



KRÖNEND.

Salvis Warmhalten

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.

Die Salamander Salvis Classic.

Hochwertig. Vielseitig. Schnell.

Die Pluspunkte auf einen Blick:

Salamander Salvis Classic und Salvis Classic Pro

Die Salvis Classic Modelle decken den traditionellen Salamanderbedarf ab und erfreuen dank neuester Technik.

■ Kompakt

Die kompakten Aussenmasse machen sie in vielen Bereichen einsetzbar. Einbau in tiefen Deckenhauben möglich.

■ Hochwertig

Die robuste Bauweise garantiert eine hohe Lebensdauer, auch im täglichen Dauereinsatz.

■ Heizsysteme

Bei den Classic-Modellen haben Sie die Wahl zwischen dem traditionellen Rohrheizkörper (RH) und dem schnellen HiLight-Heizkörper (HL).

■ Reflektor

Der konstruktiv durchdachte Heizreflektor ist bei allen Modellen mit einem smarten Hebeliftsystem und einem patentierten Doppelmantel ausgestattet, der die hohen Temperaturen am Reflektorgriff verhindert.

■ Timer

Sie erhalten garantiert immer gleichbleibende Resultate, da sich das Gerät nach der gewünschten Gratinierzeit automatisch ausschaltet; sei es bei der mechanischen oder elektronischen Zeitsteuerung.

■ Bedienung

Drei Bedienarten stehen zur Verfügung: manuell, halb automatisch oder vollautomatisch. Für jeden Anwendungsbedarf die richtige Lösung.

■ Hygiene

Die hochwertige Verarbeitung, grossen Radien und die klappbare Tellerauflage erleichtern die Reinigung.



Salamander Salvis Classic



Salamander Salvis Classic Pro

Bis zu
70%
Energieeinsparung!

Ökologisch und effizient.

Maximale Energieeinsparung durch smarte Technologie.

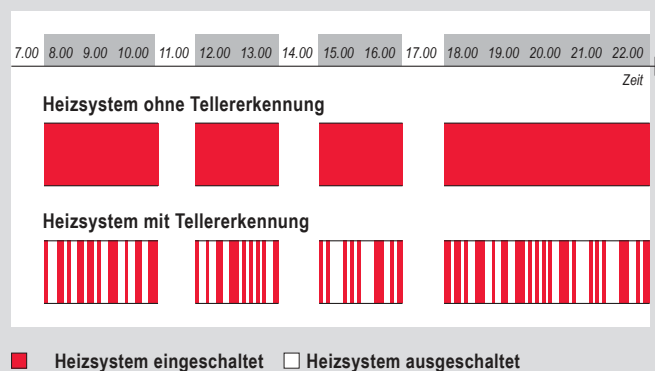
Salvis Teller-Erkennung

Vorteile

Die innovative Technik von Salvis ermöglicht effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch

- Vollautomatische Tellererkennung
Die zuschaltbare clevere Funktion erkennt Teller und Schalen selbstständig und schaltet den Salamander automatisch bei Entnahme der Speisen ab.
- **Amortisation in nur 18 Monaten!**
(kWh à CHF 0.19 / EUR 0.15).

Energieeinsparung mit Tellererkennung



Salamander Salvis Classic - schwarz



Salamander Salvis Classic Pro - schwarz

Die Salamander Salvis Vitesse

Aussergewöhnlich. Raffiniert. Schnell.

Salamander Salvis Vitesse

Dieses Modell bietet neben seiner hervorragenden Materialqualität und der Reinigungsfreundlichkeit noch viele andere Feinheiten.

- Bedienungsfreundlich

Dank der 4-seitigen Bedienbarkeit kann die Effizienz gesteigert und das Arbeiten vereinfacht werden.

- Multifunktionell

Der Salamander Salvis Vitesse ist wahlweise als Tisch-, Wand- oder Deckenmodell einsetzbar.

- Design

Die exklusive und aufwendige Bauweise ist sehenswert. Das Modell Salvis Vitesse kann in jeder Designküche, Showküche oder im Frontcooking-Bereich optimal eingesetzt werden.

- Flexible Montage

Zur flexiblen Positionierung in den Küche sind Decken- und Wandmontageset zur Verfügung. Die Aufstellvariante auf einem Herd erfolgt durch einen Salamaderbord. Eine optimale Aufstellung erfolgt auf Augenhöhe.



Salamander Salvis Vitesse





HiLigtheizkörper



Rohrheizkörper (nur Classic)



Salvis Hold-o-mat

Der unverzichtbare Helfer beim qualitätssteigernden Warmhalten.



Die Erfolgsgeschichte des Hold-o-mat geht weiter.

Bereits seit über 20 Jahren vertreibt die Salvis AG den ursprünglich als qualitätssteigerndes Warmhaltegerät entwickelten Hold-o-mat. Durch kreative Köche hat sich der Anwendungsbereich stetig erweitert. Zum Beispiel in den Bereichen Niedertemperaturgaren, Fisch und Schokolade temperieren oder Gemüse und Früchte dörren und Catering.

«Eine der besten Erfindungen für die Profiküche» ist wohl das meistgenannte Argument, das wir von Köchen als Feedback erhalten. Basierend auf seiner Temperaturgenauigkeit und der perfekten Entfeuchtung.

Nun wird der Hold-o-mat erwachsen. Die neue Generation 411 ist mit neuen und praxisorientierten Details ausgestattet.

Die Pluspunkte auf einen Blick:

- Kompakte Abmessungen
- Mobil und transportabel
- Geringer Stromverbrauch
- Temperaturgenauigkeit, max. Abweichung +/- 1 °C
- Garraum-Entfeuchtungssystem
- Autostart nach Netzunterbruch (bei 311 KTM + 411)



NEU: 4 Einschübe

4 x 1/1 GN: Der vierte Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität. Durch die individuell verstellbaren Seitenführungen nutzen Sie den Raum des Hold-o-mat 411 noch besser.



NEU: Magnetische Sonde

Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.



NEU: Perfekte Übersicht

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt Ihnen der Hold-o-mat 411 die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.



Niedertemperaturgaren

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze – überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-mat und nutzen Sie den Combi-Steamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-mat mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches, sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus.

Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-mat. Die warmgehaltenen Speisekomponenten werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik.

Nachtgaren

«Über Nacht» garen ganz einfach – während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenü von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-mat garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch-Saucen-Gerichten, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.

Catering

Der Hold-o-mat ist der perfekte Begleiter für Ihre Bankette. Mit 230 V und nur 1,5 kW ist er überall einsetzbar, und wenn nötig schafft er während der Warmhaltephase die nächsten 10 Minuten auch ohne Energiezufuhr! Perfekte Garergebnisse garantiert!



Hold-o-mat 323



Hold-o-mat 311



Hold-o-mat 411



Hold-o-mat 711

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

Salamander



Modell	Vitesse	Classic	Classic Pro
Rohrheizkörper Art. Nr.		SA373200 rot	SA373210 rot
HiLigtheizkörper Art. Nr.	SA373105 rot	SA373201 rot	SA373211 rot
Rohrheizkörper Art. Nr.		SA373206 schwarz	SA373214 schwarz
HiLigtheizkörper Art. Nr.		SA373207 schwarz	SA373215 schwarz
Masse L x T x H	mm 600 x 500 x 772	600 x 480 / 520 x 456	600 x 480 / 520 x 456
Gewicht	kg 41	41	41
Anschlusswert	kW HL / 4.6	RH / 3.6	HL / 4.6
Spannung	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz
Absicherung	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A

Hold-o-mat



Artikelnummer	BJ997370	BJ997371	BJ997346	BJ997372
Artikelnummer KTF	BJ997347**	BJ997347**	BJ997347**	
Kapazität	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
Masse L x T x H	mm 415 x 515 x 343	415 x 675 x 343	415 x 675 x 423	415 x 675 x 638
Gewicht	kg 21	24	28	40
Anschlusswert	kW 1.0	1.0	1.5	1.8
Spannung	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
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A

Kerntemperaturfühler mit Magnetkopplung möglich

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

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

11/2019 - 22000123

