



Pionniers

Les Fourneaux Salvis

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 à la cuisson.

Sur mesure et toujours adapté à vos processus

Il y a plus d'un siècle, nous avons été de véritables pionniers de la production de cuisinières en fabriquant les premiers fourneaux suisses de première qualité : électriques et sur toute la surface. Aujourd'hui encore, nous continuons d'intégrer dans nos appareils des innovations incomparables. A l'heure actuelle, nos avancées continues se manifestent essentiellement dans le design. Nos clients satisfaits nous confirment combien nos produits sont performants, fiables et durables.



Mirko Mair, Restaurant Sichelburg, Falzes (Italie)

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



Martina Strobel, auberge zum Weissen Lamm, Sommerach (Allemagne)

« Les processus dans ma cuisine Salvis sont impeccables pour toute l'année »



Bruno Lustenberger, Hôtel Krone, Aarburg (Suisse)

« Reprendre enfin plaisir à cuisiner : les processus sont parfaitement planifiés grâce au savoir-faire de Salvis »

Salvis VisionPRO

Maniement unique et raffiné

Design innovant incomparable

■ Multifonctionnalité des composants

Tous les composants sont développés avec soin, ils vous permettent d'exploiter au maximum votre investissement.

■ Zoom sur vos processus

Les investissements sur l'avenir doivent surtout être rentables. Nos planifications contribuent à créer des cuisines économiques.

■ Design convaincant

La fonctionnalité et l'esthétique sont aujourd'hui deux paramètres incontournables de la cuisine qui doivent être parfaitement adaptés l'un à l'autre.

■ Hygiène : priorité n°1

Tous les meubles du soubassement sont fabriqués dans un modèle hygiénique (conformément à la norme DIN 18865-9). Les arrondis dans la structure supérieure permettent un nettoyage simple et rapide.

■ Efficacité énergétique et fiabilité

La cuisine d'aujourd'hui requiert surtout une technique fiable qui ne charge pas inutilement la cuisine en chaleur. Nos technologies sont conçues suivant des méthodes ultra-modernes en ayant toujours pour objectif de réduire à long terme les coûts de fonctionnement.



copyright : a & g Salzburg Vertriebsgesellschaft GmbH,
fourneau Salvis VisionPRO

Le choix de la technologie par excellence

Fiabilité et efficacité

Densité énergétique élevée, clé de la réussite

Le futur a déjà commencé. Nous posons aujourd'hui les jalons de votre réussite avec une technologie d'induction puissante. La rapidité et la durabilité comptent plus que jamais. Il existe aujourd'hui un grand nombre de prestations et de design de verre, mais le concept reste décisif. Nous avons la bonne solution.



Induction

Une technologie d'induction ultra-moderne combinée à différentes versions et tailles de bobines pour des applications et des emplois extrêmement variés. Différentes plaques

vitrocéramiques affleurantes collées pour des exigences maximales et une performance optimale. Vous pouvez choisir entre toute la surface ou des zones individuelles.



Wok à induction

De courts temps de chauffe et une cuisson extrêmement précise garantissent une flexibilité élevée. Nettoyage simple grâce à l'encastrement affleurant.

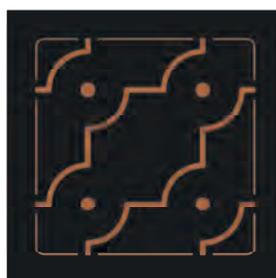


Boîtier du générateur

Boîtier intégré dans le fourneau pour loger et protéger des générateurs à induction. Le filtre anti-poussière (de protection) se nettoie rapidement et simplement.



Auberge zum Weissen Lamm, Sommerach (Allemagne)



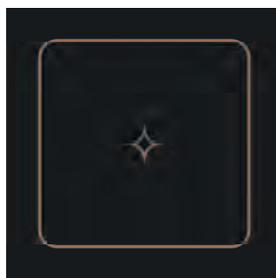
Grande zone

Potential varié sur une surface réduite. 4 bobines à induction de Ø 150 mm pouvant servir de zones individuelles ou d'induction sur toute la surface.



Grande zone

Les 4 bobines de Ø 150 mm disposées les unes à côté des autres conviennent également parfaitement à l'emploi de toutes petites poêles / sauteuses.



Bobine ronde

Induction à bobines rondes sur 1, 2 ou 4 zones. Simple, traditionnel et néanmoins extrêmement efficace. Le large diamètre des bobines de 270 mm couvre tous les besoins.



Tout champ

Induction sur toute la surface sur 1, 2 ou 4 zones, chacune avec 2 bobines rectangulaires. Puissance élevée générée par une technique ultra-moderne.

Esthétique et design

Pour des artistes culinaires et des acrobates des fourneaux.



Augmentation des rendements de la cuisine avec des technologies et des processus optimisés



Sélection des fonctions de cuisson à la carte



Nettoyage et entretien simples



Hôtel Krone, Aarburg (Suisse)



Expert dans la production de
fourneaux grâce à ses 100 ans
d'expérience



Solutions individuelles et
sur mesure



Fabrication en interne de
composants thermiques

Pour des artistes de la gastronomie

Fourneaux professionnels de Salvis avec système.

Rôtir et griller : les disciplines reines

Les grands maîtres de cette discipline ne jurent que par une répartition homogène de la chaleur et des propriétés de dorure exceptionnelles. Les unités fonctionnelles grill et grilloir en acier spécial allié ainsi que les sauteuses disposent toutes d'une surface de grill très fine avec un rayonnement thermique minimum.



Sauteuse

La qualité spéciale des plaques empêche la nourriture de coller. Les différentes profondeurs de cuve permettent l'emploi multifonctionnel. Climat de travail agréable grâce à un rayonnement thermique très faible.



Grande sauteuse

Construction de plaque spéciale pour une surface de cuisson CNS ultra-brillante avec une plaque en cuivre massive et brasée sous vide. Minimum de graisse pour un optimum d'aliments parfaits même pour de grandes quantités dans les sauteuses 800.



Sauteuse à induction

La technologie ultra-moderne combinée aux meilleures qualités de rôtissage. Temps de chauffe très courts, répartition homogène et rapide de la chaleur, accumulation élevée de chaleur jusque dans les angles grâce à une construction de plaque spéciale avec des fonds en cuivre massifs et brasés sous vide.



Grill/plaque griddle

Le revêtement spécial de la surface garantit un maniement confortable et sûr et un nettoyage simple. Emploi minimum de matière grasse sans pour autant que la nourriture attache. Nettoyage rapide grâce à de grands rayons.



Restaurant Sichelburg, Falzes (Italie)

Encastrement sur mesure

Les cuiseurs à pâtes, les bains-marie et les friteuses continuent d'être de grands classiques dans de nombreux fourneaux. Suivant le site, la saison et le concept, ils aident la brigade de cuisine et facilitent énormément les processus. Des variantes et des prestations sont prêtes pour chaque exigence !



Cuiseur à pâtes

Peut chauffer à sec ou à l'état humide : cette fonction est indispensable dès que les pâtes sont à l'honneur. Avec distinction d'épaisseur et remplissage automatique d'eau fraîche. Maniement simple et sûr combiné à un nettoyage simple grâce à de grands rayons de cuve.



Cuiseur multifonction

Réchauffage normal ou au bain-marie. Le corps de chauffe interne pivotant permet d'utiliser parfaitement chaque cm². La cuve emboutie se nettoie avec un minimum d'effort.



Bain-marie

Différentes tailles et niveaux de performance. Du maintien au chaud à la cuisson de knödel. Également disponible avec un remplissage automatique selon la norme DIN EN 1717.



Friteuses

Les friteuses encastrables Fryline avec corps de chauffe interne pivotant, deux modèles de commande et un système de pompage et/ou un dispositif de levage de panier en option garantissent le complément optimal dans chaque processus de cuisine.



Hôtel Krone, Aarburg (Suisse)

Au commencement était le feu

Les zones de cuisson de grande surface sont les composants les plus appréciés. Elles se distinguent par leur esthétique, leur performance, leur qualité et leurs matériaux écologiques. Des temps de chauffe courts, un nettoyage facile et la grande souplesse d'utilisation sont les principales caractéristiques.



Plaque de cuisson

Plaque de cuisson traditionnelle avec un faible rayonnement thermique pour un climat de travail agréable. Emploi polyvalent et donc exploitation énergétique optimale.



Ceran

Différentes plaques de cuisson avec ou sans identification de la présence d'une casserole. Des zones de chauffe de grandes dimensions permettent de cuire rapidement et de maintenir au chaud économiquement.



Gaz

La construction robuste et la technologie éprouvée garantissent un maniement en toute sécurité. Avec une cuve de brûleur fermée dans le modèle d'hygiène parfait.



Structures

Des structures exclusivement en CNS qui sont non seulement parfaitement adaptées à la taille des fourneaux, mais qui sont également parfaitement soudées au revêtement de manière propre et hygiénique servent de surface de travail et de rangement supplémentaire.



Accessoires et pièces de montage

Tablette amovible ou prises intégrées, Salvis vous propose, dans son catalogue de fourneaux, toutes sortes d'accessoires, mais aussi des barres ou des chambranles permettant de placer le raccordement mural exactement où il est nécessaire.



Soubassements

Pour les fourneaux Salvis, il existe plus de 400 soubassements neutres différents chauffés et réfrigérés. Compartiments, fours et armoires chauffantes pouvant être utilisés en continu et d'un côté. Le soubassement est également prévu et fabriqué sur mesure en



fonction de vos processus. Les éléments neutres sont bien évidemment également disponibles en Hygiène H2 suivant la norme DIN 18865-9. Cela implique davantage de sécurité et une plus grande simplicité de nettoyage.

Salvis Master

Simple et élégant

La gamme de fourneaux Salvis Master convainc par sa précision, sa fiabilité et sa durabilité avec des solutions techniquement réfléchies. Le design épuré est défini par une épaisseur continue de 40 mm et par les unités de cuisson à disposer librement. Divers soubassements permettent de personnaliser le cœur de chaque cuisine selon les besoins des chefs. Le fait de pouvoir introduire séparément une structure supérieure et une structure inférieure est un atout supplémentaire.

■ Unité fermée

La surface de travail et de cuisson de la gamme de fourneaux Salvis-Master est monobloc.

■ Feuille de couverture sans déformation pour une grande stabilité

La feuille de couverture et le châssis sont soudés précisément et renforcés de 5 mm.

■ Les panneaux frontaux amovibles

facilitent grandement l'entretien du four.

■ Introduction séparée

Pour des longueurs maximales allant jusqu'à 5200 mm de long et 1000 mm de large.





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 de plats et des ressources des clients. L'entretien relatif au conseil permet d'explicitier 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 détail :

- Analyse détaillée des besoins et conception
- Planification professionnelle de la cuisine
- Suivi complet du projet et coordination
- Service client 24h / 24 : service technique
- Montage et remise professionnels
- Présentation initiale par nos professionnels de la cuisine



SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

10/2017-22000892

