

Achevée.

Salvis Friteuses Fryline



smart cooking



Achevée. Les friteuses Fryline de Salvis.

Maniement très simples.

Produit d'excellente qualité.

Très haute rentabilité.



Appareil sur pieds ou modules à
encastrer

Friteuses à une cuve de 200 / 300 / 400 mm

Friteuse à deux cuves d'une longueur
de 400 mm

■ Performante

- Touches programme / produits programmables individuellement
- Productivité horaire supérieure à la moyenne
- Programmation de la durée d'utilisation des corps gras

■ Fonctionnelle

- Cycle de fonte des graisses automatique dans la phase de chauffage
- Temps de cuisson standardisés selon modèles
- Quatre programmes de cuisson (temps et températures) de base

■ Multiplicité

- Équipement optionnel avec dispositif de levage de panier pour le modèle Pro
- Système de pompage et de filtration d'huile / de graisse en option
- Modèles à 1 cuve / 2 cuves
- Modèles sur pieds et à encastrer
- Différentes valeurs de raccordements
- Appareil roulant. En option: sur pieds devant, avec roulettes derrière (à l'exception du modèle SFR 21)

■ Les avantages

- 2 panneaux de commande différents
- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Corps de chauffe à tubes plats pivotants intégrés dans la cuve
- AQA – Adaptation automatique à la quantité par prolongation du temps de cuisson dans le modèle Pro
- Système de filtration d'huile / de graisse intégré
- Bac collecteur d'huile / de graisse amovible
- Sonde de température électronique intégrée dans les résistances



Avantages sur toute la ligne.

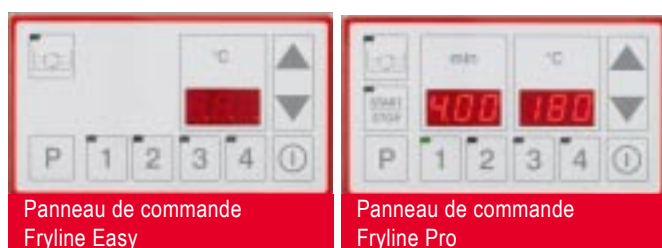


Système de pompage

Cuves embouties

Système de relevage des paniers

Système de filtration

Panneau de commande
Fryline EasyPanneau de commande
Fryline Pro

Panneau de commande

- Panneau de commande simple, surface facile à nettoyer et synoptique sous forme de clavier à membrane à affichages numériques avec deux variantes dans les 2 modèles, intégré à fleur dans le panneau de commande. Confort d'utilisation maximal grâce au clavier à membrane.
- Réglage individuel de la température de 50 à 190° C pour un plus haut niveau au point de vue de la performance et du rendement.

Système de chauffage

- Corps de chauffe à tubes plats pivotants intégrés dans la cuve pour un transfert énergétique optimal, une friture saine et économisant de l'énergie et une haute sécurité lors de l'utilisation.
- Sonde de température électronique, avec reconnaissance de température de +/- 1° C, intégrée dans les corps de chauffe pour un réglage exact de la température, un traitement en douceur de l'huile / la graisse, des résultats de friture optimaux et une longue durée de vie.
- Thermostat de sécurité intégré dans les résistances permettant de prendre en compte une surchauffe et provoquant une coupure immédiate.

- Fonte automatique de la graisse dans la phase de chauffage pour un traitement en douceur, optimal et économique des corps gras.

Cuve et bac collecteur de graisse

- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis, facilitant le nettoyage.
- Cuve avec grande zone froide, pour un meilleur goût et un usage prolongé du corps gras en évitant son oxydation.
- Robinet d'écoulement verrouillable avec écoulement direct de la graisse vers le bas pour une évacuation rapide et sûre dans le bac collecteur.
- Bac collecteur amovible sur tiroir à roulettes avec roulement à billes, apporte un plus haut niveau de confort, d'utilisation et de sécurité.
- Accrochage de panier visible sur le devant de la cuve.
- Tamis amovible servant de protège résistances afin de récupérer les particules et résidus de cuisson grossiers.



Le système de pompage et de filtration de graisse / d'huile Salvis.

Pression sur la touche pour activer le système de filtration.

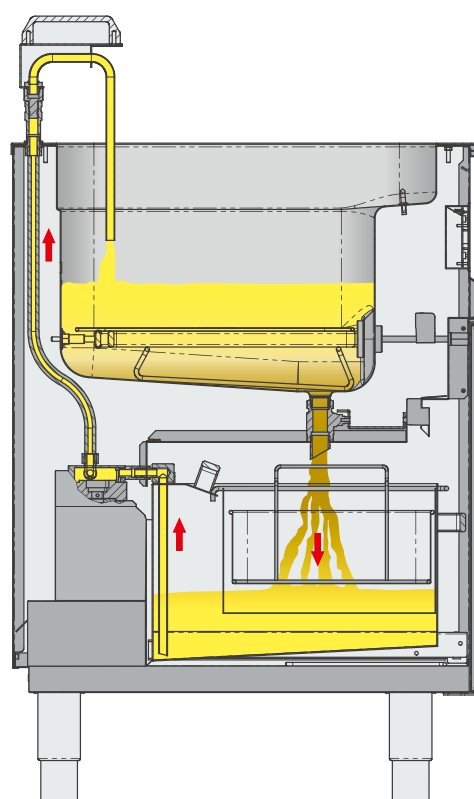
Traitement simple et très économique des corps gras.



Système de pompage et de filtration de graisse / d'huile

- Un double système de filtration de l'huile, avec filtre fin et grossier dans le bac collecteur, garantit un filtrage optimal de toutes les particules et résidus de cuisson.
- Filtres en tissu et en métal amovibles et faciles à nettoyer.
- Une puissante pompe en acier, résistant aux températures élevées et commutable séparément située dans la construction inférieure ramène l'huile filtrée et épurée automatiquement dans le bac de friture.

- Tuyau d'arrivée amovible placé sur le bord de la cuve en acier au chrome-nickel avec poignée en plastique afin de remplir la cuve nettoyée.
- Un tuyau de vidange flexible, résistant aux températures élevées est prévu afin de rincer la cuve et de pomper l'huile de friture usagée dans un récipient de transport en toute simplicité et en sécurité.
- Bac collecteur de graisse / d'huile amovible, sur roulettes, en acier chrome-nickel dans la partie inférieure de la friteuse. Nettoyage complet du système au lave-vaisselle.
- Bac collecteur de graisse / d'huile avec raccordement direct à la pompe à huile.



Circuit d'huile



Salvis Friteuses Fryline Easy.

Maniement facile.

Des résultats de friture toujours parfaits.



Salvis Friteuses Fryline Easy

Le type Easy est disponible sur pieds ou comme module encastrable dans différentes tailles et valeurs de raccordement. Le client peut choisir le modèle correspondant à son entreprise, en fonction du besoin, de la performance attendue et de la capacité souhaitée. Équipement optionnel avec système de pompage et de filtration de graisse / d'huile.

- Commande électronique simple et synoptique sous forme de clavier à membrane intégré à fleur dans le panneau de commande.
- Affichage numérique de la température de consigne et de la température actuelle; affichage bien lisible.

- Présélection simple et rapide de la température.
- Quatre touches pour une saisie individuelle des réglages de base de température de 50 à 190°C, pour une sélection simple et sûre de la température.
- Quatre températures de base réglées en usine: 110°/160°/170° et 180°C.
- Équipement optionnel avec système de pompage et de filtration de graisse / d'huile intégré pour un traitement simple et une meilleure qualité de l'huile.



Fryline Easy, Type SFR 21
Friteuse à une cuve, 200 mm



Fryline Easy, Type SFR 31
Friteuse à une cuve, 300 mm



Fryline Easy, Type SFR 42
Friteuse à deux cuves, 400 mm

Salvis Friteuses Fryline Pro.

Programmation de la durée d'utilisation des corps gras.
Prolongation automatique du temps de cuisson AQA.

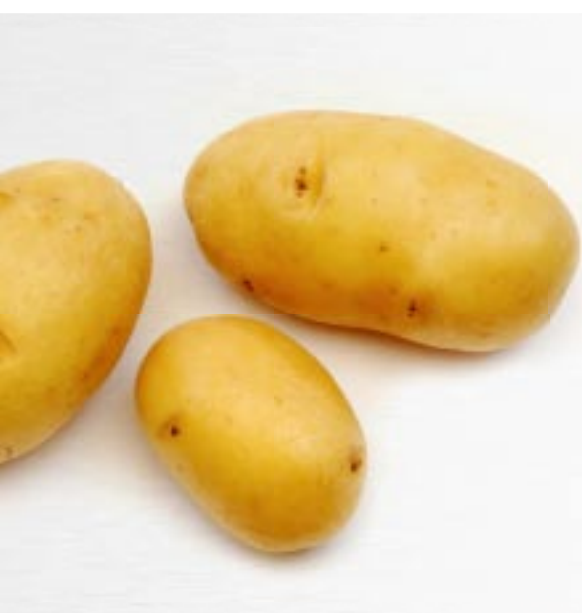
Friteuses Salvis Fryline Pro

Le type Pro est également disponible sur pieds ou comme module encastré, avec un supplément au niveau de l'équipement, des fonctions et du confort d'utilisation. Les friteuses peuvent être équipées optionnellement avec un système de pompage et de filtration de graisse / d'huile ou / et un dispositif de levage de panier automatique.

- Commande électronique sous forme de clavier à membrane à commande simple.
- Affichage numérique de la température de consigne et de la température actuelle et affichage numérique du temps de friture avec temps restant pour information.
- Quatre touches pour une saisie individuelle et fixe des températures ou des temps de cuisson toujours interrogeable pour une commande rapide.



Fryline Pro, Type SFR 21
Friteuse à une cuve, 200 mm



■ AQA – Prolongation automatique du temps de cuisson en fonction de la quantité, le temps de cuisson est prolongé automatiquement et assure ainsi toujours des résultats de cuisson parfaits et constants.

■ Durée d'utilisation de l'huile / la graisse programmable pour un contrôle simple et optimal avec fonction d'appel.

■ Fonction stand-by activable pour économiser de l'énergie.

■ Équipement optionnel, système de pompage et de filtration de graisse / d'huile.

■ Un équipement optionnel, avec dispositif de levage de panier automatique et commandé par ordinateur afin de lever et d'abaisser le panier automatiquement, garantit un excellent confort d'utilisation.



Fryline Pro, Type SFR 31
Friteuse à une cuve, 300 mm



Fryline Pro, Type SFR 41
Friteuse à une cuve, 400 mm



Fryline Pro, Type SFR 42
Friteuse à deux cuves, 400 mm

Mûrement réfléchi

Raffiné

Accomplie

Remarquable

Parfait

En tête

Innovateur

Enviabile

Achevée

Intelligent



■ Caractéristiques en un coup d'oeil

Caractéristiques techniques		SFR21 S / E-Easy* SFR21 S / E-Pro	SFR31 S / E-Easy* SFR31 S / E-Pro	SFR41 S / E-Easy* SFR41 S / E-Pro	SFR42 S / E-Easy* SFR42 S / E-Pro
Dimensions 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
Dimension du panier	mm	140 x 320 x 155	220 x 320 x 155	300 x 320 x 155	140 x 320 x 155
Capacité	kg	0,9	1,5	1,8 / 0,9	2 x 0,9
Capacité utile	Litres	7,5 – 9,0	12,5 – 14,5	17,0 – 20,5	2 x 7,5 – 9,0
Puissance	kW	8,0	13,0	16,0	2 x 8,0
Puissance augmentée	kW	9,5	–	19,0	2 x 9,5
Raccord		400V 3 AC	400V 3 AC	400V 3 AC	400V 3 AC
Protection	A	3 x 16	3 x 20	3 x 25 / 3 x 32	2 x (3 x 16)
Nombre de bacs		1	1	1	2
Nombre de paniers		1	1	1 / 2	2
Friture de produits refroidis	kg/h	20	30	40	40
Friture de produits congelés	kg/h	17	27	34	34
Plage de réglage du thermostat	°C	50 – 190	50 – 190	50 – 190	50 – 190
Levage autom. du panier		option	option	option	option
Pompe d'huile/graisse intégrée		option	option	option	option
Version sur roulettes		Impossible	option	option	option

*S=Modèle sur pieds / E=à encastrer. Sous réserve de modification 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

Téléfax +41 62 788 18 98

02/2010 - 22000076

smart cooking

