

Solutions

pour de nouveaux concepts.



SNACK & FRY.

Friteuses Salvis Fryline

Stations de fritures

salvis.ch

smart cooking



Les friteuses Fryline de Salvis

répondent à toutes les exigences du **règlement sur l'acrylamide**:

- Fonction de minuterie avec signal
- Thermostat électronique pour le contrôle de la température
- Ajustement automatique des quantités
- Résistance haute performance pour la friture à moins de 170°C
- Avec pompe à huile pour une filtration facile
- 20 programmes en fonction du temps et de la température



Variante 1: Station Fry Compact FS500100



Variante 2: Station Fry&Hold FS500200



Variante 3: Station Freeze&Fry FS500300



Variante 4: Station Work&Fry FS500400

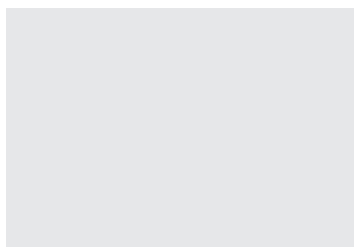
		1. Fry compact	2. Fry&Hold	3. Freeze&Fry	4. Work&Fry
Dimensions (L x P x H)	mm	600 x 650 x 900	1200 x 650 x 900	1600 x 650 x 900	1400 x 650 x 900
Capacité du panier	kg	2 x 1kg	4x 1kg	2x 1kg	2x 1,5kg
Production de friture	kg/h	60	80	40	60
Tension	V	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz
Puissance /Fusible	kW	29kW / 3 x 16A	33kW / 3 x 25A / 3 x 16A	19kW/ 3 x 16A	23kW / 3x 16A
Nombre de câbles électriques		3 (3x CEE16)	4 (2x CEE 16; 1x CEE32; 1x 230V)	4 (2x CEE 16; 2x 230V)	3 (2x CEE 16; 1x 230V)

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telephone +41 62 788 18 18

E-mail info@salvis.ch



10/2020

