

## FICHE TECHNIQUE

### TF55



#### DONNÉES TECHNIQUES

<b>Modèle</b>	<b>TF55</b>
Référence	8316
Cuve (litres)	2 x 5
Dimensions (mm)	
Largeur	420
Profondeur	410/450
Hauteur	H260/420
Panier (2)	155x235xH105
Tension	3 x 400V
Puissance	7.2 kW
Fusibles	16A
Corps de chauffe	2
Plage de température	120°C – 190°C
Indice de protection	IPX3
Poids net (kg)	13
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.
- 1 boîtier de commande, chaque cuve fonctionne individuellement.
- 2 cuves avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentissant la dégradation de l'huile.
- Tous les modèles TF sont équipés d'un robinet de vidange frontal avec un bouchon à vis pour chacune des cuves.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuves embouties 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 ; les cuves 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, par cuve.
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Livrée avec un couvercle
- Certifié CB / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges

#### OPTIONS

- Encastrement

#### ACCESSOIRES

- Grille à poisson (2x)

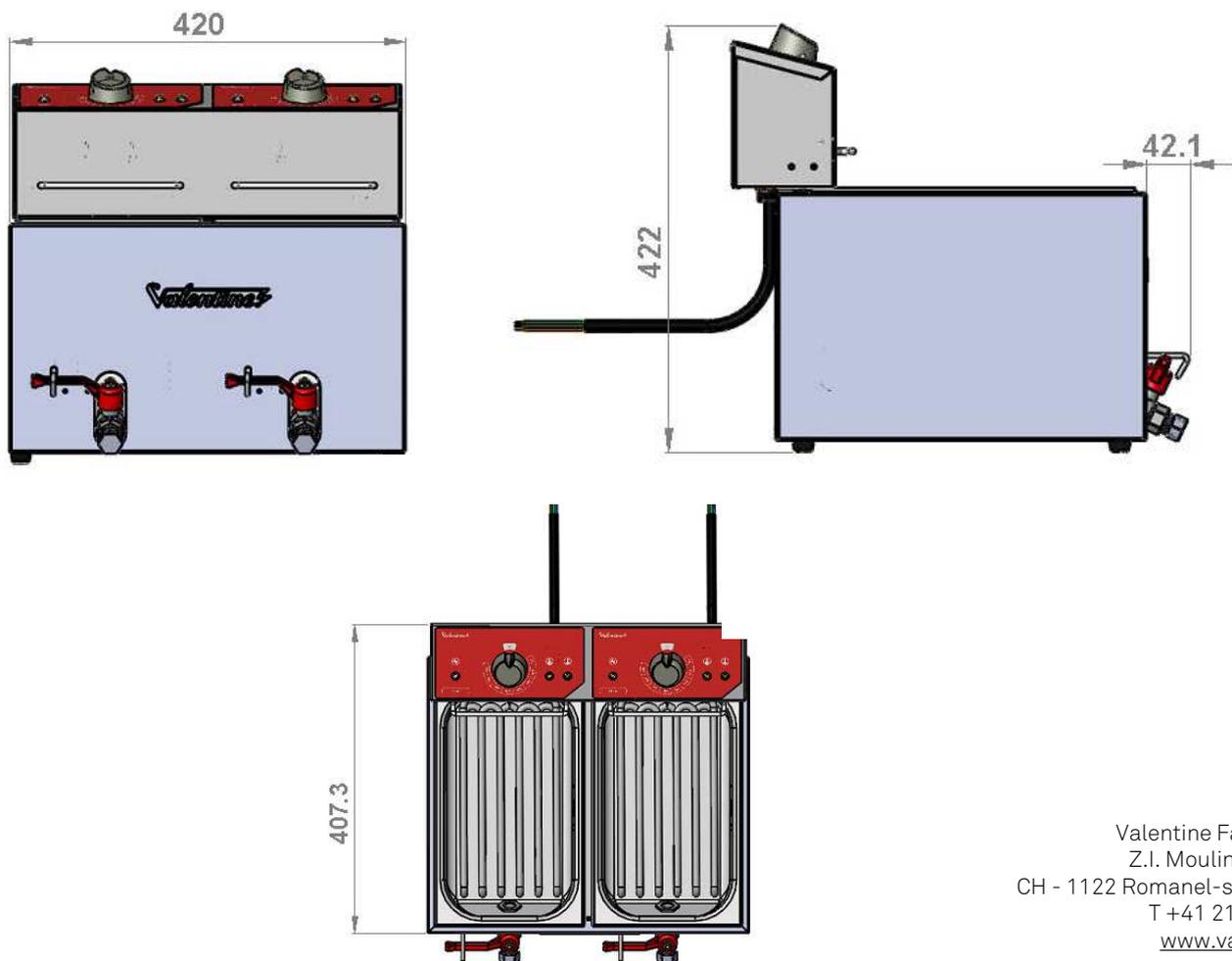
#### CERTIFICATS

- 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](http://www.valentine.ch)