



Lösungen
für junge Gastrokonzepte.
Jetzt Fördermittelberechtigt
in CH!

SNACK & FRY.

Fritteusen Salvis Fryline Frittierstationen

Salvis Fritteusen Fryline
erfüllen alle Anforderungen der **Acrylamidverordnung**:



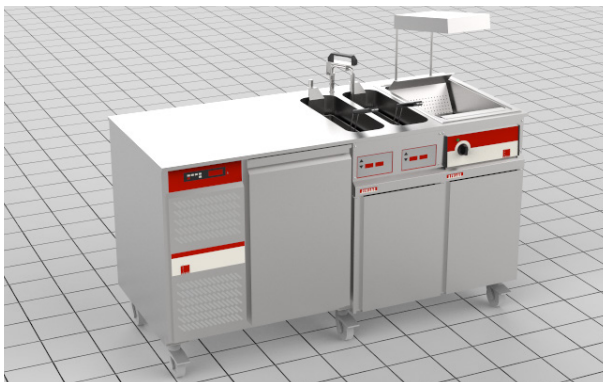
- Timerfunktion mit Signal
- Elektronisches Thermostat zur Temperaturregelung
- Automatische Quantitätsanpassung
- Hochleistungs-Heizkörper zum Frittieren unter 170°C
- Sicheres Öl-Pump-System zum einfachen Filtern
- 20 Produktwahltasten, mit Zeit und Temperatur programmierbar



Variante 1: Station Fry Compact FS500100



Variante 2: Station Fry&Hold FS500200



Variante 3: Station Freeze&Fry FS500300



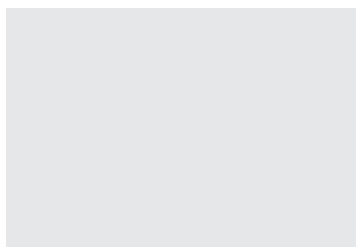
Variante 4: Station Work&Fry FS500400

	1. Fry compact	2. Fry&Hold	3. Freeze&Fry	4. Work&Fry
Abmessungen (L x T x H) mm	600 x 650 x 900	1200 x 650 x 900	1600 x 650 x 900	1400 x 650 x 900
Füllmenge Korb kg	2 x 1kg	4x 1kg	2x 1kg	2x 1,5kg
Frittierleistung kg/h	60	80	40	60
Anschlusswert V	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme kW	29kW / 3 x 16A	33kW / 3 x 25A / 3 x 16A	19kW/ 3 x 16A	23kW / 3x 16A
Anzahl Stromkabel	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

Telefon +41 62 788 18 18
E-mail info@salvis.ch



10/2020

