

Raffiniert.

Thermische Kocheinheiten Salvis-Smartline

Mobile Kochstation Salvis-Fresh&Smart



smart cooking





Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Raffiniert. Die thermischen Kocheinheiten Salvis-Smartline.

Die perfekte Systemlösung für die kleine und grosse Profiküche.

Einfach. Individuell. Ausbaubar.

Sie wollen Ihre Gäste mit Frontcooking faszinieren, mit Aktionstagen unterhalten, beim Terrassengeschäft frische Akzente oder im Partyservice neue Trends setzen? Dann ist das Salvis-Smartline-Sortiment genau das Richtige für Sie! Die clevere, individuell ausbaufähige Systemlösung bietet Ihnen 29 verschiedene Module. Beste

Arbeitsplatzgestaltung zum Braten, Grillieren, Frittieren, Kochen und Warmhalten. Kann einfach, individuell und ausbaufähig konzipiert werden. Die perfekte Systemlösung für den professionellen Grossküchen- sowie Satelliten-, Frontküchen- oder Take-away-Bereich. Einfach raffiniert!

Kocheinheiten



Induktions-Kocheinheit

Varianten mit 1 oder 2 Heizzonen. Elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige für induktionsfähige Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 125 bis 260 mm.

Temperaturgenaues Arbeiten und kurze Reaktionszeiten durch modernste Induktionstechnik.



Ceran-Kocheinheit

Kochen auf 2 grossen Glaskeramik-Kochfeldern ohne Bedingung für spezielles Kochgeschirr. Stufenlos regelbar mit sofortiger Kochbereitschaft und hohem Wirkungsgrad.

Temperaturen sind vorne und hinten getrennt regelbar.



Induktions-Wok

Innovativer Alleskönner. Grosszügige Keramik-Küvette für induktionsfähige Wok-Pfannen. Elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige bei Verwendung von nicht geeignetem Geschirr. Hohe, stufenlos regulierbare Leistung für schnelle Aufheizzeiten und sofortige Betriebsbereitschaft.



Gas-Kocheinheit

2 separate, unterschiedlich starke Gaskochstellen mit Piezo-Zündung und Zündsicherung. Die Brennermulde, die Brenner und der Pfannenrost sind ohne Werkzeug herausnehmbar.



Braten und Grillieren



Grill-Platte (schmal und breit)

Gerillte Grillfläche aus Spezialstahl mit einer bzw. zwei Heizzonen für das typische Grillmuster. Nahtloser Übergang zum Innengehäuse. Grillplatte ist vertieft mit gerundeten Ecken für eine einfache Reinigung. Stufenlose Beheizung bis 250 °C für eine gleichmässige Temperaturverteilung. Leicht herausnehmbare, eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone.

Griddle-Platte (schmal und breit)

Universelle Bratplatte aus Spezialstahl mit einer bzw. zwei Heizzonen. Nahtloser Übergang zum Innengehäuse. Griddlefläche ist vertieft mit gerundeten Ecken für eine einfache Reinigung. Stufenlose Beheizung bis 250 °C für eine gleichmässige Temperaturverteilung. Leicht herausnehmbare, eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone.



Grill-Griddle-Platte breit

Grillfläche gerillt aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone. Temperatur links und rechts stufenlos thermostatisch regelbar bis 250 °C.

Combi-Griddle

Kompaktes Multifunktionsgerät mit einer speziell bearbeiteten Stahlplatte mit glatter Oberfläche. 65 mm tiefe Wanne mit grossem Fassungsvermögen. Nahtloser Übergang zum Innengehäuse. Stufenlose Beheizung bis 250 °C für eine gleichmässige Temperaturverteilung. Teflonverschluss und Auslauf nach vorne.



Bain-Marie



Bain-Marie

Tiefgezogener Innenbehälter mit grossen Radien. Dadurch leicht und schnell zu reinigen. Passend für GN-Behälter. Direkte Beheizung und thermostatische Temperaturregelung. Abschalten der Heizung bei Trockenlauf, daher grösste Sicherheit und keine Beschädigung des Heizkörpers. Sicherheitsauslaufhahn für ein besonders einfaches Handling.

Arbeitseinheit



Arbeitseinheit

Praktische Arbeitsfläche mit Schublade zum Einsatz und zur Aufnahme von GN-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten). Oben mit tiefgezogener Mulde für die Einlage eines Tranchierbrettes (nicht im Lieferumfang enthalten).

Pasta-Kocher



Pasta-Kocher

Tiefgezogener Innenbehälter mit grossen Radien. Dadurch leicht und schnell zu reinigen. Passend für bis zu 6 runde oder eckige Pasta-Körbe und gelochte GN-Behälter. Direkte Beheizung und thermostatische Temperaturregelung. Aufbereitung von bis zu 80 Portionen/h vorgefertigter Pasta durch hohe Leistung. Sicherheitsauslaufhahn für ein besonders einfaches Handling.

Frittieren



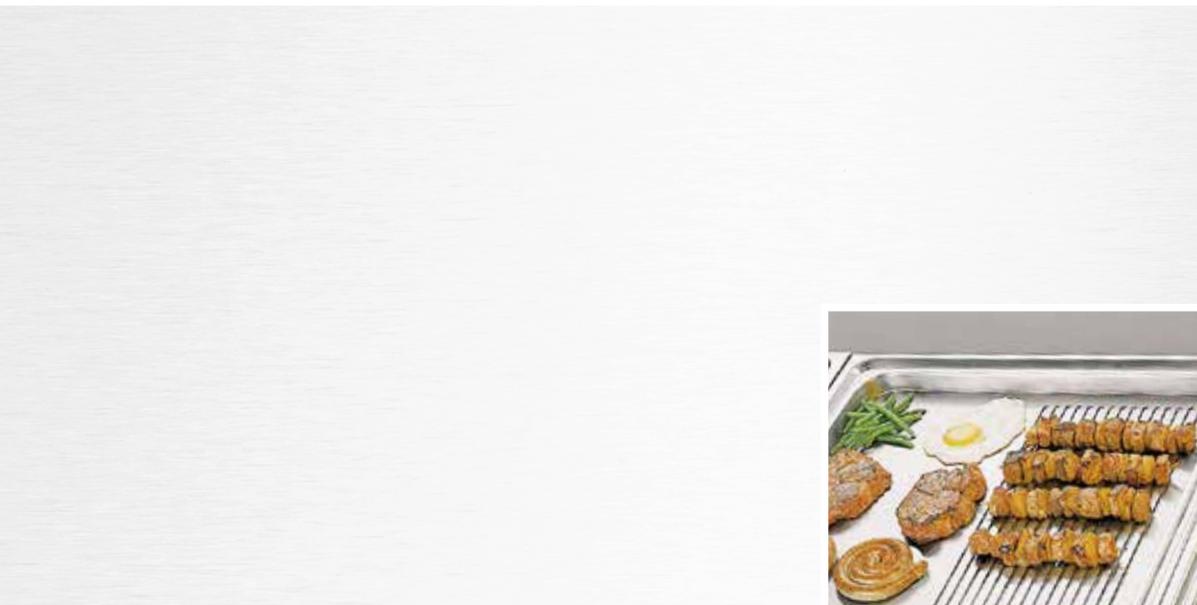
Fritteuse

Temperatur thermostatisch regelbar von 100 bis 190 °C durch elektromechanische Sicherheits-Steuerung. Für alle frittierbaren Produkte geeignet. Herausschwenkbarer Heizkörper für eine einfache Reinigung des in einem Stück tiefgezogenen Beckens. Frittierkorb und Flachdeckel gehören zum Lieferumfang.



Frittenwanne

Warmhaltesystem mit regelbarer Ober- und Unterhitze. 150 mm tiefgezogene Frittenwanne für grosse Kapazitäten. Ein gelochtes Einlegeblech gehört zum Lieferumfang.



Anwendungsmöglichkeiten

Alle Salvis-Smartline-Geräte sind als Auftisch- und Einbaueinheiten ideal mit allen Normunterbauten kombinierbar.

Natürlich auch auf allen neutralen, beheizten und gekühlten Salvis-Gastroline-Edelstahlmöbeln. Die Tischmodelle sind 208/218 mm hoch für eine optimale Arbeitshöhe. Die Einbaueinheiten sind annähernd flächenbündig.

Sie wollen noch mehr Flexibilität bzw. Mobilität? Dafür wurde die mobile Kochstation Salvis-Fresh&Smart entwickelt. Darin finden zwei Salvis-Smartline-Einheiten Platz, die, je nach Bedarf, in Sekunden getauscht werden können. Einfach ausstecken, Gerät tauschen, einstecken und los geht's!



▲ Einbau in das Möbelprogramm
Salvis-Gastroline



▲ Auftischgeräte



▲ Salvis-Smartline integriert in der mobilen Kochstation Salvis-Fresh&Smart

Design in Grau



Alle Salvis-Smartline-Auftisch- und -Einbau-Funktionseinheiten gibt es nicht nur im bekannten Salvis-Rot/Weiss-Design, sondern auch mit einem Bedienpanel in edlem Grau.

Vollkommen. Frontcooking mit der mobilen Kochstation Salvis-Fresh&Smart. Zubereiten, wo der Kunde is(s)t. Einfach und flexibel einsetzbar.

Mit der mobilen Kochstation Salvis-Fresh&Smart werden die beim Kochen entstehenden Kochdünste unmittelbar dort beseitigt, wo sie entstehen. Dies ermöglicht eine dreiseitige Absaugung, die direkt oberhalb der Kochgeräte angebracht ist. Die Dämpfe und Gerüche werden über Abluftschlitze nach unten in die speziell entwickelte Filteranlage geführt. Das FreshAir-System neutralisiert unangenehme Gerüche vollständig.

Die mobile Kochstation kann mit den verschiedenen Salvis-Smartline-Geräten ausgestattet werden. Die Geräte sind beliebig austauschbar.

Mobil ohne Dunsthaube, die Lösung für das moderne Frontcooking!

Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **Dämpfe und Gerüche werden dort beseitigt, wo sie entstehen.**
- Direkte, 3-seitige Absaugung, keine externe Abluftanlage erforderlich.
- **80% Geruchsvernichtung.**
- Flexibel einsetzbar durch hohe Mobilität.
- Erschliessung neuer und zusätzlicher Marktsegmente.
- **Leichte Reinigung aller Teile.**
- Wahlweise mit Glasaufbau.
- Fahrbar mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern.





Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Technische Daten

Abmessung mit Glasaufbau (B × T × H)	1100 × 720 × 1350 mm
Abmessung mit Spritzschutz (B × T × H)	1100 × 720 × 1150 mm
Abmessung ohne Spritzschutz (B × T × H)	1100 × 720 × 950 mm
Anschlusswert (inkl. Salvis-Smartline-Kocheinheiten)	max. 22 kW
Spannung/Absicherung	400 V 3N AC 50/60 Hz, 32 A
Art.-Nr. mit CH-Steckdose	BI371930
Art.-Nr. mit Euro-Steckdose	BI371933
Aufnahme Salvis-Smartline	2 schmale Geräte

Typ SFS 1100

Optional – Glasaufbau mit Beleuchtung

Art.-Nr.	BI371931
Spannung/Absicherung	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Typ GA-11

Zubehör auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung.
Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.



Ausgereift. **Raffiniert.**

Krönend. Herausragend.

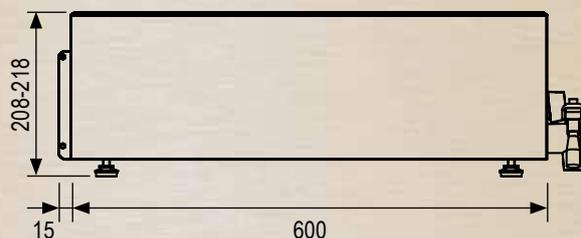
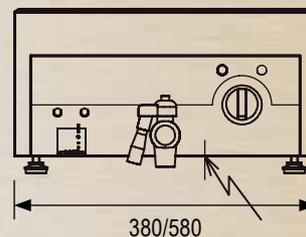
Vollendet. Einzigartig.

Innovativ. Wegweisend.

Intelligent. **Vollkommen.**

Flexibel. Leistungsfähig.

Vielseitig.



Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Bezeichnung	Art.-Nr. Tischmodell	Art.-Nr. Einbaumodell	Aussen- masse	Anschluss- wert	Spannung/ Absicherung
Induktions-Kocheinheit 1 Heizzone	BI371824	BI371825	A	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371916	BI371917	A	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Induktions-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371822	BI371823	A	2 x 3,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
	BI371914	BI371915	A	2 x 5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Induktions-Wok	BI371826	BI371827	A	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371918	BI371919	A	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Ceran-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371820	BI371821	A	2 x 2,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Gas-Kocheinheit Erdgas H ¹⁾	BI371922	BI371923	A	vorne 5,0 kW hinten 3,5 kW	
Grill-Platte schmal Spezialstahl	BI371848	BI371935	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Grill-Platte breit Spezialstahl	BI371819	BI371808	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Grill-Griddle-Platte breit Spezialstahl	BI371804	BI371805	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Griddle-Platte schmal Spezialstahl	BI371800	BI371801	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Griddle-Platte breit Spezialstahl	BI371802	BI371803	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Combi-Griddle	BI371806	BI371807	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Bain-Marie	BI371854	BI371855	A	1,8 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
Pasta-Kocher	BI371828	BI371829	A	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
Arbeitseinheit mit Schublade	BI371856	-	A	Bestückungsgrösse: max. GN 1/1-100	
Fritteuse	BI371840	BI371841	A	5,8 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
Frittenwanne «Silofrit»	BI371852	BI371853	A	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Abmessungen: B × T × H in mm, Typ A: 380 × 600²⁾ × 208/218, Typ B: 580 × 600²⁾ × 208/218

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung.

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

¹⁾ Andere Gasarten auf Anfrage. ²⁾ Plus 15 mm Wandabstand.

SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

08/2015-22000115



smart cooking

