



PARFAITES.

Les Friteuses Salvis Fryline

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.

Des équipements de cuisine parfaits pour les professionnels

Performance et sécurité sont au centre des équipements de cuisine modernes de Salvis. Les friteuses Salvis Fryline convainquent par leur design fonctionnel, leurs corps de chauffe à tube plat ultraperformants et leur sonde de température électronique. Les nombreux modèles disponibles avec différentes options d'équipement en font la solution idéale pour tous types d'établissements. Utilisation extrêmement aisée. Qualité de produit optimale. Rentabilité maximale.

■ Performantes

- Programmes totalement automatiques
- Rendement horaire supérieur à la moyenne
- Durée d'utilisation de l'huile / la graisse programmable

■ Fonctionnelles

- Programme de préchauffage délicat pour l'huile / la graisse
- Fonctions de minuterie standard selon les modèles
- Quatre programmes de température et de temps prédéfinis selon les modèles

■ Polyvalentes

- Système de relevage du panier disponible en option sur le modèle Pro
- Système de filtration double pour l'huile / la graisse disponible en option
- Modèles avec une ou deux cuves
- Modèles sur pieds ou à encastrer
- Différentes puissances
- Appareil mobile disponible en option : pieds fixes à l'avant, roues à l'arrière (sauf modèle SFR 21)





Système de chauffe

- Corps de chauffe à tube plat pivotant intégré à la cuve pour une transmission optimale de l'énergie, une friture saine et peu énergivore et une sécurité d'utilisation extrême.
- Détection de la température à +/- 1 °C près ; réglage précis de la température par la sonde de température électronique, résultats parfaits, meilleure conservation de l'huile et traitement délicat pour les graisses.
- Sonde de température électronique intégrée au corps de chauffe pour un réglage optimal de la température, une durée de vie plus longue et une grande sécurité d'utilisation grâce à l'absence de contact avec l'huile ou les produits de nettoyage.
- Thermostat de sécurité séparé intégré au corps de chauffe pour une sécurité maximale.
- Fonction de fonte automatique pour l'huile / la graisse ; délicat et rentable lors de la phase de préchauffage pour une meilleure conservation de l'huile et un entretien optimisé.

Cuve et bac collecteur de graisse

- Cuve emboutie sans soudure avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.
- Cuve avec grande zone froide pour une meilleure conservation de la graisse et un meilleur goût.
- Évacuation directe par le bas pour une vidange rapide dans le bac collecteur.
- Bac collecteur amovible monté sur un tiroir à roulettes avec roulement à billes. Système de filtration double pour l'huile / la graisse permettant d'éliminer les résidus de friture / cuisson pour un entretien optimal de l'huile / la graisse et une plus grande rentabilité.
- Système d'accrochage sûr du panier à l'avant pour une utilisation aisée.
- Tamis amovible sur le corps de chauffe pour la récupération des restes d'aliments et de panure.



Système de pompage



Cuve



Système de relevage du panier



Système de filtration de la graisse

Le système de pompage et filtration pour huile / graisse Salvis.

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

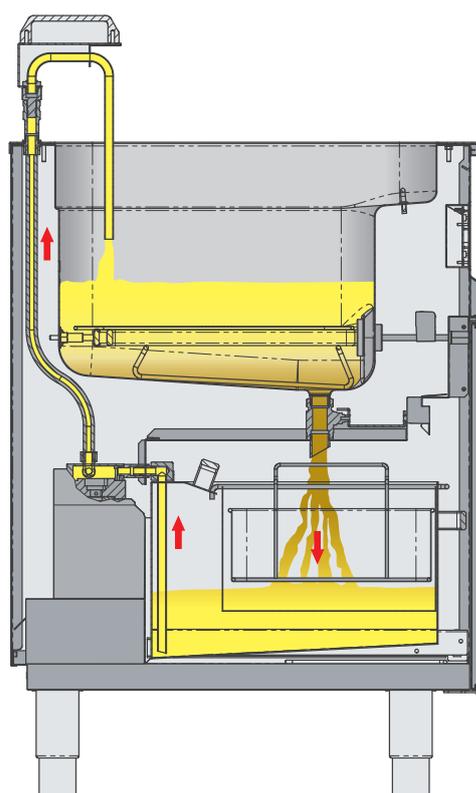
Un entretien aisé et écologique de l'huile et de la graisse.



Système de pompage et filtration pour huile et graisse

Le système de filtration double pour huile avec filtres grossier et fin placés dans le bac collecteur est la garantie d'une filtration optimale de tous les résidus de cuisson. Les filtres métalliques et textiles sont amovibles et simples à nettoyer. La puissante pompe inox résistante à la chaleur installée dans le soubassement peut être activée indépendamment du reste de l'appareil d'une pression sur un bouton pour ramener l'huile filtrée dans la cuve (option).

- Tuyau d'arrivée en acier chrome-nickel pouvant être enfilé sur le bord de la cuve, avec poignée en plastique pour le remplissage de la cuve nettoyée.
- Tuyau de vidange résistant aux températures élevées pour le rinçage de la cuve et le pompage aisé de l'huile de friture usagée en vue de prolonger la durée d'utilisation de l'huile.
- Bac collecteur d'huile amovible en acier chrome-nickel, monté sur un tiroir à roulettes avec roulement à billes.
- Bac collecteur d'huile avec raccord direct intégré pour la pompe à huile / graisse disponible en option.

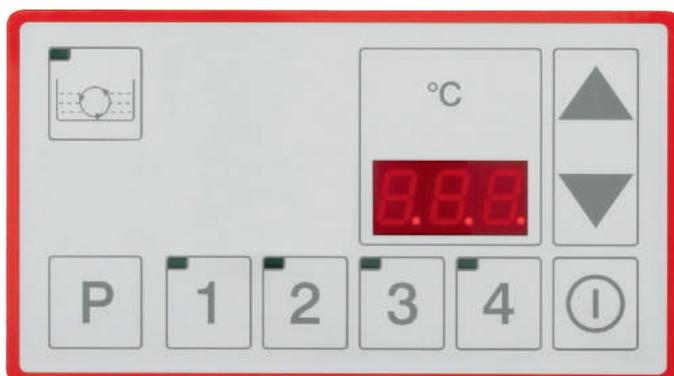




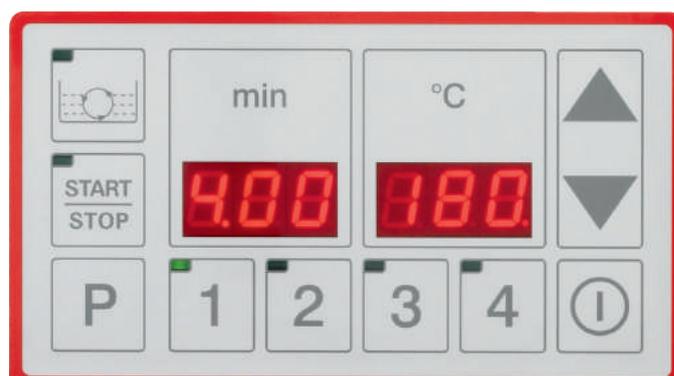
Confort d'utilisation et rentabilité

Interface de commande simple et claire prenant la forme d'un clavier tactile avec affichage digital disponible en deux versions. Simplicité d'utilisation et de nettoyage garantie pour une présélection rapide et aisée de la température entre 50 et 190 °C pour de meilleures performances.

- Fonction de fonte automatique de la graisse pour un préchauffage délicat.
- Corps de chauffe à tube plat avec sonde de température électronique intégrée. Performant à basse température.
- Certifié ENAK : pour des utilisations efficaces et rentables dans le secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie.
- Raccordement possible à une installation d'optimisation d'énergie.

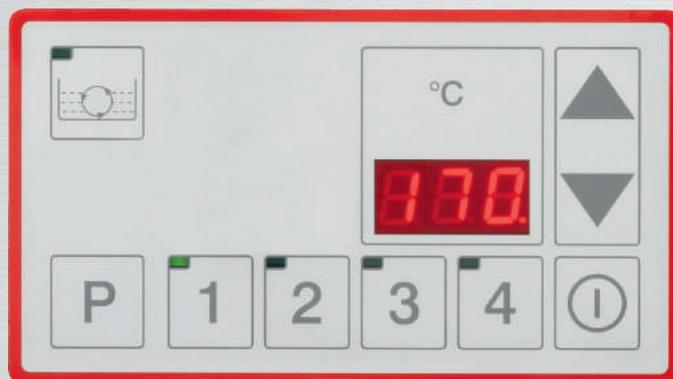


Panneau de commande Salvis Fryline Easy



Panneau de commande Salvis Fryline Pro

Les Friteuses Salvis Fryline Easy.
Une utilisation aisée.
Des résultats de friture toujours parfaits.



Friteuses Salvis Fryline Easy

Le type Easy est disponible dans des versions sur pieds et à encastrer, avec différentes puissances connectées. Le client est ainsi en mesure de choisir la variante la plus adaptée aux exigences, besoins et capacités de son établissement. La friteuse peut en outre être dotée d'un système de pompage et filtration pour huile / graisse.

- Commande électronique prenant la forme d'un clavier tactile intégré dans le tableau de commande.
- Système de contrôle du préchauffage : affichage ponctuel à l'écran jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.
- Affichage digital simple et clair de la température de consigne avec interrogation de la température réelle et grand affichage parfaitement lisible.
- Quatre températures définies par défaut : 110 / 160 / 170 et 180 °C avec possibilité d'adapter celles-ci individuellement.



Salvis Fryline Easy, modèle SFR 21
Friteuse à une cuve, 200 mm



Salvis Fryline Easy, modèle SFR 31
Friteuse à une cuve, 300 mm



Salvis Fryline Easy, modèle SFR 41
Friteuse à une cuve, 400 mm

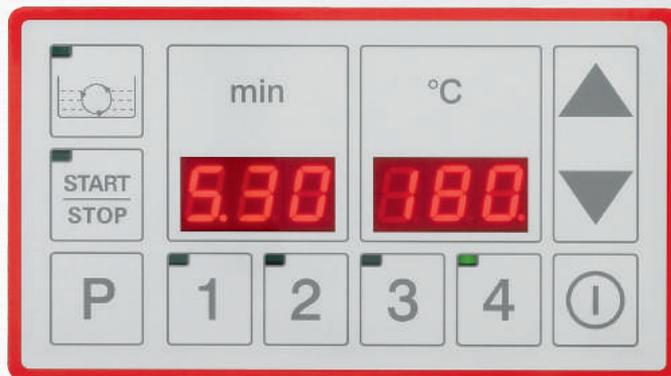


Salvis Fryline Easy, modèle SFR 42
Friteuse à deux cuves, 400 mm

Les Friteuses Salvis Fryline Pro.

Programmables.

Pour une qualité constante garantie.



Friteuses Salvis Fryline Pro

Le type Pro est disponible dans des versions sur pieds et à encastrer pour un plus grand confort d'utilisation. Tous les modèles peuvent, en option, être équipés d'un système de pompage et filtration pour l'huile / la graisse ou d'un système de relevage du panier. Une combinaison de ces deux équipements est également possible.

- Adaptation automatique des quantités – AQA. Temps de cuisson automatiquement adapté par le circuit électronique en fonction de la quantité d'aliments à cuire.
- Durée d'utilisation de l'huile / la graisse programmable pour un contrôle optimal de la durée d'utilisation de l'huile.
- Fonction de veille pour l'économie d'énergie.
- Commande électronique prenant la forme d'un clavier tactile avec interface de commande simple et claire.
- Affichage digital de la température de consigne et interrogation de la température réelle, ainsi qu'affichage digital de la durée pour un réglage / une consultation aisée de la température / du temps de cuisson.
- 20 touches de produit pré-réglées.



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 21
Friteuse à une cuve, 200 mm



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 31
Friteuse à une cuve, 300 mm



Salvis Fryline Pro, modèle SFR 41
Friteuse à une cuve, 400 mm



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



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		SFR21 Easy SFR21 Pro	SFR31 Easy SFR31 Pro	SFR41 Easy SFR41 Pro	SFR42 Easy SFR42 Pro
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	140 × 320 × 155
Capacité du panier	kg	0,9	1,5	1,8	2 × 0,9
Capacité totale	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
Puissance connectée augmentée	kW	9,5	13,0	19,0	2 × 9,5
Tension		400 V 3 AC			
Fusible	A	3 × 16	3 × 16/3 × 20	3 × 25/3 × 32	2 × (3 × 16)
Nombre de cuves		1	1	1	2
Nombre de paniers		1	1	1	2
Rendement – Produits frais	kg/h	20	30	40	40
Rendement – Produits surgelés	kg/h	17	27	34	34
Plage de réglage du thermostat	°C	50–190	50–190	50–190	50–190
Système de relevage automatique du panier		Option	Option	Option	Option
Pompe à huile / graisse intégrée		Option	Option	Option	Option
Modèle roulant		Non disponible	Option	Option	Option

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

Téléphone +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

12/2017-22000076

