



ACCOMPLIE.

Salvis Thermaliser

salvis.ch

smart cooking





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

Salvis Salamandre Classic.

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

Les avantages en un clin d'oeil :

Les salamandres Salvis Classic et Salvis Classic Pro

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

■ Compacte

Grâce à ses cotes extérieures compactes, ils peuvent être utilisés dans de nombreux secteurs et même en suspension.

■ Haute qualité

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

■ 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).

■ Réflecteur

Le réflecteur chauffant, qui a été judicieusement pensé, est équipé sur tous les modèles d'une double gaine brevetée et d'un système de chauffage intelligent empêchant les hautes températures sur la poignée du réflecteur.

■ Minuterie

Le fait que l'appareil se coupe automatiquement à la fin du temps défini pour glacer ou gratiner les plats, vous garantit des résultats toujours constants, qu'il s'agisse de la minuterie mécanique ou électronique.

■ Commande

Vous disposez au choix de trois modes de commande : manuel, semi-automatique ou entièrement automatique. Une solution adaptée à chaque utilisation.

■ 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..



Salamandre Salvis Classic



Salamandre Salvis Classic Pro

jusqu'à
70%
d'économie d'énergie!

Écologique et efficace.

Un maximum d'économie grâce à une technologie judicieuse.

Le système de détection d'assiette Salvis

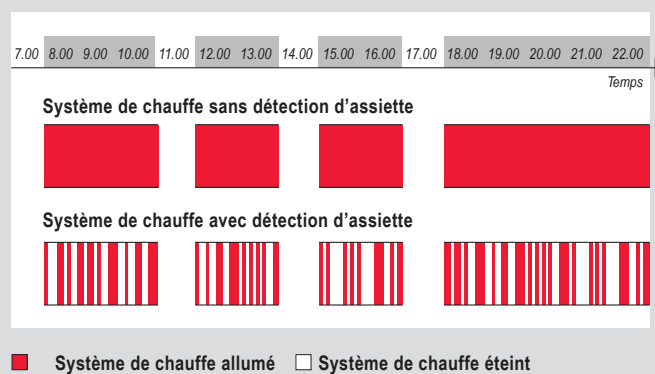
Les avantages

- 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 au système de chauffe rapide vous faites de précieuses économies d'énergie à chaque instant.

La technique novatrice de Salvis assure une production efficace tout en maintenant une consommation minimale d'énergie.

- **Amortissement en 18 mois**, grâce à l'économie d'énergie. (kWh à CHF 0.19 / EUR 0.15)

Économie d'énergie avec détection d'assiette



Salamandre Salvis Classic édition noir



Salamandre Salvis Classic Pro édition noir

Salvis Salamandre Vitesse

Extraordinaire. Brillant. Rapide

La salamandre Salvis Vitesse

Outre l'excellente qualité et des matériaux 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 Salvis Vitesse est fournie au choix en tant que modèle de table, mural ou suspendu.

- Design

La construction raffinée donne un résultat esthétique. Le modèle Salvis Vitesse n'a aucun mal à être intégré de façon optimale dans une cuisine design, de démonstration ou dans une ligne de cuisson.



Salamander Salvis Vitesse





Corps de chauffe HiLight



Corps de chauffe tubulaire (classic)



Salvis Hold-o-mat

L'indispensable de Salvis.

À l'œuvre jour et nuit



Le succès du Hold-o-mat ne faiblit pas.

Cela fait déjà plus de 20 ans que Salvis SA distribue le Hold-o-mat, conçu à l'origine comme un appareil de maintien au chaud qui préserve la qualité des plats. Son champ d'application a constamment été étendu par des cuisiniers créatifs, par exemple, dans les domaines de la cuisson basse température, de la cuisson du poisson et du tempérage du chocolat ou encore de la déshydratation de légumes et de fruits.

Parmi les réactions des professionnels, l'argument le plus souvent cité est que le Hold-o-mat est « l'une des meilleures inventions pour la cuisine professionnelle ». En se basant sur la précision de ses températures et la parfaite déshumidification.

Le Hold-o-mat a maintenant grandi. La nouvelle génération est baptisée 411. Ses nouveaux détails d'équipement sont orientés vers la pratique.

Les avantages en un clin d'oeil :

- Dimensions compactes
- Mobile et transportable
- Basse consommation d'énergie
- Précision de température, écart maximal +/- 1 °C
- Déshumidification automatique de la chambre de cuisson
- Démarrage automatique après une coupure de courant (modèle 311 avec sonde + 411)



Nouveau : 4 niveaux

Capacité d'insertion: 4 x GN 1/1.
Modulaires, les rails d'enfournement peuvent être réglés en hauteur et vous permettent d'optimiser l'espace du Hold-o-mat 411.

Nouveau : capteur magnétique

Disponible en option, le nouveau capteur de la température à cœur est à couplage magnétique et peut être rangé en lieu sûr en cas de non-utilisation. Il se connecte à tout moment, l'appareil le reconnaissant automatiquement.

Nouveau : aperçu parfait

L'affichage OLED garantit un aperçu parfait des températures et une programmation simple. Le Hold-o-mat 411 vous donne en un coup d'oeil la température à atteindre, la température actuelle et la température à cœur.



Cuisson à basse température

La cuisson douce à faible température et le maintien au chaud : confiez le Cook & Hold au Hold-o-mat et utilisez le combi-steamer pour d'autres cuissons. La perte de poids des pièces de viande cuites et maintenues au chaud avec le Hold-o-mat diminue de 10–20 %. La viande est plus tendre et le rendement cuisine est amélioré. Vos convives vont devenir fans !

Maintien au chaud

Maîtrisez les pics d'activité : conservez dans le Hold-o-mat jusqu'à leur utilisation les morceaux à saisir ainsi que les plats panés. Cela vous permet d'améliorer leur qualité. Les ingrédients des plats maintenus au chaud sont intégrés directement aux menus préparés et servis au fur et à mesure. A partir de maintenant, envoyez les plats sans stress ni agitation – ça, c'est de la qualité de vie !

Cuisson pendant la nuit

Cuire pendant la nuit, tout simplement ! Pendant que vous dormez tranquillement, le Hold-o-mat fait mijoter pour vous le menu du lendemain ! La cuisson à basse température « pendant la nuit » dans le Hold-o-mat garantit une cuisson tendre et juteuse de vos plats de viande en sauce et vous fait profiter du tarif électrique de nuit, réduisant ainsi votre facture d'électricité.

Restauration collective

Le Hold-o-mat est l'appareil indispensable pour vos banquets. Pas gourmand en énergie, avec ses 230 V et seulement 1,5 kW, il peut être utilisé partout et au besoin il fonctionne pendant 10 minutes supplémentaires en phase de maintien au chaud, sans alimentation en énergie ! Des résultats de cuisson parfaits garantis !



Hold-o-mat 323



Hold-o-mat 311



Hold-o-mat 411



Hold-o-mat 711

Smart cooking est une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC.
Smart cooking, c'est la recette pour des hôtes et des invités satisfaits à coup sûr.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Salamander



Modèle	Vitesse	Classic	Classic Pro
Corps de chauffe Art. N°		SA373200 rouge	SA373210 rouge
Corps de chauffe HiLight Art. N°	SA373105 rouge	SA373201 rouge	SA373211 rouge
Corps de chauffe Art. N°		SA373206 noir	SA373214 noir
Corps de chauffe HiLight Art. N°		SA373207 noir	SA373215 noir
Dimensions L x P x H mm	600 x 500 x 772	600 x 480 / 520 x 456	600 x 480 / 520 x 456
Poids kg	41	41	41
Puissance connectée kW	HL / 4.6	RH / 3.6	HL / 4.6
Tension	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz
Protection	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A

Hold-o-mat



N° d'article	BJ997370	BJ997371	BJ997346	BJ997372
N° d'article CTC	BJ997347**	BJ997347**	BJ997347**	
Capacité GN	3 x 2 / 3 65 mm	3 x 1 / 1 65 mm	4 x 1 / 1 65 mm	7 x 1 / 1 65 mm
Dimensions L x P x H mm	415 x 515 x 343	415 x 675 x 343	415 x 675 x 423	415 x 675 x 638
Poids kg	21	24	28	40
Puissance connectée kW	1.0	1.0	1.5	1.8
Tension	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz
Protection	10 A	10 A	10 A	10 A

** Sonde à coeur avec couplage magnétique possible

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et les détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la conception.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
 CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

11/2019 - 22000124

