Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Tischfritteuse Valentine TF77 TURBO mit Entleerungshahn, 2 x 7 Liter

Valentine

Produktnummer: 8305-77



chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Valentine TF77 TURBO – Zwei Becken, 2 x 4.6 kW – die Tischfritteuse für Stosszeiten mit Tiefkühlpommes

Die **Valentine TF77 TURBO** kombiniert zwei 7-Liter-Becken mit je 4.6 kW. Nach jedem Korb tiefgekühlter Pommes ist das Öl in Sekunden wieder auf Temperatur – die Ware saugt weniger Öl, wird knuspriger, und Sie schaffen mehr Körbe pro Stunde. Zwei getrennte Bedienkästen, zwei Öle, ein Gestell.

Das Wichtigste auf einen Blick

- TURBO-Heizleistung: schneller wieder auf Temperatur nach jedem Korb Tiefkühlware – weniger Ölaufnahme, mehr Körbe pro Stunde
- Dreiteiliger Aufbau: Bedienkasten, Becken und Gestell – Becken, Korb und Gestell sind spülmaschinenfest
- Becken aus einem Stück Chromstahl tiefgezogen, ohne Schweissnähte, mit abgerundeten Ecken
- Kaltzone unter dem Heizkörper: Krümel sinken ab und verkohlen nicht – das Öl hält länger
- Ein Drehknopf und drei Kontroll-LED pro Becken, getrennte Bedienkästen, Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf
- Entleerungshahn mit Schraubverschluss an der Front – Öl ablassen ohne Umschütten
- Deckel im Lieferumfang, Schutzart IPX5, CB-zertifiziert

Für wen?

Imbiss und Take-away mit Mittagsansturm, Festwirtschaft, Stadion, Foodtruck, Systemgastronomie.

So hält Ihr Frittieröl länger

Die Kaltzone unter dem Heizkörper sammelt Krümel bei tieferer Temperatur, statt sie im heissen Öl verkohlen zu lassen – täglich leeren. Frittieren Sie bei 170–175 °C statt 180 °C, salzen Sie nie über dem Becken und schliessen Sie nach Feierabend den Deckel. Ob das Öl wirklich fertig ist, zeigt ein TPM-Öltester – oft hält es länger, als die Farbe vermuten lässt. Mehr dazu auf unserer Seite Fritteusen und Öl sparen.

Lieferumfang

Fritteuse mit 2 Körben und 2 Deckeln, Entleerungshahn mit Schraubverschluss. Passende Ersatzkörbe und Reinigungstabs finden Sie unter Zubehör Fritteusen.

Swiss Made seit 1952 – 2 Jahre Garantie, 20 Jahre Ersatzteile

Valentine hat 1947 die erste elektrische Fritteuse mit Tauchheizkörper gebaut und fertigt bis heute in Romanel-sur-Morges (VD) – rund 120 Geräte pro Woche, jedes einzelne elektrisch geprüft. Auf das Gerät gewähren wir 2 Jahre Garantie; Valentine garantiert 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit für jedes Modell.

Beratung, Lieferung und Service aus Baar

chrombox liefert Valentine-Fritteusen innert 2–5 Werktagen in die ganze Schweiz, stellt sie auf und schliesst sie an. Unsere Techniker kennen die Geräte seit Jahren; Ersatzteile, Körbe, Mikrofilter und PASTIGRAS-Reinigungstabs haben wir in Baar an Lager. Fragen zur richtigen Grösse oder zur Ölpumpe? **041 241 11 01** oder info@chrombox.ch.

Alle Valentine-Fritteusen und Ratgeber zum Ölsparen

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	der Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten
Gerätetyp:	Auftischgerät
Grösse Frittierkorb mm:	220 x 235 x 105 (2x)
Grösse Ölbad Liter:	2 x 7
Sicherungen A:	2 x 11.5
Elektroanschluss:	2 x (2 x 400V)
Anschlussleistung:	2 x 4.6 kW
Breite mm:	560
Tiefe mm:	415
Höhe mm:	265 - 420
Gewicht kg:	17