



PARFAITES.

Les Friteuses Salvis Fryline

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse plus que centenaire. Nous construisons des cuisinières haut de gamme et des appareils dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser, permettant d'obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Des équipements de cuisine parfaits pour les professionnels

Performance et sécurité sont au centre des équipements de cuisine modernes de Salvis. Les friteuses Salvis Fryline convainquent par leur design fonctionnel, leurs corps de chauffe à tube plat ultraperformants et leur sonde de température électronique.

■ Conformés au règlement sur l'acrylamide

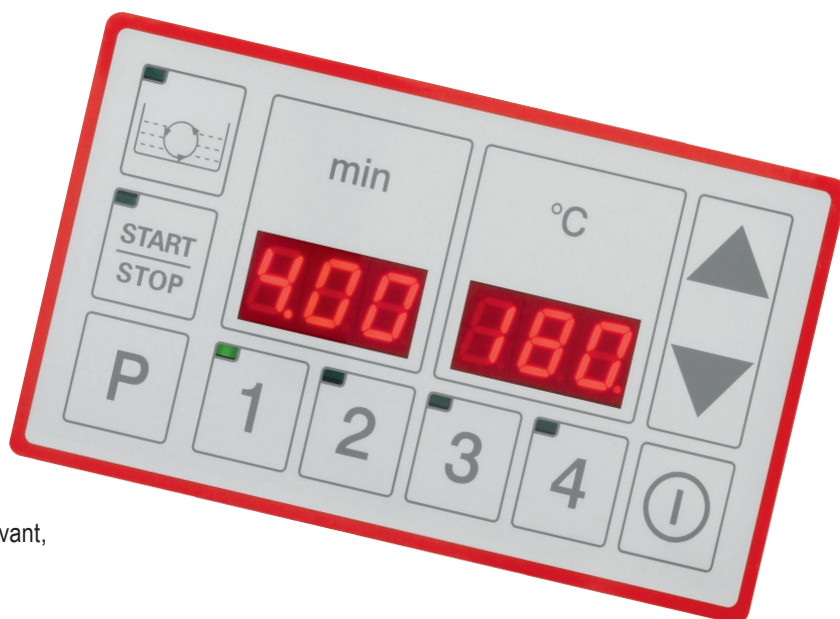
- Radiateurs haute performance
- Avec fonction minuterie et signal
- Ajustement automatique à la quantité

■ Fonctionnelles

- Programme de préchauffage délicat pour l'huile
- Fonctions de minuterie standard
- Quatre programmes de température et de temps prédéfinis

■ Polyvalentes

- Système de relevage du panier disponible en option
- Système de filtration double pour l'huile
- Appareil mobile disponible en option pieds fixes à l'avant, roues à l'arrière (sauf modèle SFR 21)



Commande électronique

Détection de la température à ± 1 °C près ; réglage précis de la température par la sonde de température.

Réservoir d'huile

Cuve emboutie sans soudure avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.

Système de chauffage efficace

Corps de chauffe à tube plat pivotant intégré à la cuve pour une transmission optimale de l'énergie.

Nettoyage et pompage

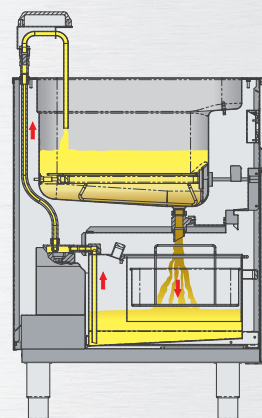
Tuyau d'arrivée pouvant être enfiché sur le bord de la friteuse pour le remplissage de la cuve nettoyée.



Le système de pompage et de filtration pour huile Salvis.

Une filtration garantie, d'une simple pression sur un bouton.

Un entretien aisé et écologique de l'huile.



Friteuses Salvis Fryline

Le type Pro est disponible dans des versions sur pieds et à encastrer pour un plus grand confort d'utilisation. Tous les modèles peuvent, en option, être équipés d'un système de pompage et filtration pour l'huile ou d'un système de relevage du panier. Une combinaison de ces deux équipements est également possible.

- Adaptation automatique à la quantité – AQA. Temps de cuisson automatiquement adapté par le circuit électronique en fonction de la quantité d'aliments à cuire.
- Durée d'utilisation de l'huile / la graisse programmable pour un contrôle optimal de la durée d'utilisation de l'huile.
- Fonction de veille pour l'économie d'énergie.
- Commande électronique prenant la forme d'un clavier tactile avec interface de commande simple et claire.
- Affichage digital de la température de consigne et interrogation de la température réelle, ainsi qu'affichage digital de la durée pour un réglage / une consultation aisée de la température / du temps de cuisson.
- 20 programmes de produit pré-réglés.



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 21
Friteuse à une cuve, 200 mm



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 31
Friteuse à une cuve, 300 mm



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 41
Friteuse à une cuve, 400 mm



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 42
Friteuse à deux cuves, 400 mm



Smart cooking représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC.

Smart cooking est la recette à succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EN UN CLIN D'OEIL.

Données techniques		SFR21 Pro	SFR31 Pro	SFR41 Pro	SFR42 Pro
Dimensions (L x P x H)	mm	200 × 650 × 750/900	300 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900
Taille du panier	mm	140 × 320 × 155	220 × 320 × 155	300 × 320 × 155	2 × 140 × 320 × 155
Capacité du panier	kg	0,9	1,5	1,8	2 × 0,9
Capacité d'huile	litres	7,5–9,0	12,5–14,5	17,0–20,5	2 × 7,5–2 × 9,0
Puissance connectée	kW	8,0	11,0	16,0	2 × 8,0
Puissance connectée augmentée	kW	9,5	13,0	19,0	2 × 9,5
Tension		400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC
Fusible	A	3 × 16	3 × 16/3 × 20	3 × 25/3 × 32	2 × (3 × 16)
Nombre de cuves		1	1	1	2
Nombre de paniers		1	1	1	2
Rendement – Produits frais	kg/h	20	30	40	40
Rendement – Produits surgelés	kg/h	17	27	34	34
Plage de réglage du thermostat	°C	50–190	50–190	50–190	50–190
Système de relevage automatique du panier		Option	Option	Option	Option
Pompe à huile / graisse intégrée		Option	Option	Option	Option
Modèle mobile		Non disponible	Option	Option	Option

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et les détails techniques, voir les instructions d'installation.
Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telephone +41 62 788 18 18

E-Mail info@salvis.ch

05/2019 - 22000076

