



RÉDUIT L'ACRYLAMIDE.

Friteuses Salvis Fryline

Solutions pour les collectivités



Les friteuses Fryline EVO 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



Suisse, Restaurants MIGROS

490 friteuses
Modèles SFR31 + SFR42
Equipées avec/sans un système de pompage et un relevage automatique
Restaurants et take away
150 - 1000 repas par jour



Allemagne, Restaurants Poppins et Sissi&Franz

120-130 friteuses
Modèles SFR 42
Equipées avec un système de pompage et un relevage automatique
Burger-Restaurant
200 - 300 repas par jour



Pays-Bas, Magasins des stations-service Shell

120 friteuses
Modèle SFR 42
Equipés avec un système de pompage et un relevage automatique
Programmes de cuisine personnalisés
Take away
100 - 200 repas par jour

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18

E-Mail info@salvis.ch

10/2020

