romanel-sur-Morges
 T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch