



VOLLENDET.

Fritteusen Salvis Fryline

salvis.ch

smart cooking





Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Vollendete Küchentechnik für Profis

Leistungsfähigkeit und Sicherheit stehen im Fokus moderner Salvis Küchentechnik. Die Fritteusen Salvis Fryline überzeugen durch ihr funktionelles Design mit Hochleistungs-Flachrohrheizkörpern und elektronischem Temperaturfühler.

■ Erfüllt die Anforderungen der EU-Acrylamid Verordnung

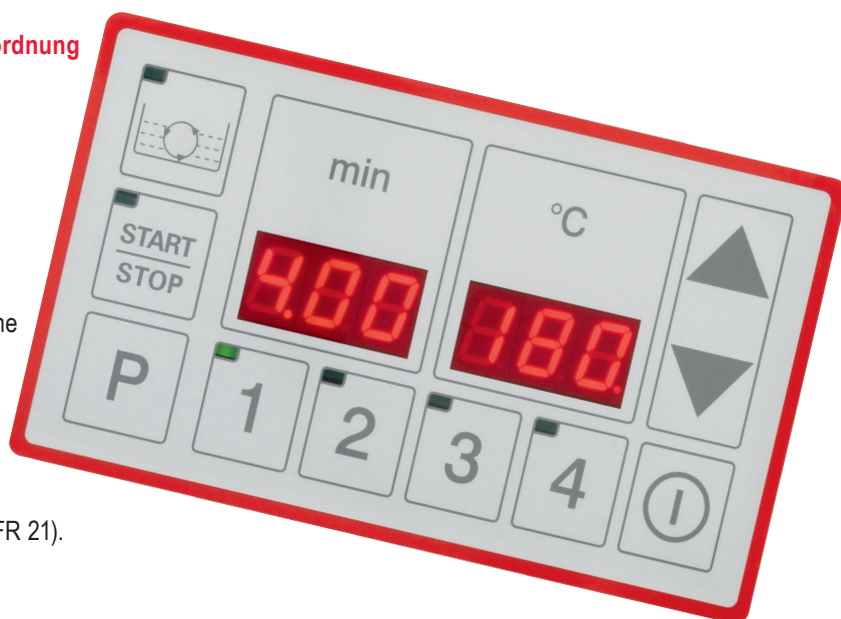
- Hochleistungs - Flachrohr-Heizkörper
- Inklusive elektronischer Zeituhr und Signalton
- Automatische Mengenanpassung

■ Funktional

- Öl- / Fettschonendes Aufheizprogramm
- Standardisierte Timerfunktionen
- Vier fest eingestellte Temperatur- und Zeitprogramme

■ Vielseitig

- Optionale Korbbubvorrichtung
- Zweifaches Öl- / Fett-Filterssystem
- Optional Gerät fahrbar:
Standfüsse vorne, Rollen hinten (nicht für Modell SFR 21).



Elektronische Kontrolle

Temperatursensor-Empfindlichkeit +/- 1 °C; präzise Temperaturregelung dank elektronischen Temperatursensoren.

Aufangwanne und Becken

Glattes, tiefgezogenes, nahtlos eingeschweißtes Becken in Radialbauweise für mühelose Reinigung.

Effizientes Heizsystem

Im Becken integrierte schwenkbare Flachrohrheizkörper. Dadurch wird eine optimale Energieübertragung erreicht.

Reinigung & Pumpsystem

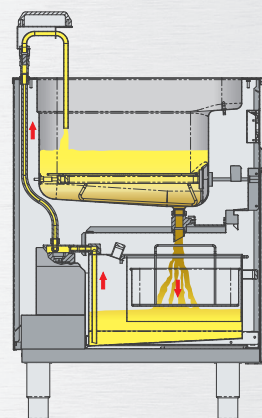
Abnehmbarer Einlassschlauch, mit hitzebeständigem Griff zum Befüllen des gereinigten Frittierbeckens. Einhängen am Beckenrand möglich.



Das Salvis Ölfilter-Pumpsystem.

Filtern auf Tastendruck.

Einfache, ökologische Ölpflege.



Salvis Fryline Fritteuse

Die Pro Modelle sind als Standgerät oder Einbaumodell mit einem Plus an Bedienkomfort verfügbar. Alle Modelle können optional mit einem Öl-Filterpumpsystem oder einer Korbbubvorrichtung ausgestattet werden. Auch eine Kombination beider Zusätze ist möglich.

- Automatische Quantitäts-Anpassung – AQA.
Die Garzeit wird durch die Elektronik automatisch angepasst, abhängig von der Menge des Gargutes.
- Programmierbare Öl-Nutzungsdauer für die optimale Kontrolle des Öls.
- Stand-by-Funktion zur Energieeinsparung.
- Elektronische Steuerung als Folientastatur mit einfacher und übersichtlicher Bedienoberfläche.
- Digitale Anzeige der Soll und Ist-Temperatur.
- 20 voreingestellte Produkttasten.



Salvis Fryline Pro, Modell SFR 21
Einbecken-Fritteuse, 200 mm



Salvis Fryline Pro, Modell SFR 31
Einbecken-Fritteuse 300 mm



Salvis Fryline Pro, Modell SFR 41
Einbecken-Fritteuse 400 mm



Salvis Fryline Pro, Modell SFR 42
Zweibecken-Fritteuse, 400 mm



Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **Smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK

Technische Daten		SFR21 Pro	SFR31 Pro	SFR41 Pro	SFR42 Pro
Abmessungen (L x T x H)	mm	200 x 650 x 750/900	300 x 650 x 750/900	400 x 650 x 750/900	400 x 650 x 750/900
Korbgrösse	mm	140 x 320 x 155	220 x 320 x 155	300 x 320 x 155	2 x 140 x 320 x 155
Füllmenge Korb	kg	0.9	1.5	1.8	2 x 0.9
Gesamtfüllmenge	Liter	7.5–9.0	12.5–14.5	17.0–20.5	2 x 7.5–2 x 9.0
Anschlusswert	kW	8.0	11.0	16.0	2 x 8.0
Erhöhter Anschlusswert	kW	9.5	13.0	19.0	2 x 9.5
Spannung		400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC
Absicherung	A	3 x 16	3 x 16 / 3 x 20	3 x 25 / 3 x 32	2 x (3 x 16)
Anzahl Becken		1	1	1	2
Anzahl Körbe		1	1	1	2
Frittierleistung gekühlt	kg/h	20	30	40	40
Frittierleistung TK	kg/h	17	27	34	34
Regelbereich Thermostat	°C	50–190	50–190	50–190	50–190
Automatischer Hebelift		optional	optional	optional	optional
Integrierte Öl-Fettpumpe		optional	optional	optional	optional
Mobile Ausführung		nicht möglich	optional	optional	optional

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telephone +41 62 788 18 18

E-Mail info@salvis.ch

03/2022 - 22000075

