

FICHE TECHNIQUE

TF77 (T)



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	TF77	TF77 T
Référence	8302-77	8305-77
Cuve (litres)	2 x 7	2 x 7
Dimensions (mm)		
Largeur	560	560
Profondeur	410/450	410/450
Hauteur	H260/420	H260/420
Panier (2)	220x235xH105	220x235xH105
Tension	2x (2 x 400V)	2x (2 x 400V)
Puissance	2 x 3.6 kW	2 x 4.6 kW
Fusibles	2 x 9A	2 x 11.5A
Corps de chauffe	2	2
Plage de température	120°C – 190°C	120°C – 190°C
Indice de protection	IPX3	IPX3
Poids net (kg)	17	17
Câble (m)	2 x 1.30	2 x 1.30
Remarque	Livré sans fiche	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.
- 2 boîtiers de commandes individuels, au total 2 câbles.
- 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.
- Option Turbo, idéal pour frire des aliments surgelés.
- Livraison avec un couvercle
- Certifié CB /Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges

OPTIONS

- Turbo

ACCESSOIRES

- Grille à poisson (2x)

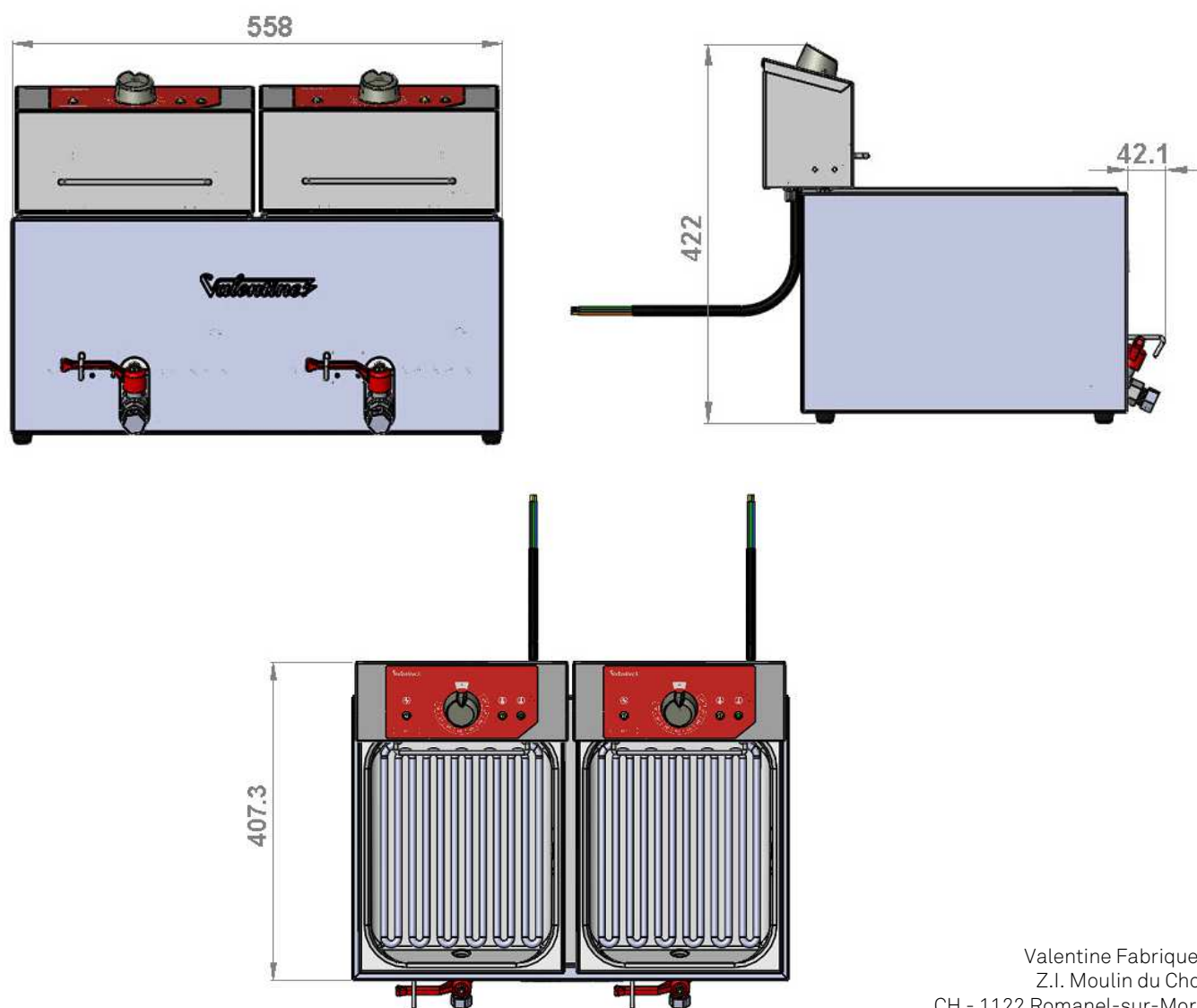
CERTIFICATS

- 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