



# 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

### ■ Vielfältig

- Optionale Korbbubvorrichtung in der Ausführung Pro
- Optionales 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

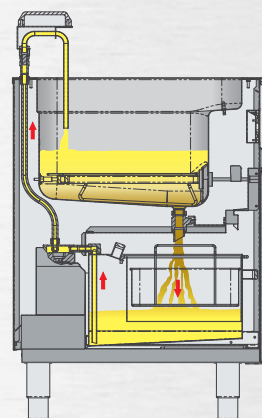
Abnehmbarer Einlassschlauch, mit hitzebeständigem Griff zum Befüllen des gereinigten Frittierbeckens. Einhängen am Beckenrand möglich.



## Das Salvis Ölfilter-Pumpsystems.

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- / Fett-Filterpumpensystem oder einer Korhubvorrichtung 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- / Fettnutzungsdauer für die optimale Kontrolle der Nutzungsdauer des Öls.
- Stand-by-Funktion zur Energieeinsparung.
- Elektronische Steuerung als Folientastatur mit einfacher und übersichtlicher Bedienoberfläche.
- Digitale Anzeige der Soll-Temperatur und Ist-Temperaturabfrage sowie digitale Anzeige der Zeit für einfache Temperatur-/ Zeiteinstellung und -abfrage.
- 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 × T × H)	mm	200 × 650 × 750/900	300 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900
Korbgrösse	mm	140 × 320 × 155	220 × 320 × 155	300 × 320 × 155	140 × 320 × 155
Füllmenge Korb	kg	0.9	1.5	1.8	2 × 0.9
Gesamtfüllmenge	Liter	7.5–9.0	12.5–14.5	17.0–20.5	2 × 7.5–2 × 9.0
Anschlusswert	kW	8.0	11.0	16.0	2 × 8.0
Erhöhter Anschlusswert	kW	9.5	13.0	19.0	2 × 9.5
Spannung		400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC
Absicherung	A	3 × 16	3 × 16 / 3 × 20	3 × 25 / 3 × 32	2 × (3 × 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](http://www.salvis.ch)

Telephone +41 62 788 18 18

E-Mail [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

05/2019 - 22000075

