



RAFFINÉES.

Des unités de cuisson modulaires

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse centenaire. Nous construisons des cuisinières et des appareils haut de gamme dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est également synonyme de produits peu gourmands en énergie et faciles à utiliser, permettant d'obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Le Frontcooking – tout un spectacle

Les artistes culinaires sont plus tendance que jamais – en particulier lorsqu'ils font le show devant les clients. C'est pourquoi le Frontcooking est considéré comme un art culinaire des plus raffinés. Il divertit les invités tout en gardant la maîtrise de sa cuisine. Grâce à une technique modulaire très fiable, les concepts de Frontcooking s'échangent de manière ludique.

Forte de 14 groupes de produits, la solution système astucieuse évolutive à l'envi propose plus de 20 modèles pour satisfaire à tous les besoins. La solution système parfaite pour toutes les cuisines mobiles:

 Catering

 Frontcooking

 Bistro

 Food-Truck

 Take-Away

 Buffet

Tout simplement raffinée.



L'hôtel Kemmeribodenbad à Schangnau en Suisse mise sur les unités de la Salvis-Smartline pour son Food-Truck

Parfait. Frontcooking avec la station de cuisson mobile Salvis-Fresh&Smart.

Pour cuisiner devant le client. Simple et flexible.



Structure en verre avec éclairage



Ventilateur à 4 vitesses

La conception est simplissime. La base de la cuisine mobile est constituée par deux unités de cuisson modulaires de la Salvis-Smartline de 400 mm de longueur chacune. L'unité de Frontcooking est ensuite complétée en fonction du concept. Les raccordements électriques intégrés de 2x 230 V et de 2x 400 V offrent une flexibilité maximale – *smart cooking*

Le raffinement en un coup d'œil :

-  Les odeurs et fumées sont éliminées à la source.
-  L'aspiration directe par 3 côtés garante un résultat impeccable.
-  80 % des odeurs sont absorbées par des filtres en feutre combinés !
-  Les graisses sont éliminées dans des filtres cyclones et collectées dans des bacs.
-  Tous les composants peuvent être lavés en machine et sont faciles à nettoyer.
-  Le comptoir avec sa structure en verre et son éclairage est disponible en option. Il garantit une hygiène impeccable.
-  Tiroir à épices amovible pour agrandir le plan de travail.



Salvis-Fresh&Smart comptoir et ventilation en option



Unité motorisée avec filtre en feutre amovible

Raffinées. Les unités de cuisson modulaires Salvis-Smartline.

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



De nombreuses solutions pour votre concept. 40 variantes de modèles avec différentes puissances sont disponibles. La plus petite surface de 0,24m² fait déjà de vous un grand traiteur. La profondeur standard de seulement 600 mm pour tous les modèles convient à tous les plans de travail et les stations de Frontcooking.



Unité de cuisson Ceran

Cuisiner sur 2 plaques de cuisson vitrocéramiques sans casseroles spécifiques.



Unité de cuisson à induction

Variante avec 1 ou 2 feux. Détection automatique de la casserole avec affichage optique pour les casseroles compatibles induction.



Wok à induction

Polyvalent et innovant. Généreuse cuve en céramique pour des Woks compatibles induction.



Unité de cuisson au gaz

2 feux à gaz séparés de puissance différente avec allumage Piezo et protection à l'allumage.



Friteuse

Réglage thermostatique de la température de 100 à 190 °C grâce à une commande électromécanique.



Cuiseur à pâtes

Convient à jusqu'à 6 récipients ronds ou rectangulaires et des récipients GN à perforés. Pour pâtes précuit.



Bain-marie

Récipient intérieur profond avec grand rayon. Facile et rapide à nettoyer.



Bac à frites

Système de maintien au chaud avec chaleur inférieure et supérieure réglable. Bac à frites profond de 150 mm.



Unité de travail

Plan de travail pratique avec tiroir pour utiliser et ranger les récipients GN.



Fonctions compatibles

Hauteur réglable

Commande facile

Rôtir et griller



Plaque Griddle 400

Plaque de cuisson universelle en acier spécial sans transition avec l'intérieur du coffrage. Bac de retenue des graisses intégré dans la zone froide.



Plaque Griddle 600

Plaque de cuisson universelle en acier spécial. Surface Griddle plus profonde avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.

NOUVEAU



Salvis Smartline Griddle 800

Une plaque de cuisson aux dimensions généreuses en acier spécial haute qualité, résistant à la corrosion et à l'usure.



Grill (400 et 600)

Toutes les unités fonctionnelles sur table et intégrées Salvis-Smartline sont bien entendu disponibles avec le fameux design rouge et blanc de Salvis, mais à présent également avec un panneau de commande gris très élégant



Plaque Grill / Griddle 600

Surface du grill rainurée en acier spécial sans transition avec l'intérieur du coffrage. Réglage thermostatique continu de la température jusqu'à 250°C.



Combi-Griddle 400

Appareil multifonctions compact avec bac de 65 mm de profondeur et grande capacité.



Intégration dans le programme de mobilier Salvis-Gastroligne



Appareils de table

Salvis-Compactline multifonctionnelle et compacte

Un design noble qui enthousiasme les clients par son professionnalisme.



Bouton rotatif robuste élégant



Dimensions compactes



Logo à l'arrière

La Salvis-Compactline est une entrée de gamme bon marché, d'une qualité convaincante et d'une élégance épurée dans la technologie de Frontcooking. Son simple bouton rotatif permet une utilisation rapide et peu gourmande en énergie. Elle attire tous les regards dans la zone de Frontcooking et dans la cuisine proprement dite. Efficace partout où de l'énergie doit être disponible rapidement.

La technologie ultra-moderne garantit un maximum de confort et une sécurité d'exploitation optimale.

Les appareils de table sont respectivement dotés d'une zone de cuisson. Le réglage en continu est le garant d'une préparation délicate des aliments de tous types.

Un raffinement omniprésent

-  La plaque en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur affleurante garantit stabilité et sécurité.
-  Coffrage sans jointures aux dimensions étroites.
-  Câblage possible à l'avant ou à l'arrière.
-  Système électronique de détection des casseroles.
-  Bobines à induction et plaque de cuisson Ceran d'un grand diamètre de 270 mm.
-  Verre Flow Wok élégant pour exigences de design élevées.
-  Pieds anti-dérapants
-  Châssis de compensation pour une hauteur de travail identique à celle du wok à induction

Modèles Salvis Compactline



Salvis ProfiLine.

La gamme destinée aux grandes quantités.

Modulaire. Productifs.

Gamme de produits, faits et chiffres sur demande



APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

La Station de Cuisson Mobile Salvis-Fresh&Smart

Désignation	SFS 1100
Dimensions sans protection contre les éclaboussures (L x P x H)	1100 x 720 x 950 mm
Dimensions avec protection contre les éclaboussures (L x P x H)	1100 x 720 x 1150 mm
Dimensions avec structure en verre (L x P x H)	1100 x 720 x 1350 mm
Valeur de raccordement (unités de cuisson Salvis-Smartline incluses)	max. 22 kW
Tension / fusibles	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 32 A
N° article avec prise CH	BI371930
N° article avec prise Europe	BI371933
Équipement Salvis-Smartline	2 appareils étroits / 1 Griddle 800

Option - structure verre avec éclairage	Type GA-11
N° article CH	BI371931
N° article Europe	BI371934
Tension / fusibles	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Salvis-Compactline

Désignation	N° art.	Dimensions extérieures LxPxH	Zones de cuisson	Puissance connectée	Tension	Type de fiche
Induction NC 1 35	NC350100	370 x 390 x 125	1	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Induction NC 1 35	NC350110	370 x 390 x 125	1	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Induction NC 1 50	NC500100	370 x 390 x 125	1	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	25
Induction NC 1 50	NC500110	370 x 390 x 125	1	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE 16
Ceran NCC 1 30	NC300100	370 x 390 x 125	1	3,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Ceran NCC 1 30	NC300110	370 x 390 x 125	1	3,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Wok à induction NC 1 35	NC350500	370 x 390 x 180	1	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Wok à induction NCW 1 35	NC350510	370 x 390 x 180	1	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Wok à induction NCW 1 50	NC500500	370 x 390 x 180	1	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	25
Wok à induction NCW 1 50	NC500510	370 x 390 x 180	1	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE 16

Pour les schémas de branchement et détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

Smart cooking est synonyme de produits économiques et rentables. Le système s'appuie sur la production différée avec la technologie sous vide Salvis-GreenVAC.

Smart cooking est la recette du succès pour des clients et des hôtes satisfaits.

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Unités de cuisson modulaires Salvis-Smartline

Désignation	N° art. modèle pour table	N° art. modèle à intégrer	Dimensions extérieures LxPxH	Puissance connectée	Tension
Unité de cuisson à induction à 1 zone de cuisson	BI371824	BI371825	380 × 615 × 208/218	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371916	BI371917	380 × 615 × 208/218	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Unité de cuisson à induction à 2 zones de cuisson	BI371822	BI371823	380 × 615 × 208/218	2 x 3,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
	BI371914	BI371915	380 × 615 × 208/218	2 x 5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Wok à induction	BI371826	BI371827	380 × 615 × 208/218	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371918	BI371919	380 × 615 × 208/218	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Unité de cuisson Ceran à 2 zones de cuisson	BI371820	BI371821	380 × 615 × 208/218	2 x 2,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Unité de cuisson au gaz naturel H ¹⁾	BI371922	BI371923	380 × 615 × 208/218	Avant 5,0 kW arrière 3,5 kW	
Plaque Grill 400 acier spécial	BI371848	BI371935	380 × 615 × 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Plaque Grill 600 acier spécial	BI371819	BI371808	580 × 615 × 208/218	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque Grill-Griddle 600 acier spécial	BI371804	BI370805	580 × 615 × 208/218	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque Grill-Griddle 400 acier spécial	BI371800	BI371801	380 × 615 × 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Plaque Griddle 600 acier spécial	BI371802	BI371803	580 × 615 × 208/218	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque Griddle 800 acier spécial	BI372100	BI372101-	780 × 615 × 208/218	2 x 4,2 kW	400 V 3N 50/60 Hz 16A
Combi-Griddle	BI371806	BI371807	380 × 615 × 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Bain-marie	BI371854	BI371855	380 × 615 × 208/218	1,8 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
Cuiseur à pâtes	BI371828	BI371829	380 × 615 × 208/218	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
Unité de travail avec tiroir	BI371856	-	380 × 615 × 208/218	Dimension équipement : max. GN 1/1-100	
Friteuse	BI371840	BI371841	380 × 615 × 208/218	5,8 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
Bac à frites « Silofrit »	BI371852	BI371853	380 × 615 × 208/218	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et détails techniques, voir les instructions d'installation.

Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

¹⁾ Autres types de gaz sur demande.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18
E-mail info@salvis.ch

03/2019 - 22000116

