



# RAFFINIERT.

## Modulare Kocheinheiten

salvis.ch

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.

## Frontcooking als Paradedisziplin

Kochkünstler sind gefragter denn je – vor allem direkt bei und vor den Gästen. Daher zählt das Frontcooking zur Küchenkunst vom Feinsten. Den Gast unterhalten und gleichzeitig das Gericht im Griff haben.

Mit zuverlässiger modularer Technik lassen sich Frontcooking-Konzepte spielend austauschen.

Die clevere, individuell ausbaufähige Systemlösung bietet mit 14 Produktgruppen über 20 Modelle für jedes Bedürfnis. Die perfekte Systemlösung für alle mobilen und flexiblen Küchen:



Catering



Frontcooking



Bistro Küche



Food-Truck



Take-Away



Ausgabebereich

**Einfach raffiniert.**



Das Hotel Kemmeribodenbad in CH- Schangnau setzt in seinem Food-Truck auf Salvis-Smartline Einheiten

## Vollkommen. Frontcooking mit der mobilen Kochstation Salvis-Fresh&Smart.

Zubereiten, wo der Kunde is(s)t. Einfach und flexibel einsetzbar.










Beleuchtete Zahltheke



4-stufige Lüftung

Die Konzeption ist einfach: Zwei modulare Kocheinheiten Salvis-Smartline mit je 400 mm Länge schaffen die Basis für die mobile Küche. Jeweils passend zum Konzept wird die Frontcooking Einheit bestückt. Die integrierten Stromanschlüsse mit 2x 230V und 2x 400V bieten alle Flexibilität – *smart cooking*

### Die Raffinessen auf einen Blick:

-  Gerüche und Dampfschwaden werden dort beseitigt, wo sie entstehen.
-  Mit der 3-seitigen Rand-Ventilation ist eine zuverlässige Absaugung gewährleistet.
-  80% der Gerüche werden über Combi-Vliesfilter absorbiert.
-  Fette werden in den Zyklonfiltern entfernt und in Auffangwannen gesammelt.
-  Alle Komponenten sind spülmaschinentauglich und einfach zu reinigen.
-  Die Zahltheke mit Glasaufbau und Beleuchtung ist optional erhältlich und bietet perfekten Hygieneschutz.
-  Ausziehbare Gewürzlade zur Vergrößerung der Arbeitsfläche.



Salvis-Fresh&Smart mit optionaler Zahltheke und Belüftung



Ausziehbare Motor- mit Vliesfilter Einheit



## Raffiniert. Die modularen Kocheinheiten Salvis-Smartline.

Die perfekte Systemlösung für die kleine und grosse Profiküche.  
Einfach. Individuell. Ausbaubar.



Lösungsvielfalt für Ihr Konzept. Mit verschiedenen Leistungen sind über 20 Modellvarianten verfügbar. Die kleine Stellfläche von 0.24m<sup>2</sup> machen Sie zum grossen Caterer. Die Standardtiefe von nur 600 mm bei allen Modellen passt auf alle Arbeitsflächen und Frontcookingstationen.



### Ceran-Kocheinheit

Kochen auf 2 grossen Glaskeramik-Kochfeldern ohne Bedingung für spezielles Kochgeschirr.



### Induktions-Kocheinheit

Varianten mit 1 oder 2 Heizzonen. Elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige für induktionsfähige Töpfe.



### Induktions-Wok

Innovativer Alleskönner. Grosszügige Keramik-Küvette für induktionsfähige Wok-Pfannen.



### Gas-Kocheinheit

2 separate, unterschiedlich starke Gaskochstellen mit Piezo-Zündung und Zündsicherung.



### Fritteuse

Temperatur thermostatisch regelbar von 100 bis 190 °C durch elektromechanische Sicherheits-Steuerung.



### Pasta-Kocher

Passend für bis zu 6 runde oder eckige Pasta-Körbe und gelochte GN-Behälter. Für vorgekochte Pasta.



### Bain-Marie

Tiefgezogener Innenbehälter mit grossen Radien. Dadurch leicht und schnell zu reinigen.



### Frittenwanne

Warmhaltesystem mit regelbarer Ober- und Unterhitze. 150 mm tiefgezogene Frittenwanne.



### Arbeitseinheit

Praktische Arbeitsfläche mit Schublade zum Einsatz und zur Aufnahme von GN-Behälter.



Kompatible Funktionen

Höhenverstellbar

Einfache Bedienung

## Braten und Grillieren



### Griddle-Platte 400

Universelle Bratplatte aus Spezialstahl, mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone.



### Griddle-Platte 600

Universelle Bratplatte aus Spezialstahl. Griddlefläche ist vertieft mit gerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.



### Salvis Smartline Griddle 800

grosszügig dimensionierte Bratplatte aus hochwertigem, korrosionsbeständigem und verschleissfestem Spezialstahl.



### Grill-Platte (400 und 600)

Alle Salvis Smartline Auftisch- und Einbau-Funktionseinheiten gibt es in bekanntem Salvis-Rot/Weiss-Design sowie in edler Grau/Weiss Ausführung.



### Grill-Griddle-Platte 600

Grillfläche /glatt/gerillt aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Temperatur stufenlos thermostatisch regelbar bis 250 °C.



### Combi-Griddle 400

Kompaktes Multifunktionsgerät mit mit 65 mm tiefer Wanne und grossem Fassungsvermögen.



Einbau in das Möbelprogramm Salvis-Gastroline



Auftischgeräte

## Multifunktional kompakte Salvis Compactline.

Im edlen Design Kunden professionell begeistern.



Edler & robuster Drehknopf



Kompakte Abmessungen



Rückseitiges Logo

Salvis Compactline ist der preiswerte und qualitativ überzeugende Einstieg in Frontcooking-Technologie, verpackt in schlichte Eleganz. Die einfache Drehschaltung ermöglicht eine schnelle und energiesparende Bedienung. Ein Blickfang im Frontcooking-Bereich genauso wie in der Küche. Effizient überall wo schnell Energie verfügbar sein muss.

Modernste Technologie ermöglicht ein Maximum an Komfort und Betriebssicherheit.

Die Auf Tischgeräte sind jeweils mit einer Kochzone ausgestattet. Die stufenlose Regulierung ist Garant für die schonende Zubereitung von Speisen aller Art.

### Die Raffinessen im Überblick

- Die flächenbündig verklebte 6 mm dicke Glaskeramik-Platte sorgt für Stabilität und Sicherheit.
- Induktions-Spulen und Cerankochstellen mit einem grossen Durchmesser von 270 mm..
- Fugenloses Gehäuse mit schlanken Abmessungen.
- Elegantes Wok-Flowglas für höchste Designansprüche.
- Kabelführung nach vorne oder hinten möglich.
- Anti-Rutschfüsse
- Elektronisches Topferkennungssystem
- Ausgleichsrahmen für gleiche Arbeitshöhe wie Induktions-Wok

Salvis Compactline Modelle



**Salvis ProfiLine.**

Das Programm für grosse Mengen.

Modular. Leistungsfähig.

Produktprogramm, Zahlen und Fakten auf Anfrage



**ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.**

**Mobile Kochstation Salvis Fresh&Smart**

Bezeichnung	SFS 1100
Abmessung ohne Spritzschutz (B x T x H)	1100 x 720 x 950 mm
Abmessung mit Spritzschutz (B x T x H)	1100 x 720 x 1150 mm
Abmessung mit Glasaufbau (B x T x H)	1100 x 720 x 1350 mm
Anschlusswert (inkl. Salvis-Smartline-Kocheinheiten)	max. 22 kW
Spannung / Absicherung	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 32 A
Artikel-Nr. mit CH Steckdose	BI371930
Artikel-Nr. mit Euro-Steckdose	BI371933
Aufnahme Salvis-Smartline	2x Modelle 400 / 1x Griddle 800

Optional - Glasaufbau mit Beleuchtung	Typ GA-11
CH Artikel-Nr.	BI371931
Euro Artikel-Nr.	BI371934
Spannung / Absicherung	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

**Salvis Compactline**

Bezeichnung	Art.-Nr.	Aussenmass BxTxH	Heizzonen	Anschlusswert	Spannung	Steckertyp
Induktion NC 1 35	NC350100	370 x 390 x 125	1	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Induktion NC 1 35	NC350110	370 x 390 x 125	1	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Induktion NC 1 50	NC500100	370 x 390 x 125	1	5.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	25
Induktion NC 1 50	NC500110	370 x 390 x 125	1	5.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE 16
Ceran NCC 1 30	NC300100	370 x 390 x 125	1	3.0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Ceran NCC 1 30	NC300110	370 x 390 x 125	1	3.0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Wok Induktion NCW 1 35	NC350500	370 x 390 x 180	1	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	23
Wok Induktion NCW 1 35	NC350510	370 x 390 x 180	1	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	Schuko
Wok Induktion NCW 1 50	NC500500	370 x 390 x 180	1	5.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	25
Wok Induktion NCW 1 50	NC500510	370 x 390 x 180	1	5.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE 16

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

**Smart cooking** steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **Smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

## ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

### Modulare Kocheinheiten Salvis Smartline

Bezeichnung	Art.-Nr. Tischmodell	Art.-Nr. Einbaumodell	Aussenmass LxTxH	Anschlusswert	Spannung
Induktions-Kocheinheit 1 Heizzone	BI371824	BI371825	380 × 615 × 208/218	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371916	BI371917	380 × 615 × 208/218	5.0 KW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Induktions-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371822	BI371823	380 × 615 × 208/218	2 x 3.5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
	BI371914	BI371915	380 × 615 × 208/218	2 x 5.0 KW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Induktions-Wok	BI371826	BI371827	380 × 615 × 208/218	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
	BI371918	BI371919	380 × 615 × 208/218	5.0 KW	400 V 3 50/60 Hz, 10 A
Ceran-Kocheinheit 2 Heizzonen	BI371820	BI371821	380 × 615 × 208/218	2 x 2.5 kW	400 V 3 50/60 Hz, 16 A
Gas-Kocheinheit Erdgas H <sup>1)</sup>	BI371922	BI371923	380 × 615 × 208/218	vorne 5.0 kW hinten 3.5 kW	
Grill-Platte 400 Spezialstahl	BI371848	BI371935	380 × 615 × 208/218	4.0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Grill-Platte 600 Spezialstahl	BI371819	BI371808	580 × 615 × 208/218	2 x 4.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Grill-Griddle-Platte 600 Spezialstahl	BI371804	BI370805	580 × 615 × 208/218	2 x 4.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Griddle-Platte 400 Spezialstahl	BI371800	BI371801	380 × 615 × 208/218	4.0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Griddle-Platte 600 Spezialstahl	BI371802	BI371803	580 × 615 × 208/218	2 x 4.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 20 A
Griddle-Platte 800 Spezialstahl	BI372100	BI372101	780 × 615 × 208 /218	2 x 4.2 kW	400 V 3N 50/60 Hz 16A
Combi-Griddle	BI371806	BI371807	380 × 615 × 208/218	4.0 kW	400 V 2 50/60 Hz, 10 A
Bain-Marie	BI371854	BI371855	380 × 615 × 208/218	1.8 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
Pasta-Kocher	BI371828	BI371829	380 × 615 × 208/218	6.0 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
Arbeitseinheit mit Schublade	BI371856	-	380 × 615 × 208/218	Bestückungsgrösse: max. GN 1/1-100	
Fritteuse	BI371840	BI371841	380 × 615 × 208/218	5.8 kW	400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
Frittenwanne "Silofrit"	BI371852	BI371853	380 × 615 × 208/218	1.0 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

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

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

<sup>1)</sup> Andere Gasarten auf Anfrage.

#### SALVIS AG

Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

**Telefon** +41 62 788 18 18

**E-mail** [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

03/2019 - 22000115

