

Ausgereift
 Raffiniert
 Krönend
 Herausragend
 Vollendet
 Einzigartig
 Innovativ
 Wegweisend
 Intelligent



Krönend. Salamander Salvis-Classic und Salvis-Vitesse



Zahlen und Fakten auf einen Blick.

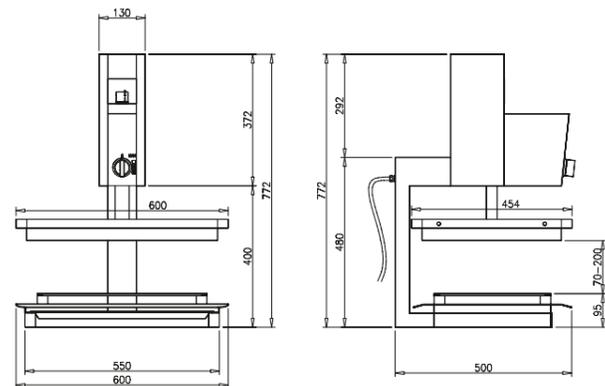
| Technische Daten | Vitesse | Classic | Classic Pro |
|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|
| Typ Rohrheizkörper | RH-ET | RH-C | RH-C Pro |
| Art.-Nr. | SA 373'101 | SA 373'200 | SA 373'210 |
| Typ HiLightheizkörper | HL-ET | HL-C | HL-C Pro |
| Art.-Nr. | SA 373'105 | SA 373'201 | SA 373'211 |
| Spannung / Zuleitung | 400 V 2N 50/60 Hz | 400 V 2N 50/60 Hz | |
| Absicherung | 16 A | 2 x 16 A | 2 x 16 A |
| Abmessung LxTxH (mm) | 600 x 500 x 772 | 600 x 480 / 520 x 456 | |

| Leistung / Typ | RH | HL | RH | HL |
|-----------------------|------|--------|--------|--------|
| Volle Leistung | 4 kW | 4,6 kW | 3,6 kW | 4,6 kW |
| Links oder rechts | 2 kW | 2,3 kW | 1,8 kW | 2,3 kW |
| Bereitschaftsleistung | 1 kW | 1,1 kW | 0,9 kW | 1,1 kW |

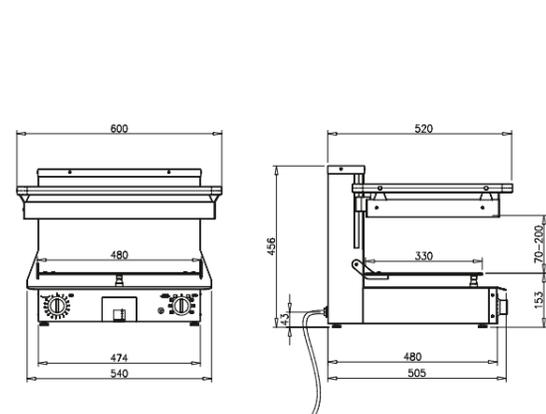
RH = Rohrheizkörper HL = HiLightheizkörper

Ob Rost, Auffangschale oder weiteres Zubehör – mit Salvis sind Sie gut versorgt.
 Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Sonderspannungen auf Anfrage.

Salamander Vitesse



Salamander Classic und Classic Pro



SALVIS AG
 Nordstrasse 15
 CH-4665 Oftringen
 www.salvis.ch
 Telefon +41 62 788 18 18
 Fax +41 62 788 18 98

02/2013 – 22000017

smart cooking



smart cooking



Krönend. Die Salamander von Salvis.

Für jeden Einsatzbereich.
Hochwertig. Vielseitig. Schnell.



Ökologie und Effizienz.

Höchstes Sparpotenzial dank ausgeklügelter Technik.



Salvis Salamander Vitesse

Dieses Modell ist nebst seiner hervorragenden Materialqualität und der Reinigungsfreundlichkeit noch voller anderen Finessen.

Bedienfreundlich

Dank der 4-Seitigen Bedienbarkeit kann die Effizienz gesteigert werden und vereinfacht das Arbeiten.

Multifunktional

Der Salamander Vitesse ist wahlweise zum Tisch-, Wand- oder Deckenmodell umbaubar.

Design

Die exklusive und aufwändige Bauweise ist sehenswert. Das Modell Vitesse kann in jeder Designküche, Showküche oder im Frontcooking-Bereich optimal eingesetzt werden.



Modell Vitesse >

Salvis Salamander Classic und Classic Pro

Die Classic Modelle decken den traditionellen Salamanderbedarf ab und erfreuen dank neuester Technik.

Kompakt

Dank der kompakten Aussenmasse in vielen Bereichen einsetzbar, sogar in der Deckenhaube einbaubar.

Hochwertig

Die robuste Bauweise garantiert hohe Lebensdauer, auch im täglichen Dauereinsatz.

Automatische Tellererkennung

Die zuschaltbare clevere Funktion erkennt Teller und Schalen selbständig und schaltet den Salamander automatisch ein und aus. Dank den schnellen Heizsystemen sparen Sie beim Gratinieren wertvolle Energie.



Modell Classic Pro >

Modell Classic >

Reflektor

Der konstruktiv durchdachte Heizreflektor ist bei allen Modellen mit einem patentierten Doppelmantel und einem smarten Heizsystem ausgestattet, der die hohen Temperaturen am Reflektorgriff verhindert.

Timer

Sie erhalten garantiert immer gleich bleibende Resultate da sich das Gerät nach der gewünschten Gratinierzeit automatisch ausschaltet. Sei es bei der mechanischen oder elektronischen Zeitsteuerung.

Bedienung

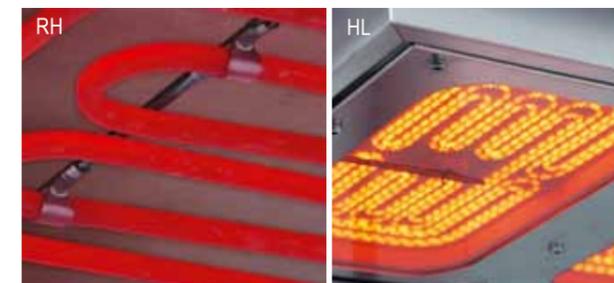
Sie haben drei Bedienarten zur Auswahl. Manuell, halb- oder voll automatisch. Für jeden Anwendungsbedarf die richtige Lösung.

Hygiene

Dank der hochwertigen Verarbeitung, grossen Radien und der hochklappbaren Teller Auflage ist die Reinigung schnell und einfach.

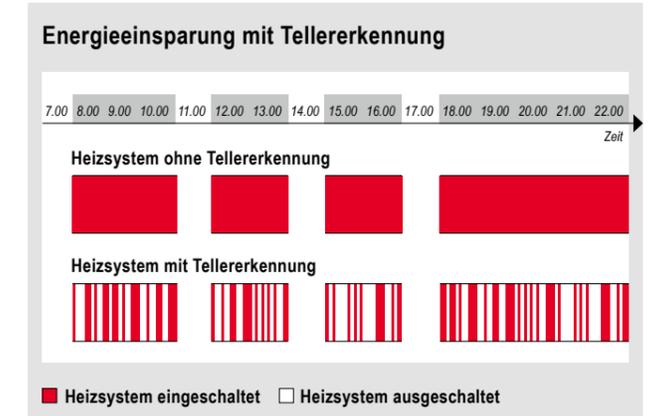
Heizsysteme

Bei allen Modellen haben Sie die Wahl zwischen dem traditionellen Rohrheizkörper (RH) und dem schnellen HiLightheizkörper (HL).



Vorteile mit der Salvis Tellererkennung

Die innovative Technik von Salvis ermöglicht effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch.



Fazit

Mit der Salvis Tellererkennung bis zu 70% reduzierter Stromverbrauch.

Amortisation dank Energieeinsparung in 1¼ Jahren.
(kWh à CHF 0.23 / EUR 0.15)

