



PERFETTA.

Friggitrici Salvis Fryline

salvis.ch

smart cooking





Salvis è un'azienda svizzera di 100 anni. Costruiamo cucine ed elettrodomestici di alta qualità per la cucina professionale. Salvis è sinonimo di risparmio energetico, prodotti di facile utilizzo con i migliori risultati di cottura al forno e in pentola

Tecnologia da cucina perfetta per i professionisti

Prestazioni e sicurezza sono al centro della moderna tecnologia delle cucine Salvis. Le friggitrici Salvis Fryline convincono grazie al loro design funzionale con radiatori a tubo piatto ad alte prestazioni e sensore elettronico di temperatura.

■ Soddisfa i requisiti del Regolamento UE sull'acrilammide

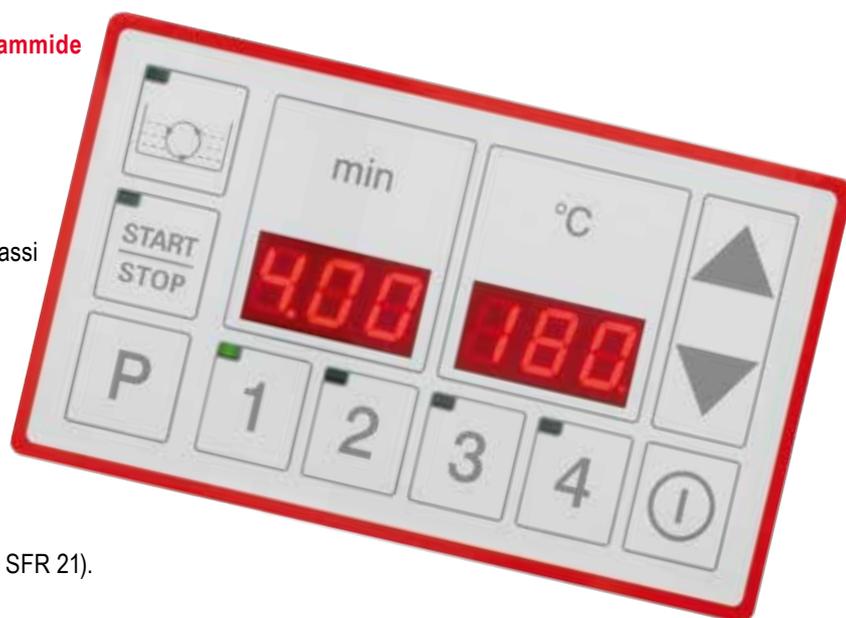
- Radiatore a tubo piatto ad alte prestazioni
- Incluso timer elettronico e segnale acustico
- Regolazione automatica della quantità

■ Funzionale

- Programma di riscaldamento a risparmio di olio e grassi
- Funzioni timer standardizzate
- Quattro programmi con temperature e tempi regolati in modo fisso

■ Versatile

- Dispositivo di sollevamento del cestello opzionale
- Doppio filtro olio/grasso
- Unità mobile opzionale: piedini anteriori, rotelle posteriori (non per il modello SFR 21).



Controllo elettronico

Sensibilità del sensore di temperatura +/- 1 °C; controllo preciso della temperatura grazie ai sensori elettronici di temperatura.

Bacinella di raccolta e vasca

Vasca liscia e profonda, saldata senza soluzione di continuità, con design radiale per una pulizia agevole.

Sistema di riscaldamento efficiente.

Radiatori a tubo piatto orientabili integrati nella vasca. In questo modo si ottiene un trasferimento ottimale dell'energia.

Sistema di pulizia e pompaggio.

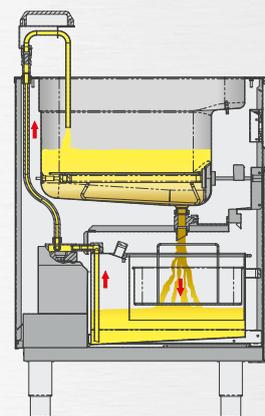
Tubo di ingresso rimovibile, con maniglia resistente al calore per riempire la vasca di frittura pulita. Può essere appeso al bordo della vasca.



Il sistema di pompaggio del filtro dell'olio Salvis

Filtraggio con la semplice pressione di un tasto.

Manutenzione dell'olio semplice ed ecologica.



Friggitrice Salvis Fryline

I modelli Pro sono disponibili come modelli da pavimento o da incasso, con una maggiore facilità d'uso. Tutti i modelli possono essere dotati, come opzione, di un sistema di pompaggio del filtro dell'olio o un dispositivo di sollevamento del cestello. È possibile anche una combinazione di entrambi gli accessori.

- Regolazione automatica della quantità - AQA.
Il tempo di cottura viene regolato automaticamente dall'elettronica, in base alla quantità di cibo da cuocere.
- Tempo di utilizzo dell'olio programmabile per un controllo ottimale dell'olio.
- Funzione stand-by per il risparmio energetico.
- Controllo elettronico come tastierino a membrana con un'interfaccia utente semplice e chiara.
- Visualizzazione digitale della temperatura impostata e di quella effettiva.
- 20 tasti prodotto preimpostati.



Salvis Fryline Pro, Modello SFR 21
Friggitrice a vasca singola, 200 mm

Salvis Fryline Pro, Modello SFR 31
Friggitrice a vasca singola, 300 mm

Salvis Fryline Pro, Modello SFR 41
Friggitrice a vasca singola, 400 mm

Salvis Fryline Pro, Modello SFR 42
Friggitrice a due vasche, 400 mm



Smart cooking è sinonimo di una cucina redditizia e conveniente. Il sistema è basato sulla produzione ritardata con la tecnologia del vuoto Salvis GreenVAC.

Smart cooking è la ricetta del successo per ospiti e padroni di casa soddisfatti.

FATTI E CIFRE IN BREVE

Dati tecnici		SFR21 Pro	SFR31 Pro	SFR41 Pro	SFR42 Pro
Dimensioni (L x P x H)	mm	200 x 650 x 750/900	300 x 650 x 750/900	400 x 650 x 750/900	400 x 650 x 750/900
Dimensioni del cestello	mm	140 x 320 x 155	220 x 320 x 155	300 x 320 x 155	2 x 140 x 320 x 155
Capacità del cestello	kg	0,9	1,5	1,8	2 x 0,9
Capacità totale	litri	7,5–9,0	12,5–14,5	17,0–20,5	2 x 7,5–2 x 9,0
Potenza allacciata	kW	8,0	11,0	16,0	2 x 8,0
Potenza allacciata aumentata	kW	9,5	13,0	19,0	2 x 9,5
Tensione		400 V 3 AC			
Protezione	A	3 x 16	3 x 16 / 3 x 20	3 x 25 / 3 x 32	2 x (3 x 16)
Numero di vasche		1	1	1	2
Numero di cestelli		1	1	1	2
Capacità di frittura prodotti refrigerati	kg/h	20	30	40	40
Capacità di frittura congelata	kg/h	17	27	34	34
Termostato del campo di regolazione	°C	50–190	50–190	50–190	50–190
Ascensore automatico		opzionale	opzionale	opzionale	opzionale
Pompa olio-grasso integrata		opzionale	opzionale	opzionale	opzionale
Versione mobile		non possibile	opzionale	opzionale	opzionale

Accessori e tensioni speciali su richiesta.

Per gli schemi di collegamento e i dettagli tecnici, consultare le istruzioni per l'uso. Prestazioni, dimensioni e design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefono +41 62 788 18 18

E-Mail info@salvis.ch

03/2022 - 22000075

