

**Solutions
mobiles**

pour de nouveaux concepts.



SNACK & FRY.

Friteuses Salvis Fryline
Stations de fritures

salvis.ch

smart cooking



Les friteuses Fryline de Salvis
répondent à toutes les exigences du **règlement sur l'acrylamide**:



- Fonction de minuterie avec signal
- Thermostat électronique pour le contrôle de la température
- Ajustement automatique des quantités
- Résistance haute performance pour la friture à moins de 170°C
- Avec pompe à huile pour une filtration facile
- 20 programmes en fonction du temps et de la température



Variante 1: Station Fry Compact FS500100



Variante 2: Station Fry&Hold FS500200



Variante 3: Station Freeze&Fry FS500300



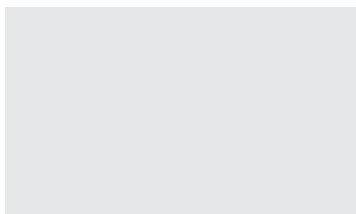
Variante 4: Station Work&Fry FS500400

		1. Fry Compact	2. Fry&Hold	3. Freeze&Fry	4. Work&Fry
Dimensions (L x P x H)	mm	600 x 645 x 900/1070	1200 x 645 x 900/1285	1600 x 650 x 900	1400 x 650 x 900
Capacité du panier	kg	3 x 1,25kg	2x 1,25 + 1x 2,5kg	2x 1,25 kg	2x 1,8kg
Production de friture	kg/h	57	74	38	72
Tension	V	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz	400V 50/60 Hz
Puissance	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
Fusible	A	(3x) 3 x 16	(2x) 3x 16 (1x) 3x 25 (1x) 1x16 / 1x 10 - CH	(2x) 3x16 (2x) 1x 16 /1x 10-CH	(2x) 3x 16 (1x) 1x 16 /1x 10 -CH

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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



11/2024 FrylineEVO FS

