Raffinées.

Les Unités de Cuisson Thermiques. Salvis-Smartline

La Station de Cuisson Mobile Salvis-Fresh&Smart

100 YEARS SALVIS

smart cooking

SALVIS

Centenaire Salvis est une entreprise suisse, nous fabriquons des cuisinières et appareils haut de gamme pour la cuisine professionnelle. Salvis est aussi synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser, ce qui permettent d'obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Raffiné. Les unités de cuisson thermiques Salvis-Smartline.

La solution système parfaite pour les petites et les grandes cuisines professionnelles. Simple. Personnalisable. Extensible.

Vous voulez impressionner vos clients en cuisinant devant eux, organiser des événements, moderniser votre service sur terrasse ou établier des nouvelles modes dans le secteur du service de traiteur ? Alors la gamme Salvis-Smartline est faite pour vous ! Cette solution de système intelligente et évolutive vous propose 29 modules différents.

Pour un excellent agencement du poste de travail : pour cuire, griller, frire et tenir au chaud. S'agence simplement, est personnalisable et extensible. La solution système parfaite pour les cuisines professionnelles, le secteur satellite, cuisine frontale ou à emporter. Le raffinement tout simplement !

Unités de cuisson

Unité de cuisson à induction
Modèles à un ou deux foyers de cuisson. Reconnaissance électronique de casserole avec voyant, pour des casseroles compatibles induction d'un diamètre de 125 à 260 mm. Une technologie d'induction de point permet de régler la température avec précision et de réduire les temps de réponse.

Unité de cuisson vitrocéramique
Deux grands foyers de cuisson vitrocéramique n'exigeant pas matériaux spéciaux. Réglage de la température sans palier, chauffe immédiate, haute performance. La température peut se régler séparément à l'avant et à l'arrière.

Wok à induction
Un appareil polyvalent et innovant composé d'un grand bol pour les woks compatibles induction. Reconnaissance électronique de casserole avec indicateur lumineux en cas de matériau incompatible. Puissance élevée réglable sans palier pour des montées en température rapides et une chauffe immédiate.

Unité de cuisson à gaz
Deux points de cuisson au gaz réglables individuellement, allumage piézo et veilleuse de sécurité. Bac de propreté, brûleurs et grille amovibles sans outil.

Rôtir et griller

Plaque à griller (étroite ou large)
Surface de gril rainurée en acier spécial avec une ou deux zones de cuisson, pour obtenir le motif typique du gril. Jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Renfoncement avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Température réglable sans palier jusqu'à 250 °C avec répartition homogène de la chaleur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide facilement amovible.

Plaque à rôtir (étroite ou large)
Plaque de cuisson universelle en acier spécial avec une ou deux zones de cuisson. Jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Renfoncement avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Température réglable sans palier jusqu'à 250 °C avec répartition homogène de la chaleur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide facilement amovible.

Plaque à rôtir et griller, large
Surface de gril rainurée en acier spécial avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide. Température de gauche et de droite réglable en continu par thermostat jusqu'à 250 °C.

Plaque à rôtir universelle
Un appareil multifonction compact doté d'une plaque d'acier spécialement traitée et lisse. Bac de 65 mm de profondeur à grande capacité. Jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Température réglable sans palier jusqu'à 250 °C avec répartition homogène de la chaleur. Bouchon en téflon et écoulement vers l'avant.

Bain-Marie

Bain-Marie
Récipient intérieur à bord rayonné pour un nettoyage facile et rapide. Convient pour les récipients GN. Chaleur directe et température réglable par thermostat. Avec robinet de vidange. Extinction automatique en cas de marche à vide pour garantir la sécurité et éviter l'endommagement du corps de chauffe.

Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes
Un récipient intérieur à bord rayonné pour un nettoyage facile et rapide. Peut contenir jusqu'à six paniers à pâtes ronds et angulaires et récipients GN perforés. Chaleur directe et température réglable par thermostat. Une puissance élevée permettant de préparer jusqu'à 80 portions de pâtes précuites par heure. Extinction automatique en cas de marche à vide pour garantir la sécurité et éviter l'endommagement du corps de chauffe.

Unité de travail

Unité de travail
Une surface de travail pratique avec tiroirs pour les récipients GN (non fournis). Dessus avec renfoncement embouti pour accueillir une planche à découper (non fournie).

Frire

Friteuse
Une température réglable par thermostat de 100 à 190 °C avec commande de sécurité électromécanique. Convient pour tous les produits pouvant être frits. Corps de chauffe basculant pour un nettoyage facile du bac embouti en une seule pièce. Fournie avec panier à friture et couvercle plat.

Silofrit
Un système de maintien au chaud avec chaleurs supérieure et inférieure réglables. Récipient embouti de 150 mm offrant une grande capacité. Fourni avec une tôle d'insertion perforée.

Possibilités d'utilisation

Tous les appareils Salvis-Smartline, qu'il s'agisse des unités à poser ou à encastrer, se combinent parfaitement avec tous les éléments inférieurs standardisés. Et aussi avec toutes les unités neutres, chauffantes et réfrigérées Salvis-Gastroline. Modèles de table de 208/218 mm de hauteur pour une hauteur de travail optimale. Les unités encastrables permettent un montage quasi-affleurant.

Vous voulez plus de flexibilité et de mobilité ? Nous avons développé pour vous la station mobile Salvis-Fresh&Smart. Elle contient deux unités Salvis-Smartline que vous pouvez remplacer en quelques secondes selon vos besoins. Débranchez, changez d'appareil et rebrancher et c'est reparti !

∧ Encastrement dans le programme de meubles Salvis-Gastroline

∧ Appareils à poser

∧ Salvis-Smartline intégré dans la station de cuisson mobile Salvis-Fresh&Smart

Design gris

Tous les appareils Salvis-Smartline à poser ou à encastrer sont disponibles non seulement dans les couleurs classiques de Salvis, rouge et blanc, mais également avec un panneau de commande d'un gris éclatant.

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

Préparation devant la clientèle. Simplicité et flexibilité dans l'emploi.

Avec le Salvis-Fresh&Smart, les odeurs développées pendant la cuisson sont immédiatement éliminées à la base. Plus d'odeurs désagréables, même dans des locaux fermés, grâce à l'aspiration directe placée au-dessus des appareils de cuisson. Les vapeurs et les odeurs sont directement, trilatérale conduites vers le bas à travers les fentes d'aération dans un filtre spécialement conçu. Le système FreshAir neutralise intégralement les odeurs désagréables.

Le module peut être équipé de appareils Salvis-Smartline. Les unités sont interchangeables à volonté.

Mobilité sans hotte, la solution pour le frontcooking !

Les avantages en un clin d'oeil :

- **Les vapeurs et les odeurs sont éliminées là où elles se forment.**
- Aspiration trilatérale directe, n'exigeant pas de système d'aspiration externe.
- **Elimination des odeurs à 80 %.**
- Utilisation flexible grâce à la haute mobilité.
- Exploitation de nouveaux segments de marché.
- **Nettoyage aisé de toutes les pieces.**
- Livrable au choix avec recouvrement en verre.
- Mobile, sur roulettes avec galets de direction, dont deux avec freins.

Caractéristiques techniques en un clin d'oeil.

Caractéristiques techniques	**Type SFS 1100**
Dimensions avec couvercle vitré (L × D × H)	1100 × 720 × 1350 mm
Dimensions avec protège éclaboussures (L × D × H)	1100 × 720 × 1150 mm
Dimensions sans protège éclaboussures (L × D × H)	1100 × 720 × 950 mm
Puissance connectée (incl. Salvis-Smartline unités)	max. 22 kW
Tension/Fusibles	400 V 3N AC 50/60 Hz, 32 A
No d'article avec prise Suisse	BI371930
No d'article avec prise Europe	BI371933
Capacités Salvis-Smartline	2 appareils étroits

Option – Structure en verre avec éclairage	**Type GA-11**
No d'article	BI371931
Tension/Fusibles	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Accessoires 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.

Mûri. Raffinées.

Accomplie. Excellent.

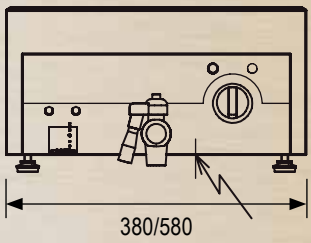
Achevées. Unique.

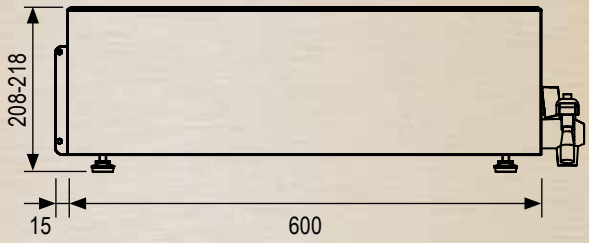
Innovants. Pionniers.

Intelligent. Parfaite.

Flexibles. Productifs.

Multi-usage.





Caractéristiques techniques en un clin d'œil.

Type	No d'art. modèle de table	No d'art. modèle à encastrer	Dimensions	Puissance connectée	Tension/ Fusibles
Unité de cuisson à induction 1 zone	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
Unité de cuisson à induction 2 zones	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
Wok à induction	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
Unité de cuisson vitrocéramique 2 zones	BI371820	BI371821	A	2 x 2,5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Unité de cuisson à gaz naturel H [1]	BI371922	BI371923	A	avant 5,0 kW arrière 3,5 kW	
Plaque à griller, étroite acier spécial	BI371848	BI371935	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Plaque à griller, large acier spécial	BI371819	BI371808	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque à rôtir et griller, large acier spécial	BI371804	BI371805	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque à rôtir, étroite acier spécial	BI371800	BI371801	A	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Plaque à rôtir, large acier spécial	BI371802	BI371803	B	2 x 4,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Plaque à rôtir universelle	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
Cuiseur à pâtes	BI371828	BI371829	A	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
Unité de travail avec un tiroir	BI371856	-	A	Taille de l'assemblée: max. GN 1/1-100	
Friteuse	BI371840	BI371841	A	5,8 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
Silofrit	BI371852	BI371853	A	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Dimensions: L × D × H en mm, type A: 380 × 600[2] × 208/218, type B: 580 × 600[2] × 208/218

Accessoires et tensions spécials 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. [2] Plus 15 mm distance du mur.

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

08/2015-22000116

smart cooking

SALVIS