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 TF10 mit Entleerungshahn, 10 Liter

Valentine

Produktnummer: 8306



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 TF10 – 10 Liter auf dem Tisch – die Leistung einer Standfritteuse, ohne Standfritteuse

Die **Valentine TF10** bringt 6.9 kW und 14–20 kg Pommes pro Stunde auf den Tisch – so viel wie eine kleine Standfritteuse, aber ohne Platzbedarf am Boden. 10 Liter Öl, grosser Korb, Entleerungshahn nach vorne. Wer Frischware in Menge frittiert, ist hier richtig.

Das Wichtigste auf einen Blick

- 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 pro Becken, drei Kontroll-LED, Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf
- Entleerungshahn mit Schraubverschluss an der Front – Öl ablassen ohne Umschütten
- Deckel im Lieferumfang, Schutzart IPX5, CB-zertifiziert
- Auf Anfrage als Einbauversion für Kochlinien und Herdblöcke

Für wen?

Restaurant, Pizzeria, Take-away, Foodtruck mit 400-V-Anschluss, Personalrestaurant.

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 Korb und Deckel, 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:	305 x 235 x 105
Grösse Ölbad Liter:	10
Sicherungen A:	10
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	6.9 kW
Breite mm:	360
Tiefe mm:	415
Höhe mm:	265 - 420
Gewicht kg:	14