



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.



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 0.24m² machen Sie zum grossen Caterer. Die Standardtiefe von nur 600 mm bei allen Modellen passt auf alle Arbeitsflächen und Frontcookingstationen.



Ceran- und Induktionseinheit

Kochen auf 2 grossen Kochfeldern
Energieeffizient durch elektronische
Topferkennung.



Induktions-Wok

Innovativer Alleskönner. Gross-
zügige Keramik-Küvette für induk-
tionsfähige Wok-Pfannen.



Wasserbad & Pastakocher

Innenbecken jeweils GN1/1.
Pasta-Körbe oder GN-Behälter als
Einsatz möglich.



Combi-Griddle 400

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



Fritteuse & Frittenwanne

Ein genaues Team - Frittieren von
100 bis 190 °C und anschliessend
Warmhalten mit Oberhitze.



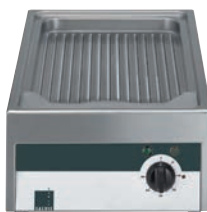
Arbeitseinheit

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



Griddle-Platte 400, 600, 800

Universelle Bratplatte aus Spezial-
stahl mit nahtlosem Übergang zum
Innengehäuse. Fettauffangschale
in der Kaltzone.



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 Spezial-
stahl mit nahtlosem Übergang zum
Innengehäuse. Temperatur
stufenlos thermostatisch regelbar
bis 250 °C.



Kompatible Funktionen



Hohenverstellbar



Einfache Bedienung



Flexibel für alle Foodkonzepte

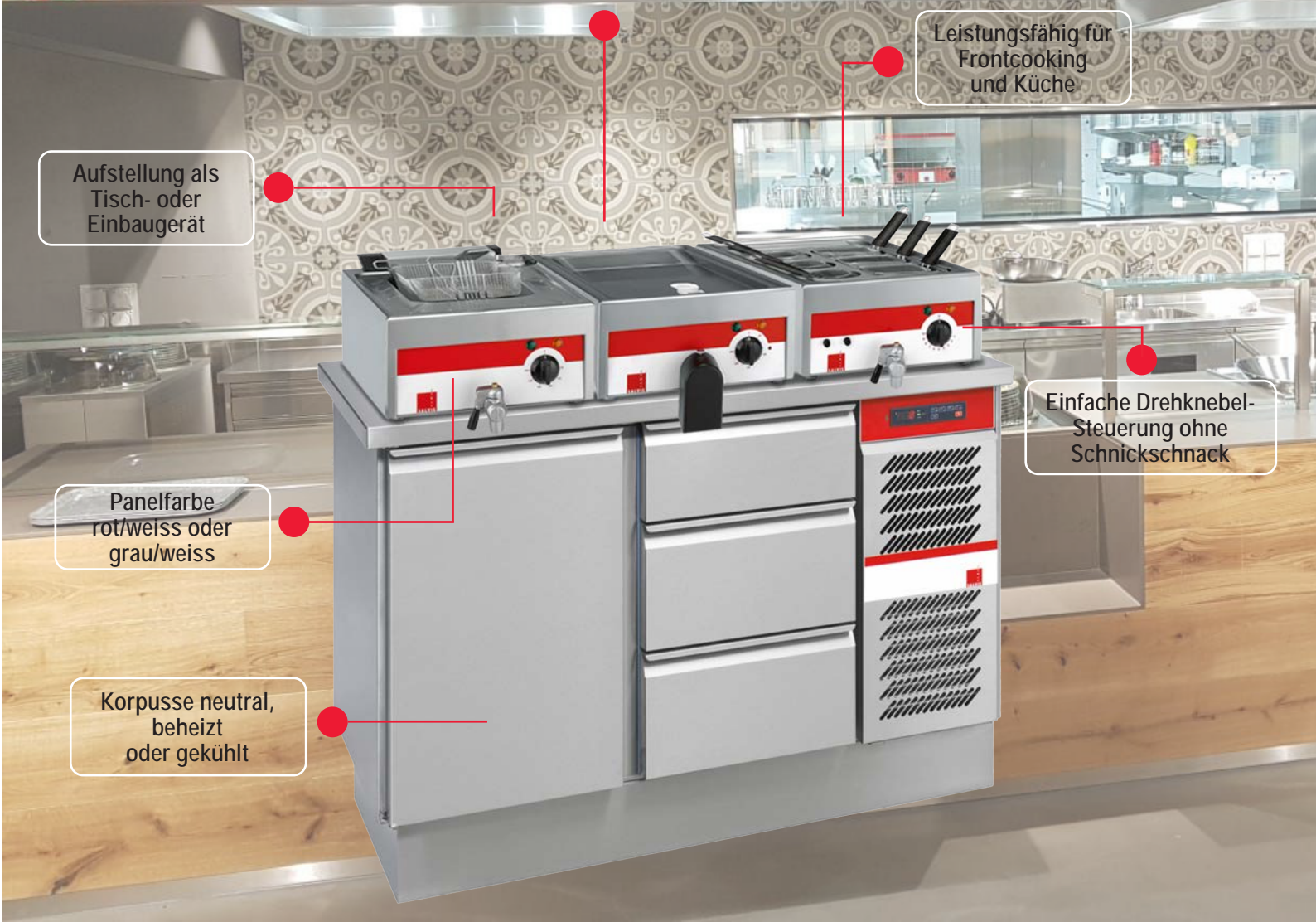
Leistungsfähig für Frontcooking und Küche

Aufstellung als Tisch- oder Einbaugerät

Einfache Drehknebel-Steuerung ohne Schnickschnack

Panelfarbe rot/weiss oder grau/weiss

Korpuse neutral, beheizt oder gekühlt



MULTIFUNKTIONAL. Salvis Compactline.

Im edlen Design Kunden professionell begeistern.

Salvis Compactline ist der qualitativ überzeugende Einstieg in Frontcooking-Technologie, verpackt in schlichte Eleganz.

Die Druck-Drehschaltung ermöglicht eine schnelle und energiesparende Bedienung. Alternativ kann auch eine Warmhaltetemperatur eingestellt werden.

Ein Blickfang im Frontcooking-Bereich genauso wie in der Küche. Effizient und schnell vor dem Gast oder für den schnellen à la carte Betrieb.

Modernste Technologie ermöglicht ein Maximum an Komfort und Betriebssicherheit.

Die Raffinessen im Überblick



Überhitzungsschutz - verlängert die Lebensdauer vom Induktionsgerät und des Kochgeschirrs.



Konstante Leistungsabgabe über den gesamten Garzeitraum für optimale Ergebnisse.



Direkter Hitzetransfer, ohne Erwärmung der Kochumgebung, vom Kochfeld zur Pfanne per Induktion.



12 Leistungsstufen pro Kochzone



Warmhaltefunktion - von 25°C bis 100°C. Unabhängig pro Kochzone.



Timerfunktion - Zeit einstellbar zwischen 30 Sekunden und 240 Minuten



Höhenverstellbare und arretierbare Gerätefüsse

Salvis Compactline Modelle



1-Zonen Induktions - Kochfeld



2-Zonen Induktions-Kochfeld



Induktions-Wok



Warmhaltefunktion



Anzeige der Leistungsstufen



Einfache Bedienung

Direkter Hitzetransfer

Anzeige der Leistungsstufen oder Temperatur

Überhitzungsschutz

Multifunktionaler Dreh-Druckknopf

Höhenanpassung durch verstellbare Füße



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 2 Zonen	BI371822QP	BI371823QP	380 x 615 x 208/218	2 x 3,5 kW	400 V 3 50/60 Hz	3 x 16 A
	BI371914QP	BI371915QP	380 x 615 x 208/218	2 x 5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz	3 x 16 A
Induktions-Wok	BI371826	BI371827	380 x 615 x 208/218	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz	16 A
	BI371918	BI371919	380 x 615 x 208/218	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz	3 x 10 A
Ceran-Kocheinheit 2 Zonen mit Topferkennung	BI372220	BI371221	380 x 615 x 208/218	2 x 3,0 kW	400 V 3 50/60 Hz	3 x 16 A
Grill-Platte 400	BI371848	BI371935	380 x 615 x 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz	2 x 10 A
Grill-Platte 600	BI371970	BI371971	580 x 615 x 208/218	2 x 3,65 kW	400 V 3P+N+E 50/60 Hz	3 x 16 A
Grill-Griddle-Platte 600	BI371965	BI371966	580 x 615 x 208/218	2 x 3,65 kW	400 V 3P+N+E 50/60 Hz	3 x 16 A
Griddle-Platte 400	BI371800	BI371801	380 x 615 x 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz	2 x 10 A
Griddle-Platte 600	BI371960	BI371961	580 x 615 x 208/218	2 x 3,65 kW	400 V 3P+N+E 50/60 Hz	3 x 16 A
Griddle-Platte 800	BI372100	BI372101	780 x 615 x 208 /218	2 x 4,2 kW	400 V 3N 50/60 Hz	3 x 16 A
Combi-Griddle	BI371806	BI371807	380 x 615 x 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz	2 x 10 A
Bain-Marie	BI371854	BI371855	380 x 615 x 208/218	1,8 kW	230 V 1N 50/60 Hz	10 A
Pasta-Kocher	BI371828	BI371829	380 x 615 x 208/218	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz	3 x 16 A
Arbeitseinheit mit Schulade	BI371856	-	380 x 615 x 208/218	Bestückungsgrösse: max, GN 1/1-100		
Fritteuse	BI371840	BI371841	380 x 615 x 208/218	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz	3 x 10 A
Frittenwanne "Silofrit"	BI371852	BI371853	380 x 615 x 208/218	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz	10 A

Salvis Compactline

Bezeichnung	Art.-Nr.	Typ	Aussenmass BxTxH	Anschlusswert	Spannung	Steckertyp
Induktions-Kocheinheit 1 Zone	BI371325	CL-1-35	380 x 460 x 140	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1x 16 A	SCHUKO
Induktions-Kocheinheit 1 Zone	BI371328	CL-1-50	380 x 460 x 140	5,0 kW	400V 3 50/60 Hz, 3 x 10 A	CEE16
Induktions-Kocheinheit 2 Zonen	BI371317	CL-2-50	380 x 720 x 140	10,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE16
Induktions-Wok	BI371312	CLW-35	380 x 472 x 200	3.5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	SCHUKO
Induktions-Wok	BI371315	CLW-50	380 x 472 x 200	5.0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 10 A	CEE16

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

01/2025 - 22000115

