



RAFFINÉES.

Des unités de cuisson modulaires

salvis.ch

smart cooking





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

Le Frontcooking – tout un spectacle

Les artistes culinaires sont plus tendance que jamais – en particulier lorsqu'ils font le show devant les clients. C'est pourquoi le Frontcooking est considéré comme un art culinaire des plus raffinés. Il divertit les invités tout en gardant la maîtrise de sa cuisine. Grâce à une technique modulaire très fiable, les concepts de Frontcooking s'échangent de manière ludique.

Forte de 14 groupes de produits, la solution système astucieuse évolutive à l'envi propose plus de 20 modèles pour satisfaire à tous les besoins. La solution système parfaite pour toutes les cuisines mobiles:



L'hôtel Kemmeribodenbad à CH - Schangnau mise sur les unités Salvis-Smartline dans son food truck

PARFAIT.

Frontcooking avec la station de cuisson mobile Salvis-Fresh&Smart.

Pour cuisiner devant le client. Simple et flexible.










Beleuchtete Zahltheke



4-stufige Lüftung

La conception est simplissime. La base de la cuisine mobile est constituée par deux unités de cuisson modulaires de la Salvis-Smartline de 400 mm de longueur chacune. L'unité de Frontcooking est ensuite complétée en fonction du concept. Les raccordements électriques intégrés de 2x 230 V et de 2x 400 V offrent une flexibilité maximale – *smart cooking*

Le raffinement en un coup d'œil :

-  Les odeurs et fumées sont éliminées à la source.
-  L'aspiration directe par 3 côtés garante un résultat impeccable.
-  80 % des odeurs sont absorbées par des filtres en feutre combinés !
-  Les graisses sont éliminées dans des filtres cyclones et collectées dans des bacs.
-  Tous les composants peuvent être lavés en machine et sont faciles à nettoyer.
-  Le comptoir avec sa structure en verre et son éclairage est disponible en option. Il garantit une hygiène impeccable.
-  Tiroir à épices amovible pour agrandir le plan de travail.



Salvis-Fresh&Smart comptoir et ventilation en option



Unité motorisée avec filtre en feutre amovible

RAFFINÉES. Les unités de cuisson modulaires Salvis-Smartline.

La solution système parfaite pour petite et grande cuisine professionnelle.
Simple. Individuelle. Modulaire.



De nombreuses solutions pour votre concept. 40 variantes de modèles avec différentes puissances sont disponibles. La plus petite surface de 0,24m² fait déjà de vous un grand traiteur. La profondeur standard de seulement 600 mm pour tous les modèles convient à tous les plans de travail et les stations de Frontcooking.



Unité vitrocéramique et induction

Cuisiner sur 2 grands plans de cuisson
Efficacité énergétique grâce à la détection électronique des casseroles.



Wok à induction

Polyvalent et innovant. Généreuse cuve en céramique pour des Woks compatibles induction.



Bain Marie & Cuiseur à pâtes

Cuves intérieures GN1/1 chacune.
Paniers à pâtes ou récipients GN possibles comme insert.



Combi-Griddle 400

Appareil multifonctions compact avec bac de 65 mm de profondeur et grande capacité.



Friteuse & Bac à frites

Une équipe ingénieuse - frite de 100 à 190 °C et ensuite maintenir au chaud avec la chaleur supérieure.



Unité de travail

Plan de travail pratique avec tiroir pour utiliser et ranger les récipients GN.



Plaque Griddle 400, 600, 800

Plaque de cuisson universelle en acier spécial sans transition avec l'intérieur du coffrage. Bac de retenue des graisses intégré dans la zone froide.



Grill 400 et 600

Toutes les unités fonctionnelles de table et encastrées Salvis-Smartline sont disponibles dans le design rouge et blanc de Salvis ou avec un élégant panneau de commande gris.



Plaque Grill / Griddle 600

Surface du grill rainurée en acier spécial sans transition avec l'intérieur du coffrage. Réglage thermostatique continu de la température jusqu'à 250°C.



Fonctions compatibles



Hauteur réglable



Commande facile



Flexible pour tous les concepts alimentaires

Performant pour le frontcooking et la cuisine

Installation en tant qu'appareil de table ou encastré

Couleur du panneau rouge/blanc ou gris/blanc

Corps neutres, chauffés ou réfrigérés

Bouton rotatif simple - Commande sans fioritures



MULTIFONCTIONNELLE. Salvis Compactline.

Un design élégant pour séduire les clients de manière professionnelle.

Salvis Compactline est une entrée de gamme qualitativement convaincante dans la technologie Frontcooking, emballée dans une élégance sobre.

La commande rotative à pression permet une utilisation rapide et économe en énergie. Il est également possible de régler une température de maintien au chaud.

Un accroche-regard dans le domaine du frontcooking comme dans la cuisine. Efficace et rapide devant le client ou pour un fonctionnement rapide à la carte.

La technologie la plus moderne permet un maximum de confort et de sécurité de fonctionnement.

Aperçu des raffinements:



Protection contre la surchauffe - prolonge la durée de vie de l'appareil à induction et des ustensiles de cuisine.



Puissance constante pendant toute la durée de la cuisson sur pour des résultats optimaux.



Transfert direct de la chaleur de la table de cuisson à la casserole par induction, sans réchauffement de l'environnement de cuisson.



12 niveaux de puissance par zone de cuisson



Fonction de maintien au chaud - de 25°C à 100°C. Indépendante par zone de cuisson



Fonction minuterie - durée réglable entre 30 secondes et 240 minutes.



Pieds de l'appareil réglables en hauteur et verrouillables pour la stabilité, même pour les grandes quantités.

Modèles Salvis Compactline



Table de cuisson à induction 1 zone



Plaque de cuisson à induction 2 zones



Wok à induction



Fonction de maintien au chaud



Affichage des niveaux



Simplicité d'utilisation

Transfert direct de chaleur



Affichage des niveaux de puissance ou de la température



Bouton-poussoir rotatif multifonctionnel



Protection contre la surchauffe

Ajustement de la hauteur grâce aux pieds réglables



Smart cooking est synonyme de produits économiques et rentables. Le système s'appuie sur la production différée avec la technologie sous vide Salvis-GreenVAC.

Smart cooking est la recette du succès pour des clients et des hôtes satisfaits.

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Unités de cuisson modulaires Salvis-Smartline

Désignation	N° art. modèle pour table	N° art. modèle à intégrer	Dimensions extérieures LxPxH	Puissance connectée	Tension	
Unité de cuisson à induction à 2 zones de cuisson	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
Wok à induction	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
Unité de cuisson vitrocéramique 2 zones avec détection de casserole	BI372220	BI371221	380 x 615 x 208/218	2 x 3,0 kW	400 V 3 50/60 Hz	3 x 16 A
Plaque Grill 400	BI371848	BI371935	380 x 615 x 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz	2 x 10 A
Plaque Grill 600	BI371819	BI371808	580 x 615 x 208/218	2 x 3,65 kW	400 V 3P+N+E 50/60 Hz	3 x 16 A
Plaque Grill-Griddle 600	BI371804	BI370805	580 x 615 x 208/218	2 x 3,65 kW	400 V 3P+N+E 50/60 Hz	3 x 16 A
Plaque Griddle 400	BI371800	BI371801	380 x 615 x 208/218	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz	2 x 10 A
Plaque Griddle 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
Plaque Griddle 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
Cuiseur à pâtes	BI371828	BI371829	380 x 615 x 208/218	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz	3 x 16 A
Unité de travail avec tiroir et planche à découper	BI371856	-	380 x 615 x 208/218	Taille de l'équipement : max, GN 1/1-100		
Friteuse	BI371840	BI371841	380 x 615 x 208/218	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz	3 x 10 A
Bac à frites « Silofrit »	BI371852	BI371853	380 x 615 x 208/218	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz	10 A

Salvis Compactline

Désignation	N° art.	Type	Dimensions extérieures LxPxH	Puissance connectée	Tension	Fiche
Unité de cuisson à induction 1 zone	BI371325	CL-1-35	380 x 460 x 140	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	SCHUKO
Unité de cuisson à induction 1 zone	BI371328	CL-1-50	380 x 460 x 140	5,0 kW	400V 3 50/60 Hz, 3 x 10 A	CEE16
Unité de cuisson à induction 2 zones	BI371317	CL-2-50	380 x 720 x 140	10,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 16 A	CEE16
Wok à induction	BI371312	CLW-35	380 x 472 x 200	3,5 kW	230 V 1N 50/60 Hz, 1 x 16 A	SCHUKO
Wok à induction	BI371315	CLW-50	380 x 472 x 200	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz, 3 x 10 A	CEE16

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et détails techniques, voir les instructions d'installation.

Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

07/2025 - 22000115

