



NOUVEAUTÉ

# AFFINEÉS.

## Les Friteuses Salvis FrylineEVO

salvis.ch

smart cooking

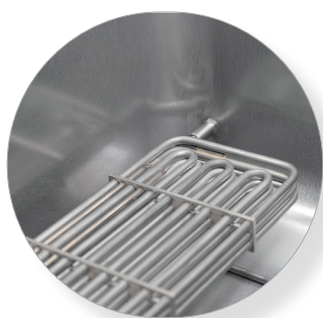




Salvis est une entreprise suisse plus que centenaire. Nous construisons des cuisinières haut de gamme et des appareils dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser, permettant d'obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

## Salvis Friteuses FrylineEVO pour les professionnels

La performance et la sécurité sont au cœur des appareils de cuisine modernes de Salvis. Plus d'efficacité grâce au nouveau système de chauffage haute performance avec une surface 20% plus grande et une sonde de température électronique.



### Commande électronique

Détection de la température à  $\pm 1$  °C près ; **réglage précis de la température par la sonde de température.**



### Réservoir d'huile

**Cuve emboutie sans soudure avec angles arrondis**, hygienic et facilitant le nettoyage.



### Corps de chauffe pivotant

Radiateur pivotant intégré dans le bassin avec **20% de surface en plus**. Cela permet d'obtenir une transmission optimale de l'énergie.



### Nettoyage et pompage

Tuyau d'entrée amovible, avec poignée **résistante à la chaleur pour remplir en toute sécurité** le bassin de friture nettoyé. Possibilité de l'accrocher au bord du bassin.



### Conformes au règlement sur l'acrylamide

- Corps de chauffe haute performance
- Avec fonction minuterie et signal
- Ajustement automatique à la quantité, AQA



### Fonctionnelles

- Programme de préchauffage délicat, doux pour l'huile
- Fonctions de minuterie standard
- Quatre programmes de température et de temps prédéfinis



### Polyvalent & économique

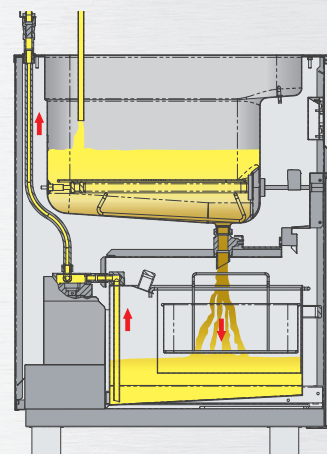
- Système de relevage du panier disponible en option
- Système de filtration double pour l'huile
- Appareil mobile disponible en option pieds fixes à l'avant, roues à l'arrière (sauf modèle SFR 21)



## Le système de pompage et de filtration pour huile Salvis.

Une filtration garantie, d'une simple pression sur un bouton.

Un entretien aisé et écologique de l'huile.



## Friteuses Salvis FrylineEVO

Tous les modèles sont disponibles en version sur pied ou encastrée, avec un confort d'utilisation supplémentaire. Selon les besoins, des variantes d'équipement optionnelles sont disponibles. Comme par exemple le système de pompe à huile et de filtre ou un dispositif de levage automatique du panier. Une variante mobile est également disponible.

- 

**Adaptation automatique à la quantité – AQA.** Temps de cuisson automatiquement adapté par le circuit électronique en fonction de la quantité d'aliments à cuire.
- 

**Surface de chauffe 20% plus grande.** Plus de chaleur, moins d'énergie ! Une plus grande efficacité, grâce au nouveau corps de chauffe en tube ronds.
- 

**Durée d'utilisation de l'huile / la graisse programmable** pour un contrôle optimal de la durée d'utilisation de l'huile.
- 

**Commande électronique avec clavier à membrane hygiéniquement étanche.** Interface utilisateur simple et claire
- 

**Fonction de veille pour l'économie d'énergie.**
- 

**20 programmes de produit pré-réglés** La réussite dans la restauration collective.



Salvis FrylineEVO, modèle SFR 21  
Friteuse à une cuve, 200 mm

Salvis FrylineEVO, modèle SFR 31  
Friteuse à une cuve, 300 mm

Salvis FrylineEVO, modèle SFR 41  
Friteuse à une cuve, 400 mm

Salvis Fryline Pro, modèle SFR 42  
Friteuse à deux cuves, 400 mm  
Image avec options



**Smart cooking** représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC.

**Smart cooking** est la recette à succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EN UN CLIN D'OEIL.

Données techniques		SFR-EVO 21	SFR-EVO 31	SFR-EVO 41	SFR-EVO 42
Dimensions (L x P x H)	mm	200 × 650 × 750/900	300 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900
Taille du panier	mm	140 × 320 × 155	220 × 320 × 155	300 × 320 × 155	2 × 140 × 320 × 155
Capacité du panier	kg	1,25	1,8	2,5	2 × 1,25
Capacité d'huile	litres	7,5–9,0	12,5–14,5	17,0–20,5	2 × 7,5–2 × 9,0
Puissance connectée	kW	8,0	11,0	16,0	2 × 8,0
Tension		400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC	400 V 3 AC
Fusible	A	3 × 16	3 × 16	3 × 25	2 × (3 × 16)
Nombre de cuves		1	1	1	2
Nombre de paniers		1	1	1	2
Rendement Produits frais / 170°C	kg/h	25	36	50	50
Rendement Produits surgelés / 170°C	kg/h	20	27	38	38
Plage de réglage du temperature	°C	50–170/180	50–170/180	50–170/180	50–170/180
Système de relevage automatique du panier		Option	Option	Option	Option
Pompe à huile / graisse intégrée		Option	Option	Option	Option
Modèle mobile		Non disponible	Option	Option	Option
Charnières de porte		gauche/droite	gauche/droite	gauche/droite	gauche/droite

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et les détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

### 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)

10/2024-22000076

