



NEU
&
HEISS

VERFEINERT.

Fritteusen

Salvis FrylineEVO

salvis.ch

smart cooking

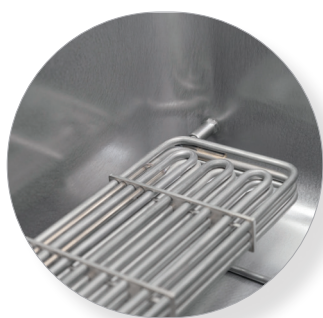




Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Salvis Fritteusen FrylineEVO für Profis

Leistungsfähigkeit und Sicherheit stehen im Fokus der neuen Fritteusen Salvis FrylineEVO. Mehr Effizienz dank ihrem neuen Hochleistungs-Heizsystem mit 20% grösserer Oberfläche und elektronischem Temperaturfühler.



Elektronische Kontrolle

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



Öl-Auffangwanne und Becken

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



Effizientes Heizsystem

Im Becken integrierte schwenkbarer Heizkörper mit 20% mehr Oberfläche. Dadurch wird eine optimale Energieübertragung erreicht.



Sichere Reinigung

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



Erfüllt die Anforderungen der EU-Acrylamid Verordnung

- Hochleistungs Heizkörper , garantiert Frittieren unter 170°C
- Inklusive elektronischer Zeituhr und Signalton
- Automatische Mengenanpassung AQA



Sicherheit für Qualität und Anwendung

- Öl schonendes Aufheizprogramm
- Standardisierte Timerfunktionen
- Vier fest eingestellte Temperatur- und Zeitprogramme



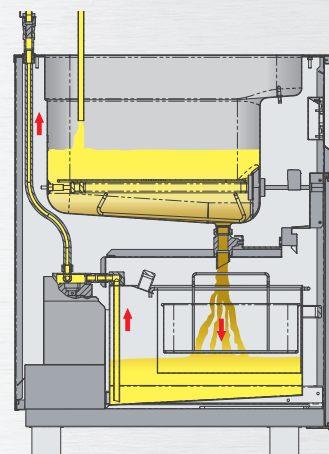
Vielseitig & Sparsam

- Optionale Korbhubvorrichtung
- Zweifaches Öl-Filtersystem
- Optional fahrbare Ausführung: Standfüsse vorne, Rollen hinten (nicht für Modell SFR 21).




Das Salvis Ölfilter-Pumpsystems.


Filtern auf Tastendruck. Lebensmittelverschwendung vermeiden & Betriebskosten sparen.





Fritteuse Salvis FrylineEVO


Alle Modelle sind als **Standgerät oder Einbaumodell** mit einem Plus an Bedienkomfort verfügbar. Je nach Bedarf können optionale Ausstattungsvarianten wie zum Beispiel das Öl-Filterpumpsystem oder einer automatischen Korhubvorrichtung hinzugefügt werden. Eine mobile Variante steht zur Verfügung.


- 

AQA -Automatische Quantitäts-Anpassung. Die Garzeit wird durch die Elektronik automatisch angepasst, abhängig von der Menge des Gargutes.
- 

20% grössere Heizoberfläche. Mehr Wärme weniger Energie! Höhere Effizienz für mehr glückliche Gäste!
- 

Programmierbare Öl-Nutzungsdauer für weniger Lebensmittelverschwendung.
- 

Elektronische Steuerung mit hygienisch dichter Folientastatur. Einfache und übersichtliche Bedienoberfläche.
- 

Energie-Spar-Funktion - automatische Temperaturabsenkung nach 30 Minuten ohne Betrieb.
- 

20 voreingestellte Produkttasten. Gelingsicherheit in der Systemgastronomie.



Salvis FrylineEVO SFR 21
Einbecken-Fritteuse, 200 mm



Salvis FrylineEVO SFR 31
Einbecken-Fritteuse 300 mm



Salvis FrylineEVO SFR 41
Einbecken-Fritteuse 400 mm



Salvis FrylineEVO SFR 42
Zweibecken-Fritteuse, 400 mm
mit Optionen Hebelift und Ölpumpe



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		SFR-EVO 21	SFR-EVO 31	SFR-EVO 41	SFR-EVO 42
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	2 × 140 × 320 × 155
Füllmenge Korb	kg	1.25	1.8	2.5	2×1.25
Gesamtfüllmenge Öl	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
Spannung		400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC
Absicherung	A	3×16	3×16	3×25	2×(3×16)
Anzahl Becken		1	1	1	2
Anzahl Körbe		1	1	1	2
Frittierleistung gekühlt / 170°C	kg/h	25	36	50	50
Frittierleistung TK / 170°C	kg/h	20	27	38	38
Regelbereich Temperatur	°C	50–170/180	50–170/180	50–170/180	50–170/180
Automatischer Hebelift		optional	optional	optional	optional
Integrierte Öl-Fettpumpe		optional	optional	optional	optional
Mobile Ausführung		nicht möglich	optional	optional	optional
Türbandung		rechts & links	rechts & links	rechts & links	rechts & links

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

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

10/2024 - 22000075

