



wenige Sekunden
HIGH-SPEED
Vorheizzeit



KRÖNEND.

Warmhalten

Salvis Salamander und Holdomat



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.

Der neue e- Salamander von Salvis energiesparender. ehrgeiziger. effektiver

Der neue e-Salamander Salvis Classic bleibt einfach kalt ohne die Auflage eines Gerichtes. Das e - steht hier für einfach, energiesparend, effizient oder ehrgeizig für diejenigen, welche sich beim Energiesparen Ziele gesetzt haben.

Die automatische Tellererkennung erkennt das Gericht ab ca 200g, egal wo es positioniert wird. Im Handumdrehen. Mit Aufheizzeiten von wenigen Sekunden bringt es das Gericht auf Temperatur, zum Schmelzen, zum Rösten, oder hält es einfach nur heiss.



Sparsam.

Reduziert den Energieverbrauch um bis zu 70%



Effizient.

Die Tellererkennung startet die Heizung nur mit einem Gericht. Somit reduziert sich auch die Umgebungstemperatur



Nachhaltig.

Wartungsfreiheit und leichte Instandhaltung garantieren eine lange Lebensdauer. Ersatzteilgarantie für 10 Jahre.



Der e-Salamander Salvis Classic ist immer einen Schritt voraus.
Energiesparen und hocheffizient gratinieren dank intelligenter Technik !



Smart cooking.
Der neue e-Salamander.
Automatische Teller - Erkennung.

Die Salamander Salvis Classic & Salvis Classic Pro

Hochwertig. Vielseitig. Schnell.

■ **Energiesparend**

Mit der ergonomischen Erkennung der Teller oder GN-Behälter sparen Sie bis zu 70% Energie im Vergleich zu herkömmlichen Geräten!

■ **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.

■ **Heizsystem Hilight**

Alle Classic Modelle sind mit dem ultra-schnellen HiLight-Heizsystem (HL) ausgestattet!

■ **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.

■ **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

Die Salamander Salvis Classic & Salvis Classic Pro

Energiesparend. Raffiniert. Schnell.

Salvis Teller-Erkennung

Vorteile

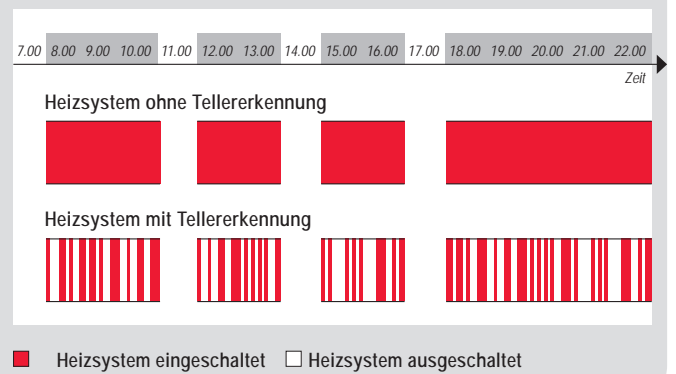
Die innovative Technik von Salvis ermöglicht effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch

■ Vollautomatische Tellererkennung

Die zuschaltbare clevere Funktion erkennt Teller und Schalen selbstständig und schaltet den Salamander automatisch bei Entnahme der Speisen ab.

- **Amortisation dank Energieeinsparung in nur 18 Monaten.** (kWh à CHF 0.19 / EUR 0.15).

Energieeinsparung mit Tellererkennung



Clevere Wandmontage - Optimal für jede gewünscht Höhe

■ Ergonomisch

Die ergonomische Aufhängung des Salamander-Grills in der professionellen Großküche ist eine wichtige Eigenschaft, die den Komfort und die Effizienz bei der Zubereitung von Speisen verbessert. Durch eine gut konzipierte Aufhängung wird der Arbeitsbereich des Kochs optimiert und ermöglicht ein einfaches Handling des Salamanders.

■ Einfachste Wandmontage

Wandaufhängevorrichtung an die Wand montieren - Salamander in die Vorrichtung einhängen - Distanzschrauben montieren - fertig!

Das Wandmontage -Set kann als Zubehör optional bestellt werden!



Ökologisch und effizient.

Maximale Energieeinsparung durch smarte Technologie.

Bis zu
70%
Energie-Ersparnis!



Wandmontage Salamander Classic Pro



Montage Salamander Classic über Arbeitsfläche



Montage an Herd Aufbau - über Herd /Grill



Montage an Herd Aufbau - über Bain Marie

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 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Garraum-Entfeuchtungssystem



Präzise Temperaturen

Der Hold-o-mat ist das genaueste Niedertemperatur-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von ± 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Türe immer wieder geöffnet wird.



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.



Perfekte Übersicht

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt der Hold-o-mat 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.



Der Hold-o-mat ist der perfekte Begleiter für Ihre Bankette. Mit 230 V und nur 1,0-1,5 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 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		Classic	Classic Pro	e-Salamander
HiLight Heizsystem Art. Nr.		SA373207	SA373215	SA893145
Masse L x T x H	mm	600 x 480/520 x 456	600 x 480/520 x 456	600 x 480/520 x 456
Gewicht	kg	41	41	41
Anschlusswert	kW	HL 4,6	HL 4,6	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	H100968	H100969	H100970
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

03/2025 - 22000123

