



# СОВЕРШЕННЫЙ

## ФРИТЮРНИЦЫ

### Salvis Fryline

salvis.ch

smart cooking





Salvis - швейцарская компания, которой более 100 лет. Мы производим высококачественное универсальное оборудование для профессиональных кухонь. Salvis – это энергосберегающее, простое в использовании оборудование, обеспечивающее превосходные результаты в приготовлении блюд и выпечки.

## Совершенная кухонная техника для профессионалов

Производительность и безопасность находятся в центре внимания современной кухонной техники Salvis. Фритюрницы Salvis Fryline убедительны благодаря функциональному дизайну с высокопроизводительными плоскими трубчатыми нагревателями и электронным датчиком температуры.

### ■ Номенклатура изделий:

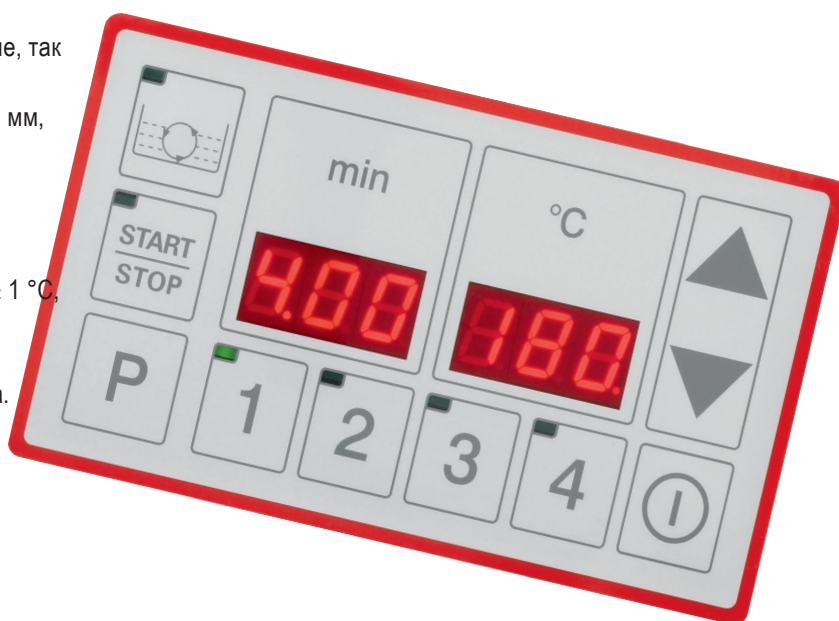
- четыре разных варианта исполнения, как напольные, так и вставные,
- фритюрницы с одной ванной длиной 200 / 300 / 400 мм,
- фритюрницы с двумя ваннами длиной 400 мм,
- множество всевозможных принадлежностей.

### ■ Превосходные возможности

- исключительная средняя производительность,
- прецизионный контроль температуры в пределах  $\pm 1^\circ\text{C}$ ,
- отдельные программные кнопки для программного приготовления продукта,
- автоматическая настройка на количество продукта.

### ■ Функциональность

- удобная для пользователя панель управления, со встроенной плоской клавиатурой,
- большой цифровой дисплей,
- автоматический цикл топления жира во время предварительного разогрева,



### Электронное управление

Чувствительность датчика температуры  $\pm 1^\circ\text{C}$ ; точное регулирование температуры благодаря электронным датчикам температуры.



### Поддон и бассейн

Гладкая, глубокая вытяжка, бесшовная, радиальная конструкция раковины для легкой очистки.



### Эффективная система отопления

Поворотные плоские трубчатые радиаторы, встроенные в бассейн. Это обеспечивает оптимальную передачу энергии.



### Очистка и насосная система

Съемный впускной шланг с термостойкой ручкой для заполнения очищенной сковороды. Может быть прикреплен к краю бассейна.



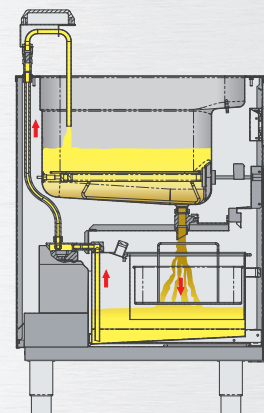


## Система перекачки и фильтрации масла

Фильтрация при нажатии кнопки

Экономный расход масла

Безопасная работа с маслом



## Фритюрницы Salvis Fryline Pro

Модель Pro доступна в виде автономной или встроенной модели, обеспечивающей повышенную простоту использования. Все модели по выбору могут быть оснащены следующим оборудованием

Насос с масляным/жировым фильтром или механизм подъема корзины. Возможна также комбинация обоих аксессуаров.

- Система перекачки и фильтрации масла
- система двойной фильтрации масла с фильтрами грубой и тонкой очистки,
- высокопроизводительный и устойчивый к температуре насос в базовом модуле,
- две отдельные панели управления,
- съёмная подающая трубка с термостойкой ручкой, прикрепляемой к ванне,
- устойчивый к высокой температуре сливной шланг для удобной чистки, ополаскивания жарочной ванны и для откачивания использованного жира,
- съёмный контейнер из нержавеющей стали для масла / жира, расположенный в базовом модуле на направляющих из нержавеющей стали,
- контейнер для масла с уплотнительным соединением к насосу подачи масла.



Salvis Fryline Pro, модель SFR 21  
Одноместная бассейновая  
фритюрница, 200 мм



Salvis Fryline Pro, модель SFR 31  
Одноместная бассейновая  
фритюрница, 300 мм



Salvis Fryline Pro, модель SFR 41  
Одноместная бассейновая  
фритюрница, 400 мм



Salvis Fryline Pro, модель SFR 42  
Двойная раковина  
фритюрницы, 400 мм



**Разумное приготовление** пищи означает рентабельное и экономичное приготовление пищи при приготовлении пищи и охлаждении с использованием вакуумной технологии Salvis GreenVAC. **Умная кухня** - это идеальный рецепт для счастливых хозяев и гостей.

## ОБЗОР ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ

технических данных		SFR21 Pro	SFR31 Pro	SFR41 Pro	SFR42 Pro
Размеры (L x D 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
Размер корзины	mm	140 x 320 x 155	220 x 320 x 155	300 x 320 x 155	2 x 140 x 320 x 155
Вместимость корзины	кг	0.9	1.5	1.8	2 x 0.9
Объём	литры	7.5–9.0	12.5–14.5	17.0–20.5	2 x 7.5–2 x 9.0
Стандартное значение подключения		8.0	11.0	16.0	2 x 8.0
увеличенное значение соединения	kW	9.5	13.0	19.0	2 x 9.5
напряжение		400 В 3-ф 50/60 Гц	400 В 3-ф 50/60 Гц	400 В 3-ф 50/60 Гц	400 В 3-ф 50/60 Гц
Предохранители	A	3 x 16	3 x 16 / 3 x 20	3 x 25 / 3 x 32	2 x (3 x 16)
Количество бассейнов		1	1	1	2
Количество корзин		1	1	1	2
Производительность из охлаждённого продукта	кг/ч	20	30	40	40
Производительность из замороженного продукта	кг/ч	17	27	34	34
Диапазон регулирования термореле	°C	50–190	50–190	50–190	50–190
Автоматический подъем корзин		необязательный	необязательный	необязательный	необязательный
Встроенный масляный насос		необязательный	необязательный	необязательный	необязательный
Мобильная версия		недоступный	необязательный	необязательный	необязательный

Аксессуары и специальное напряжение поставляются по запросу. Схемы подключения и технические данные содержатся в руководстве по эксплуатации. Возможны изменения в мощности, габаритах и конструкции.

### SALVIS AG

Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

Телефон +41 62 788 18 18  
Эл. почта [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

05/2019 - 2200007?

