

Valentine®
SWISS MADE

FRITEUSES DE TABLE

MAXI 5
TF 7
TF 7 TURBO
TF 77
TF 77 TURBO

TF 10
TF 13
SILOFRIT
BB 55
MAXI 23



FRITEUSES DE TABLE

«SÉRIE TF»

MODÈLE TF7

Construction

Entièrement en acier inoxydable.

Cuve

Entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis.

Châssis et cuve

Amovibles facilitant le nettoyage.

Fonctionnement

Simple avec 1 bouton.

Dialogue système

Pour un rendement maximal.

Zone de décantation

Sous le corps de chauffe.

Thermostat de sécurité

Avec bouton de réarmement.

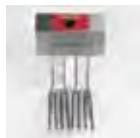


FRITEUSES DE TABLE

«SÉRIE TF»

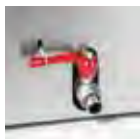


Composants de première qualité
Valentine a élaboré une friteuse de table répondant aux attentes les plus exigeantes, avec une finition et une qualité de première catégorie.



Friteuses en trois parties

Pour plus de sécurité et pour un entretien facile, la série TF se présente en trois parties, le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle.



Robinet de vidange

Tous les modèles TF (sauf MAXI 5) sont équipés d'un robinet de vidange frontal facilitant la récupération de l'huile.



Cuve emboutie d'une pièce sans soudure

Valentine a développé une cuve emboutie d'une pièce. L'absence de soudures et les angles arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.



Disponible pour tous les modèles.

FRITEUSE DE TABLE

«BB 55»

MODÈLE BB 55

Construction

Entièrement en acier inoxydable.

Robinet de vidange

Cuve

Profonde en V, élargie vers le haut, évitant les débordements.

Zone de décantation

Sous le corps de chauffe, pas de transmission de goût entre les différents mets.

Corps de chauffe

Très longs, ne brûlent pas l'huile.

Construction

Solide et durable, facile à nettoyer.



FRITEUSES DE TABLE

SÉRIES «MAXI» + «SILOFRIT»

MAXI 23

Construction

Entièrement en acier inoxydable.

Cuve inox

Emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.

Châssis et cuve

Amovibles pour un entretien facile.

Livrée avec panier et couvercle

Zone de décantation

Sous le corps de chauffe, pas de transmission de goût entre les différents mets.



SILOFRIT

Pour des mets toujours aussi chauds

Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous)

Pour une meilleure répartition de la chaleur.

Robuste et solide

Nettoyage facile



FRITEUSES DE TABLE

ADAPTÉES À VOS BESOINS

										
Friteuses de table	MAXI 5	TF 7	TF 7 Turbo	TF 77	TF 77 Turbo	TF 10	TF 13	Silofrit	BB 55	MAXI 23
Cuve (litres)	5	7	7	2 x 7	2 x 7	10	13	10	2 x 5	3-4
Dimensions (mm) longueur profondeur hauteur	280 415 265-420	280 415 265-420	280 415 265-420	560 415 265-420	560 415 265-420	360 415 265-420	560 415 265-242	370 400 260-580	400 415 270-420	260 400 240
Paniers longueur largeur hauteur	235 220 105	235 220 105	235 220 105	2 x 235 2 x 220 2 x 105	2 x 235 2 x 220 2 x 105	235 305 105	235 480 105	-	2 x 270 2 x 160 2 x 100	260 220 105
Poids brut (kg)	7	12	12	19	19	14	19	8,2	20	6,6
Tension (V)⁽¹⁾	1N230V	1 x 400V	1 x 400V	2 x 400V	2 x 400V	3N400V	3N400V	1N230V	3 x 400V	1 x 230V
Puissance (kW)	3	3,6	4,6	2 x 3,6	2 x 4,6	6,9	6,9	0,8	2 x 3,6	2,3
Fusibles (A)	13	9	11,5	2 x 9	2 x 11,5	10	10	4	2 x 9	10

(1) Autres voltages, par exemple 3 x 230,3 x 440, ou sur demande.

Tout changement réservé

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

UNE QUALITÉ SWISS MADE

La compétence et la performance

Depuis 1947, des centaines de milliers d'appareils vendus dans le monde.

Un développement et une fabrication 100 % *swiss made*.

Une gamme de machines innovantes et toujours améliorées.

Une réputation de marque exigeante et experte dans le service après-vente.

Le sens des responsabilités et une sensibilité en faveur d'une alimentation de qualité, équilibrée et variée.

La perpétuation de l'esprit de famille avec une administration assurée par les enfants et petits-enfants du cofondateur de la marque.



Valentine[®]
SWISS MADE

Valentine Fabrique SA
Avenue d'Epenex 6
Case postale 365
CH-1024 Ecublens
T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch

INDX MAATWERK

GROOTKEUKENS

MULTIFAN 

Krommewege 84 T +32 (0)50 71 50 33 info@multifan.be
B-9990 Maldegem F +32 (0)50 71 46 88 www.multifan.be

