Mûri

Raffinées

Accomplie

Excellent

Unique

Innovants

Pionnier

Achevée

Intelligent

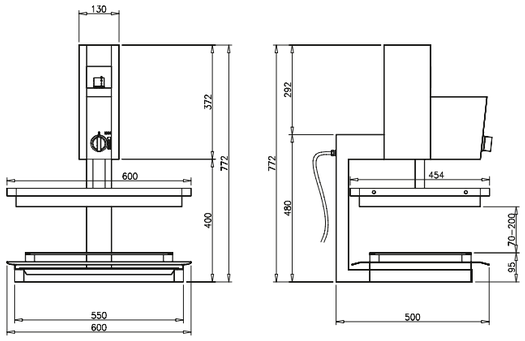
Caractéristiques techniques en un clin d'œil.

Caractéristiques techniques	Vitesse		Classic	Classic Pro
Modèle à corps de chauffe	RH-ET		RH-C	RH-C Pro
No d'art.	SA 373'101		SA 373'200	SA 373'210
Modèle à corps de chauffe HiLight	HL-ET		HL-C	HL-C Pro
No d'art.	SA 373'105		SA 373'201	SA 373'211
Tension	400 V 2N 50/60 Hz		400 V 2N 50/60 Hz	
Protection	16 A		2 x 16 A	2 x 16 A
Dimensions LxPxH (mm)	600 x 500 x 772		600 x 480 / 520 x 456	
Puissance – Modèle	**RH**	**HL**	**RH**	**HL**
Pleine puissance	4 kW	4,6 kW	3,6 kW	4,6 kW
Gauche ou droite	2 kW	2,3 kW	1,8 kW	2,3 kW
Puissance en attente	1 kW	1,1 kW	0,9 kW	1,1 kW

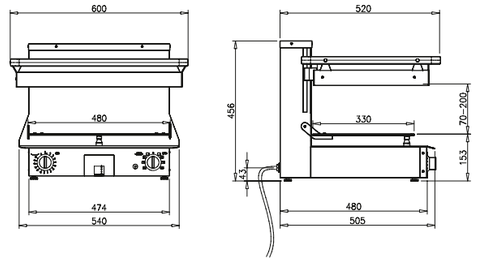
RH = corps de chauffe à faisceau tubulaire HL = corps de chauffe HiLight

Avec grille, collecteur de graisse ou autres accessoires – avec Salvis, vous êtes paré à toute éventualité.
Sous réserve de modification de la puissance, des dimensions et de la construction. Tensions spéciales sur demande.

Salamandre Vitesse



Salamandre Classic et Classic Pro



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

02/2013 – 2000018

smart cooking

SALVIS

Accomplie.

La Salamandre

Salvis-Classic et Salvis-Vitesse

smart cooking

SALVIS

Accomplie. La salamandre de Salvis.

Pour chaque mode d'utilisation.
Haute qualité. Polyvalence. Rapidité.

Écologique et efficace.

Maximum d'économie grâce à une technologie judicieuse.

ECO TECHNOLOGIE

Montage mural

Montage sur table

Châssis

Montage suspendu

La salamandre Vitesse de Salvis

Outre l'excellente qualité de son design et de son matériel et sa facilité d'entretien, ce modèle offre une foule de détails judicieux.

Facile à manipuler

L'accès possible des 4 côtés accroît l'efficacité et simplifie le travail.

Multifonctionnelle

La salamandre Vitesse est fournie au choix en tant que modèle de table, mural ou suspendu.

Design

La construction aussi exclusive que raffinée vaut le coup d'oeil. Le modèle Vitesse n'a aucun mal à être intégré de façon optimale dans une cuisine exclusive, de démonstration ou dans une ligne de cuisson.

Modèle Vitesse >

Les salamandres Classic et Classic Pro de Salvis

Les modèles Classic répondent aux besoins traditionnels dans le domaine des salamandres et sont dotés d'une technologie ultramoderne.

Compacte

Grâce à ses cotes extérieures compactes, il peut être utilisé dans de nombreux secteurs et même en suspension.

Haute qualité

La construction robuste garantit une grande longévité, même en cas d'utilisation quotidienne permanente.

Détection automatique des assiettes

Dotée d'une fonction intelligente pouvant être activée pour la détection autonome d'assiettes et de plats, la salamandre se met en marche et s'arrête automatiquement. Grâce aux système de chauffe rapides, vous faites de précieuses économies d'énergie en gratinant vos mets.

Modèle Classic Pro >

Modèle Classic >

Réflecteur

Le réflecteur chauffant, dont la construction est judicieusement mûrie, est équipé sur tous les modèles d'une double gaine brevetée et d'un système de chauffage raffiné empêchant les hautes températures sur la poignée du réflecteur.

Minuterie

Le fait que l'appareil se coupe automatiquement à la fin du temps imparti à la gratinée, vous permet de garantir des résultats toujours constants, qu'il s'agisse de la minuterie mécanique ou électronique.

Commande

Vous disposez au chois de trois modes de commande : manuel, semi-automatique ou entièrement automatique. La solution adaptée à chaque cas d'application.

Hygiène

Grâce à l'usinage de très haute qualité, aux larges rayons et au support d'assiette pouvant être relevé, le nettoyage s'avère aussi simple que rapide.

Systèmes de chauffe

Sur tous les modèles, vous avez le choix entre le **corps de chauffe tubulaire** (RH) traditionnel et le **corps de chauffe HiLight** (HL).

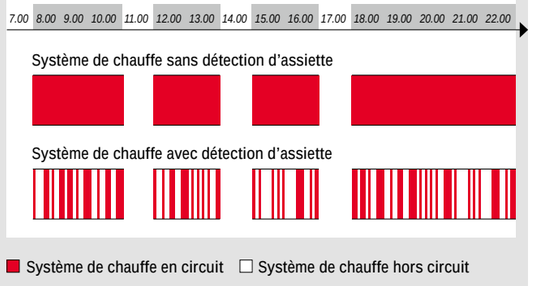
RH

HL

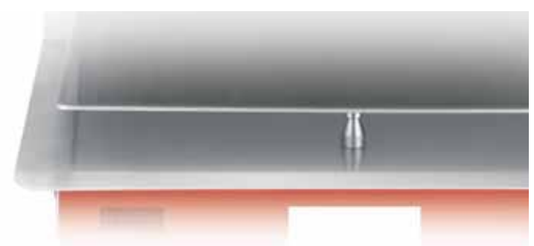
Avantages avec le système de détection d'assiette Salvis

La technique innovatrice de Salvis assure une production efficace malgré une consommation minimale d'énergie.

Économie d'énergie avec détection d'assiette



Résumé

Réduction de la consommation de courant jusqu'à 70% grâce à la détection automatique d'assiette de Salvis.

Frais d'achats amortis en l'espace de 21 mois, grâce à l'économie d'énergie. (kWh à CHF 0.23 / EUR 0.15)