

**Mobile
Lösungen**

für junge Gastrokonzepte.



SNACK & FRY.

Fritteusen Salvis Fryline
Frittierstationen

salvis.ch

smart cooking



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



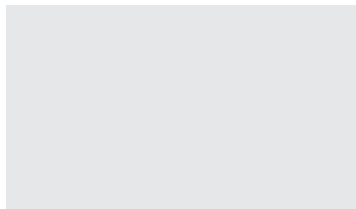
Variante 4: Station Work&Fry FS500400

	1. Fry Compact	2. Fry&Hold	3. Freeze&Fry	4. Work&Fry
Abmessungen (LxDxH) mm	600 x 645 x 900/1070	1200 x 645 x 900/1285	1600 x 650 x 900	1400 x 650 x 900
Volumen Frittierkorb kg	3x 1,25 kg	2x 1,25 + 1x 2,5kg	2x 1,25 kg	2x 1,8 kg
Frittierleistung TK kg/h	57	74	38	72
Voltage V	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz
Leistung kW	3x 8,0	2x 8,0 + 1x 16,0 + 1x 1,0	2x 8,0 + 2x 1,0	2x 11,0 + 1x 1,0
Absicherung A	(3x) 3 x 16A	(2x) 3x16A (1x) 3x25A (1x) 16A /10A -CH	(2x) 3x16A (1x) 16A /10A -CH (1x) 16A /10A -CH	(2x) 3x16A (1x) 16A /10A -CH

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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



11/2024 FrylineEVO FS

