



Innovant

Cuisines industrielles –
Tout d'une seule main

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 aussi synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser permettant d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Salvis fête ses 100 ans.

Salvis → Franke → Salvis

Expérience et tradition : une bonne recette

La société Salvis a son siège social à Oftringen, au cœur de la Suisse. Derrière son aspect moderne se cachent plusieurs décennies d'expérience et de tradition. L'actuelle Salvis AG regroupe et perfectionne le savoir-faire combiné de la Franke Verpflegungstechnik AG (fondée en 1911) et de la Salvis Luzern (fondée en 1915).

Ferveur et passion

Seule l'expérience permet d'obtenir des solutions de cuisine parfaites. Sans la ferveur nécessaire, il serait impossible de viser le top des prestations. Chaque cuisine montée et chaque Combi-Steamer cachent les efforts quotidiens intenses de nombreux collaborateurs pour satisfaire aux normes de qualité élevées. Les cuisiniers sont créatifs et recherchent des solutions pour repousser les limites thermiques et physiques. Depuis plus de 100 ans, Salvis relève ces défis permanents et est véritablement pionnière pour de nombreux produits, comme le cuiseur à vapeur, la salamandre avec réflecteur mobile et détection des assiettes ou le système de conditionnement GreenVAC.



smart cooking by SALVIS

Compétence, innovation et qualité à discrétion.

« **Reprendre enfin goût à cuisiner.**

Les processus sont parfaitement planifiés
grâce au savoir-faire de Salvis. »



Bruno Lustenberger, Hôtel Krone, Aarburg (Suisse)

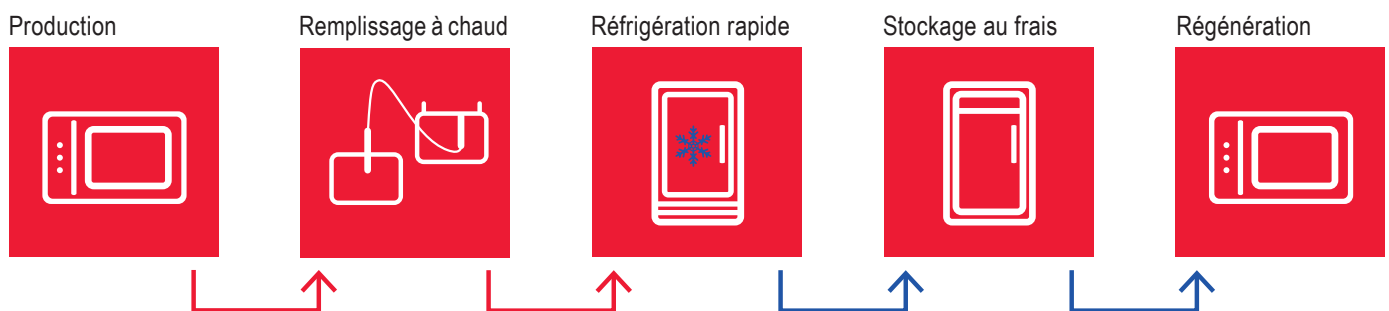
Chez nous, vous pourrez déguster tout un éventail de délices culinaires. Qu'il s'agisse d'une cuisine maison dans la taverne, des plats raffinés et frais du marché à la rôtisserie ou des spécialités de fromage très fines au restaurant Kegelbahn, notre carte saura en-vôter tous les palais.

Bruno Lustenberger cuisine sur le fourneau Salvis VisionPRO avec la Salamandre Salvis Classic, le Cuiseur à Vapeur Salvis Vitality Pro et le Combi-Steamer Salvis CucinaEVO.



smart cooking – le système est la clé du succès

Le principe *smart cooking* permet une cuisine plus intelligente sans stress. Il repose sur la technologie de mise sous-vide écologique Salvis GreenVAC. La production en différé garantit une qualité constante, facilite les processus de travail et augmente le rendement en cuisine. Grâce aux propriétés de Salvis GreenVAC, il est possible de prolonger la fraîcheur des aliments et simultanément de faciliter les procédures dans la cuisine. *smart cooking* est le garant de clients et d'hôtes satisfaits.



Le principe est simple :

Des produits courants peuvent être produits et préparés en plus grandes quantités indépendamment du temps. Le processus de cuisson est interrompu dans le récipient GreenVAC dans le refroidisseur rapide et conservé simultanément. Le stockage intermédiaire s'effectue jusqu'à récupération. Les arômes et les nutriments sont préservés. Découplée de la production, la régénération protège parfaitement les aliments afin de sauvegarder toute la saveur.

Pionniers. Les gammes de fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master. Grande flexibilité dans la structure supérieure et le soubassement avec les solutions les plus techniquement innovantes. Parfaitement plan. Hygiénique. Sur mesure.

Les gammes de fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master combinent précision, qualité de traitement optimale et longévité avec les solutions les plus innovantes techniquement. Complètement sur mesure et complètement ajustables : grâce à des surfaces lisses, de grands rayons et des arêtes arrondies, les fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master sont très faciles à manipuler et à nettoyer, que ce soit dans la structure supérieure ou le soubassement.



S'appuyant sur une technique fiable, les fourneaux Salvis sont le bon investissement pour l'avenir. L'optimisation des processus et la réduction des coûts de fonctionnement sont toujours au cœur de nos préoccupations.



Chaque fourneau est une œuvre d'art. Planification individuelle et fabrication sur mesure pour satisfaire aux besoins du gastronome en tenant compte des conditions de construction.



Qualité fabriquée en interne. Les composants thermiques sont conçus, testés et associés dans notre propre usine. C'est le seul moyen pour nous de garantir notre haut niveau de qualité et de puissance.

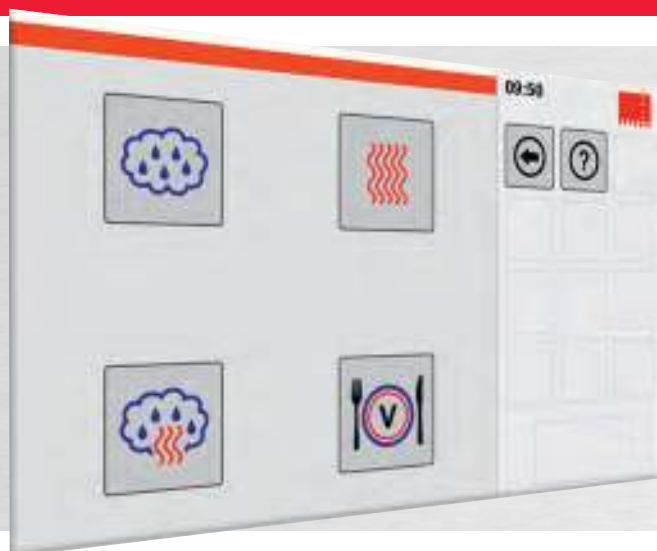


Gamme de fourneaux Salvis Master



Gamme de fourneaux Salvis VisionPRO

Unique. Le Combi-Steamer Salvis CucinaEVO. Virtuose du climat au service d'une cuisine compétente. Confortable. Adapté aux besoins. Robuste.



Espace. Puissance. Design.

Salvis CucinaEVO satisfait à toutes les exigences des cuisiniers avec un Combi-Steamer simple à manipuler, performant et parfaitement équipé. Et toujours avec un argument de plus.

Notre vision devient réalité : conçu par des cuisiniers pour des cuisiniers !



Coûts de fonctionnement minimums
Pack complet de propriétés écologiques : un bon point pour l'énergie



Double volume de la chambre de cuisson pour les modèles QT
Modèles T de seulement 55 cm de large



Sélection à-la-carte
Easy pour les postes et la cuisine de bistrot
Par modèle avec programmes de cuisson et système de nettoyage



Salvis CucinaEVO 623T



Salvis CucinaEVO 1011QT



Salvis CucinaEVO modèle à deux étages
611QT à 611QT

« Dès le début du conseil, je me suis sentie comprise. Chaque position de la cuisine est correcte, même lorsque les exigences changent pendant l'année ! »



Martina Strobel, Weisses Lamm, Sommerach (Allemagne)

Asseyez-vous dans le café Strobel avec ses plafonds voûtés et sa lumière tamisée et écoutez le craquement des planches de bois... ne rêveriez-vous pas alors d'entendre les fabuleuses histoires de tout ce qui s'est passé dans ce lieu magique ? Ne passez pas à côté des spécialités franconiennes du Weisses Lamm : Schäufele (épaule de porc), saucisse grillée, porc rôti au four d'après des recettes ancestrales. Et pourquoi ne pas choisir un risotto de poire pour accompagner la dinde franconienne ?

Martina Strobel cuisine sur le fourneau Salvis VisionPRO avec la Salamandre Salvis Classic et la Friteuse Salvis Fryline.

Excellent. Le Cuiseur à Vapeur Salvis Vitality Pro. Une cuisson parfaite dans un temps record. Protecteur. Sain. Multiusage.

Achevées. Les Friteuses Salvis Fryline. Manipulation simplissime. Qualité de produit optimale. Rentabilité maximale.

Le Cuiseur à Vapeur Salvis Vitality Pro est le complément parfait dans la cuisine quand rapidité, préservation et grande qualité sont de mise. Sous pression, les temps de cuisson peuvent être réduits jusqu'à 70 %, boostant ainsi l'efficacité dans la cuisine.

Les Friteuses Salvis Fryline existent en version Easy ou Pro. Tous les modèles sont disponibles aussi bien sous forme d'unité autonome que de modèle encastré. Système intégré de filtrage à huile/graisse. Ils combinent les moindres désirs de performance, d'utilisation et d'entretien.



Une réduction du temps de cuisson allant jusqu'à 70 % garantit davantage de fraîcheur et un plus grand rendement



Coûts de fonctionnement minimums
Pack complet de propriétés écologiques : un bon point pour l'énergie



Une cuisson par humidité au degré près permet l'utilisation multifonction pour la cuisson sous-vide ou nocturne



Entretien hypersimple grâce au design constructif avec des bacs à frire emboutis et un système de levage de la pompe et/ou du panier en option



Les aliments gardent leur couleur, leurs formes, leurs arômes et leur valeur nutritionnelle



Baisse de la consommation d'huile grâce à un élément de chauffage plat haute performance. La sonde électronique permet de frire à basses températures dès 165 °C



Cuiseur à Vapeur Salvis Vitality Pro



Friteuse Salvis Fryline Pro, type SFR42

Accomplie. Les Salamandres Salvis Classic et Salvis Vitesse. Une croûte dorée en un tour de main. Rapides. Pouvant être équipées de tous les côtés.

Puissant. Les unités de cuisson à induction et céramique Salvis Compactline.

Sur la route du succès avec la fraîcheur du frontcooking.

Les Salamandres sont indispensables dans toutes les cuisines. La poignée « toujours froide » et le réflecteur variable sont sa marque de fabrique. Le design marquant est complété par le mode de construction innovant et par la détection automatique des assiettes économes en énergie.

Frontcooking avec style. Avec un design compact et des lignes claires, les unités de cuisson mobiles assurent une puissance maximale dans le catering et l'espace d'accueil, que ce soit sous forme de zone de cuisson céramique ou à induction, ou encore de wok pour une ambiance live.



Le modèle Classic est amorti dans un délai très court grâce à la détection automatique des assiettes. Besoin énergétique à la demande !



La flexibilité est rentable : catering et showcooking avec une technologie à induction éprouvée



Le modèle Vitesse permet de contrôler les aliments en permanence grâce à une vision des 4 côtés



Tables de cuisson productives d'une puissance de 3 kW, 3,5 kW et 5 kW, et un diamètre de bobine de 270 mm pour les grandes casseroles



Le système HiLight garantit des temps de chauffe longs et chauffe une zone très localisée



Cuisine fraîche avec garantie ! Design très pratique avec une technique performante



Salamandre Salvis Vitesse



Salamandre Salvis Classic



Induction / céramique
Salvis Compactline



Wok à induction
Salvis Compactline

Raffinées. Les Unités de Cuisson Thermiques Salvis Smartline.

La solution système parfaite pour petite et grande cuisine professionnelle. Simple. Individuelle. Modulable.

Parfaite. La Station de Cuisson Mobile Salvis Fresh&Smart. Les Unités de Cuisson Smartline de Salvis vous permettent de cuisiner devant le client ! Mobile. Pratique. Sans odeur.

L'assortiment complet d'Unités de Cuisson Thermiques a un nom : Salvis Smartline. Chaque module existe sous forme d'appareil de service réglable en hauteur ou de composant encastré quasiment à fleur. La solution système parfaite pour le secteur professionnel des grandes cuisines, des cuisines satellites, du frontcooking ou du take-away.

La station de cuisson mobile Salvis Fresh&Smart est la solution professionnelle du frontcooking. L'aspiration de vapeur innovante des trois côtés, neutralise quasi complètement les odeurs désagréables grâce à un filtre haute performance.



Frontcooking – La plus-value pour chaque hôte et gastronome



Augmentation du rendement à souhait
Adaptable rapidement à chaque concept



Manipulation simple sans instruction, adaptée à n'importe quel concept gastronomique



Solution hygiénique en salle et pour le catering
Grâce à un filtre combiné antiodeur et antipolluant



Unités de snack performantes et faciles d'entretien



Lieu de travail ergonomique dans l'espace le plus restreint



Plaque à rôtir Salvis Smartline



Cuiseur à pâtes Salvis Smartline



Station de Cuisson Mobile Salvis Fresh&Smart

« Sans la puissance de ma cuisine
Salvis, je ne pourrais pas cuisiner mes
plats à un tel niveau de qualité. »



Mirko Mair, Restaurant Sichelburg, Falzes (Italie)

Rendez-vous au Sichelburg à Falzes, tenu par Mirko Mair, pour le mariage de l'histoire et du plaisir. Dans les superbes salles en lambris et les voûtes impressionnantes du Sichelburg, partez à la découverte de l'art culinaire contemporain dans une ambiance historique.

Mirko Mair cuisine sur son fourneau Salvis VisionPRO avec le Combi-Steamer Salvis CucinaEVO, le Cuiseur à Vapeur Salvis Vitality Pro, ainsi que la Salamandre Salvis Classic.

Précis. Circulateurs sous-vide Salvis.

Pour la cuisine plaisir au plus haut niveau.

Grâce à leur précision de température, les circulateurs sous-vide performants garantissent des textures ultrafines. Commande simple et conviviale à 3 éléments avec un affichage épuré de la température réelle. Les bacs individuels peuvent être complétés par un accessoire système.



Un système qui a de l'avenir : les coûts des marchandises sont réduits par la production en différé et une meilleure conservation des produits



La puissante pompe de circulation utilisée ici garantit une répartition homogène de la température, même en cas de chargement élevé



Textures parfaites grâce à une précision élevée de la température

Intelligent. Le Système de Conditionnement Salvis GreenVAC.

Mise sous vide confortable dans un récipient sans sachet, même des aliments fragiles. Simple. Rapide. Avantageux.

Salvis GreenVAC est un système de mise sous-vide écologique à usage multiple. Il garantit un vide maximal directement dans le bac Gastronorm spécialement conçu à cet effet. Salvis GreenVAC prolonge la conservation, optimise la mise en place et rend inutile le transvasement par portions. Parfait pour le stockage, le service traiteur à domicile et le catering.



Réduit le coût de matière de la cuisine et augmente ainsi les rendements



Stockage simplifié avec système et fraîcheur garantie



Réduction allant jusqu'à 65% de la consommation de film alimentaire et de déchets alimentaires



Circulateur sous-vide
Salvis SousChef



Système de Conditionnement Salvis GreenVAC

Flexibles. Les Appareils de Cuisson Salvis Marmite. L'appareil polyvalent innovant. Convient tout autant à la cuisine à la carte, qu'à la restauration collective.

Mûrie. La gamme de meubles Salvis Gastroline. Possibilités de combinaison quasi illimitées. Efficacité énergétique. Hygiénique. Écologique.

La Salvis Marmite est l'appareil polyvalent innovant. La Marmite aux finitions de qualité avec la construction spéciale de plaques à rissole est très rentable grâce à une faible consommation d'énergie et peut être utilisée dans n'importe quelle cuisine grâce à ses dimensions compactes.

Salvis Gastroline offre une solution individuelle pour chaque besoin. Le mode de construction hygiénique satisfait aux exigences maximales, qu'il soit chauffé à froid ou dans une version neutre. Des arrondis généreux, une ouverture totale et le fond sans joint dans les unités de réfrigération facilitent le nettoyage quotidien.



Investissement pratique dans chaque cuisine
Sauteuse et cuiseur peu encombrant en un appareil



Des couvercles robustes, des renforts supplémentaires et des composants sans entretien assurent la longévité



Utilisable de manière mobile ou comme appareil stationnaire
Accessoire pratique disponible



Grande liberté de planification grâce à la diversité des variantes



Grande flexibilité grâce à une contenance utile de 60 l
Surface de cuisson très fine, plus de collage



Sécurité alimentaire grâce à sa construction hygiénique



Appareils de Cuisson Salvis Marmite 800 Plus



Meubles réfrigères Salvis Gastroline

Productifs. Appareils à grand rendement
Salvis ProfiLine. La gamme destinée aux
grandes quantités.

Modulaire. Efficace. Axée sur la pratique.

Multiusage. Appareils de Cuisson
Salvis Crystal Pro. À chaque besoin,
sa solution !

Variable. Rapide. Flexible.

La gamme complète d'appareils puissants Salvis ProfiLine pour la préparation de grandes quantités dans la restauration sociale, collective, d'entreprise et l'hôtellerie. Cette gamme modulaire d'appareils sur pieds se caractérise par une technique éprouvée et des finitions solides et stables. Composée d'un grand nombre de composants de cuisson électriques ou au gaz, cette gamme vous permet d'aménager des cuisines parfaitement adaptées à vos besoins.



Système modulaire avec une grande flexibilité dans le choix des composants et de l'énergie



Commande ne nécessitant pas d'explication pour une manipulation simple



Connexion efficace des appareils grâce à un profil U abaissé pour un nettoyage simple



Large assortiment d'unités de grande cuisine haute performance pour de grands volumes



Qualité d'équipement élevée avec IPX6 (protection contre les projections d'eau) et écran tactile multilingue à haute résolution



Différentes hauteurs d'éléments et variantes de montage comme le montage mural ou au sol
Inclinaison assistée par un moteur



Appareils à grand rendement Salvis ProfiLine



Braisière à pression
Salvis Crystal Pro

Marmite basculante
Salvis Crystal Pro

Sauteuse Salvis Crystal Pro

Le service Salvis.

Les appareils Salvis sont fournis avec un pack de services important.

De cuisinier à cuisinier

Compétence de formation à-la-carte

Découvrez nos dernières innovations et de nombreuses idées d'application dans nos différents centres de formation. Nous vous proposons des thèmes professionnels intéressants et des méthodes de production directement prêtes à l'emploi. Moderne, intéressant et parfois même exceptionnel.

Conseil et coaching

smart cooking : notre longueur d'avance

Tous nos salariés bénéficient d'un processus de formation continue. L'échange interne sur tous les objets réalisés et les cuisines en Europe sont sources de nombreuses solutions pour vous satisfaire. *smart cooking*, ce n'est rien d'autre que notre compréhension des procédures en prenant en compte l'efficacité et la qualité.

Service clientèle et maintenance

Organisation régionale pour une assistance rapide

De nombreux produits Salvis sont équipés d'un système d'auto-diagnostic. Il devient donc facile de détecter les pannes techniques, ce qui fait gagner du temps au SAV pour les analyses. Nos partenaires à proximité sont formés chaque année dans notre maison mère afin de garantir un excellent service sur site.

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.**

Concept de cuisine complet de Salvis

Analyse individuelle des besoins, conseil et conception

Différents concepts gastronomiques requièrent une analyse individuelle de la structure d'entreprise, de l'offre des plats et des ressources des clients. L'entretien relatif au conseil permet d'expliciter les exigences et le cahier des charges de la nouvelle cuisine. La phase de conception permet de définir l'organisation de la cuisine, le déroulement logistique et l'équipement technique. Les conditions de construction, les normes réglementaires, les règlements en matière d'hygiène et les potentiels d'économie d'énergie sont ici pris en compte. La cuisine doit également pouvoir s'adapter à de nouvelles tendances du marché dans la gastronomie.

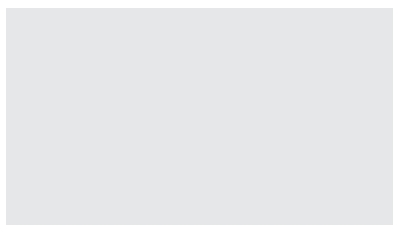
Notre service en détails :

- Analyse détaillée des besoins et conception
- Planification professionnelle de la cuisine
- Suivi complet du projet et coordination
- Production sur mesure
- Montage et remise approprié
- Présentation initiale par nos chefs
- Service client 24h / 24 : service technique
- Conseils et séminaires sur la technique de cuisine

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98



09/2017-22000240

