



INNOVATIV.



Grossküchentechnik –
alles aus einer Hand

salvis.ch

smart cooking





Salvis ist ein über 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.

Über 100 Jahre Salvis.

Salvis → Franke → Salvis



Herzblut und Passion

Nur mit Erfahrungen sind perfekte Küchenlösungen nicht zu meistern. Das nötige **Herzblut** gehört dazu, um Bestleistungen zu erzielen. Hinter jeder gebauten Küche und jedem Combi-Steamer stehen **viele Mitarbeiter**, die täglich ihr Bestes geben, um die hohen Qualitätsstandards zu erfüllen.

Innovation

Köche sind kreativ und suchen Lösungen in thermischen und physikalischen Grenzbereichen. An diesen Herausforderungen arbeitet Salvis seit über **100 Jahren** und konnte bei vielen Produkten **Pionierarbeit** leisten, wie z. B. dem **Druck-Steamer, Salamander mit beweglichem Reflektor und Teller-Erkennung** oder dem **Vakuier-System Salvis GreenVAC**

Erfahrung und Tradition

Die Firma Salvis hat ihren Sitz in Oftringen, im Herzen der Schweiz. Hinter dem aktuellen Erscheinungsbild stecken jahrzehntelange Erfahrung und Tradition. Das gebündelte Know-how der **Franke Verpflegungstechnik AG** (gegründet 1911) und der **Salvis Luzern** (gegründet 1915) wurde in der heutigen **Salvis AG** vereint und weiter perfektioniert.

Unser Konzept - ein durchdachtes System

Optimierte Arbeitsabläufe. Zeitgewinn. Frische

smart cooking – der Erfolg liegt im System

Das *smart cooking* Prinzip ermöglicht cleveres und stressfreies Kochen. Es basiert auf der ökologischen Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. Die zeitverschobene Produktion gewährleistet gleichbleibende Qualität, erleichtert Arbeitsabläufe und die Küchenrendite wird erhöht. Dank der Eigenschaften von Salvis GreenVAC ist es möglich die Frische der Lebensmittel zu verlängern und gleichzeitig die Abläufe in der Küche zu erleichtern. *smart cooking* ist der Garant für zufriedene Gäste und Gastgeber.



Das Prinzip ist einfach:

Frische Produkte können in grösseren Mengen zeitunabhängig vorproduziert und zubereitet werden. Der Garprozess in den GreenVAC Behälter wird im Schnellkühler unterbrochen und gleichzeitig konserviert. Die Zwischenlagerung erfolgt bis auf Abruf. Die Aromen und die Nährwerte bleiben erhalten. Entkoppelt von der Produktion erfolgt das schonende Vitalisieren für den perfekten Essgenuss.

smart cooking by SALVIS

Kompetenz, Innovation und Qualität à discrétion.

«Ohne die Freiheit in der Planung meiner
Salvis Küche könnte ich die Qualität
meiner Gerichte nicht kochen.»



Brauhaus Freihof DE-Wiesloch

Wir bauen Profi-Gastronomie Küchen für Jahrzehnte ausgerichtet. Hier muss bis aufs Detail alles stimmen. dazu braucht es fein abgestimmte Technik die zu den Bedürfnissen des Betriebes und des Anwenders passen!

WEGWEISEND. Die Herdlinien Salvis VisionPRO und Salvis Master. Hohe Flexibilität im Ober- und Unterbau mit den technisch innovativsten Lösungen.
Flächenbündig. Hygienisch. Massgeschneidert.

Die Herdlinien Salvis VisionPRO und Salvis Master vereinigen Präzision, höchste Verarbeitungsqualität und Langlebigkeit mit den technisch innovativsten Lösungen. Komplett massgeschneidert – komplett anpassbar. Glatte Flächen, grosse Radien und abgerundete Kanten machen die Herde Salvis VisionPRO und Salvis Master im Ober- wie auch im Unterbau besonders reinigungsfreundlich.



Salvis Herde sind die richtige Investition in die Zukunft, unterstützt von zuverlässiger Technik. Immer im Fokus sind die Optimierung der Abläufe und die Reduktion von Betriebskosten.



Jeder Herd ist ein Meisterstück. Individuell geplant und angefertigt nach Mass nach den Bedürfnissen des Gastronomen. Immer unter Berücksichtigung der baulichen Gegebenheiten!



Qualität durch Eigenfertigung. Die thermischen Komponenten werden im eigenen Werk entwickelt, getestet und verbaut. Nur so können wir die hochstehende Qualität und Leistung garantieren

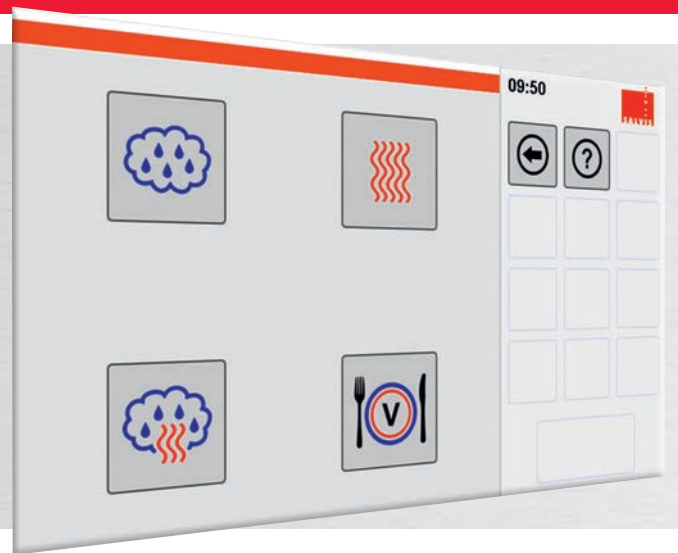


Herdlinie Salvis Master



Herdlinie Salvis VisionPRO

EINZIGARTIG. Der Combi-Steamer
Salvis CucinaEVO. Klimavirtuosen für
 die kompetente Küche.
 Bequem. Bedürfnisgerecht. Solid.



Raum. Kraft. Design.

Salvis CucinaEVO erfüllt alle Anforderungen der Köche an einen einfach zu bedienenden, leistungsfähigen und perfekt ausgestatteten Combi-Steamer. Und immer mit einem Argument mehr.

Unsere Vision wird Realität – von Köchen für Köche entwickelt!



Geringste Betriebskosten
 Energetisch sinnvolles Gesamtpaket ökologischer Eigenschaften



Doppelte Garraumgröße bei QT-Modellen, bedeutet eine Garraumgröße hat immer GN2/1!-Format
 Dafür haben die T-Modelle nur 55 cm Breite!



Auswahl à-la-carte
 Easy für die Posten- und Bistrotküche
 Pro-Modelle mit Kochprogrammen und inklusive Reinigungssystem



Salvis CucinaEVO 623T

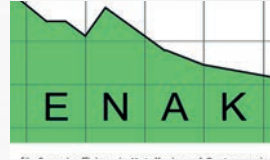


Salvis CucinaEVO 1011QT



Salvis CucinaEVO Doppelstock 611QT
 auf 611QT

Green VAC®



«Nachhaltige Gerätetechnik»

Unser Ursprung verpflichtet!



Gastro-Bildungszentrum Aargau, CH-Lenzburg



Schon seit Generationen liegt uns unsere Umwelt am Herzen. Als Schweizer Industriebetrieb exportieren wir unsere Produkte heute in verschiedene Länder rund um den Globus.

Unsere thermischen Kochsysteme verfügen über ein **ökologisches Gesamtkonzept**, welche alle Ressourcen mit einbeziehen wie z.B. der Einbau von Wärmetauschern (Druck-Steamer & Combi-Steamer) um Abwärme effektiv zu nutzen in dem damit das Wasser er-

wärmt wird. 3-fach Verglasungen bei allen Combi-Steamern die dafür sorgen, die Energie zu belassen wo sie hingehört – in den Garraum. Wir setzen auf den Einsatz neuester Motorentechnologie, welche die Energiebilanz um bis zu 65% positiv beeinflusst um nur einige Faktoren zu nennen.

Salvis Combi-Steamer, Salamander und Fritteusen sind in der Schweiz fördermittelberechtigt durch EcoGastro.

HERAUSRAGEND. Der Druck-Steamer Salvis VitalityEVO.

Perfekte Garresultate in Rekordzeit.
Schonend. Gesund. Vielseitig.

Der Druck-Steamer Salvis Vitality Pro ist die perfekte Ergänzung in der Küche, wenn es schnell, schonend und qualitativ hochstehend sein muss. Im Druckbereich verringern sich die Garzeiten um bis zu 70 %, das bringt Effizienz in der Küche.



Garzeitverkürzung um bis zu 70 % garantiert mehr Frische und sorgt für mehr Umsatz



Gradgenaues Garen ermöglicht die multifunktionelle Nutzung zum Sous-vide- oder Nacht-Garen



Die Lebensmittel behalten Farbe, Formen, Aromen sowie den Nährwert



Druck-Steamer Salvis VitalityEVO

VOLLENDET. Die Fritteusen Salvis Fryline.

Einfachste Handhabung. Beste Produktqualität. Höchste Wirtschaftlichkeit.

Die Salvis Fritteusen Fryline sind als Pro-Version mit Timer und Programmplätzen ausgestattet. Alle Modelle sind als Standgerät als auch als Einbaumodell mit integriertem Öl-/Fett-Filterssystem erhältlich. Sie lassen keine Wünsche in Leistung, Bedienung und Pflege offen.



Geringste Betriebskosten
Energetisch sinnvolles ökologisches Gesamtpaket



Absolut pflegeleicht durch das konstruktive Design mit tiefgezogenen Becken. Optionales Pump- und/oder Korbhebesystem



Weniger Ölverbrauch durch Hochleistungs-Flachheizkörper. Der elektronische Fühler ermöglicht das Frittieren bei tiefen Temperaturen bereits um 165 °C



Fritteuse Salvis Fryline Pro, Typ SFR42

KRÖNEND. Die Salamander Salvis Classic und Salvis Classic Pro. Im Handumdrehen zur goldbraunen Kruste. Schnell.

STARK. Die Induktionskocheinheiten Salvis Compactline. Mit Frontcooking-Frische zum Erfolg.

Salvis Salamander sind ein MUSS in jeder Küche. Der «immer kalte» Griff und der variable Reflektor sind das Markenzeichen. Das markante Design wird durch die innovative Bauweise und durch die energiesparende automatische Tellererkennung ergänzt.

Frontcooking mit Stil. Im kompakten Design und mit klaren Linien liefern die mobilen Kocheinheiten Höchstleistung im Catering- und Gastbereich. Als wirkungsvolles Induktionskochfeld oder Wok für das Live-Gasterlebnis.



Modell Classic amortisiert innert kürzester Zeit dank einfacher Tellererkennung. Energiebedarf auf Abruf!



Flexibilität zahlt sich aus – Catering und Showcooking mit bewährter Induktionstechnologie



Alle Modelle erleichtern die ständige Kontrolle auf das Gargut dank 3-seitigem Einblick und einer Montage auf Augenhöhe dank einfachem Wandmontage-set.



Leistungsfähige Einzelkochfelder mit 3,5 kW sowie 5 kW mit grossem Spulendurchmesser.



Das HiLightsystem sorgt für schnelle Aufheizzeiten und liefert die Hitze punktgenau



Frischküche mit Garantie! Handlich praktisches Design mit leistungsfähiger Technik



Salamander Salvis Classic



Salamander Salvis ClassicPro



Induktion Kochzone
Salvis Compactline

Induktions-Wok
Salvis Compactline

RAFFINIERT. Die thermischen Kocheinheiten Salvis Smartline.

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

VOLLKOMMEN. Die mobile Kochstation Salvis Fresh&Smart. Mit den

Kocheinheiten Smartline von Salvis kochen Sie dort, wo der Kunde is(s)t! Mobil. Praktisch. Geruchlos.

Salvis Smartline heisst das komplette Sortiment von thermischen Kocheinheiten. Jedes Modul ist als höhenverstellbares Auftischgerät oder als annähernd flächenbündige Einbaukomponente erhältlich. Die perfekte Systemlösung für den professionellen Grossküchen- sowie Satellitenküchen-, Frontküchen- oder Take-away-Bereich.

Die mobile Fresh-Air-Kochstation Salvis Fresh&Smart ist die professionelle Lösung im Frontcooking. Die innovative dreiseitige Dampf-Absaugung neutralisiert dank einem Hochleistungsfilter unangenehme Gerüche praktisch vollständig.



Frontcooking – der Mehrwert für jeden Gast und Gastgeber



Umsatzsteigerung nach Wunsch
Schnell anpassbar an jedes Konzept



Instruktionsfreies einfaches Handling, passend für jedes Gastrokonzept



Hygienische Lösung in Gastraum und Catering
Mit kombiniertem Geruchs- und Schadstofffilter



Leistungsstarke pflegeleichte Snackeinheiten



Ergonomischer Arbeitsplatz auf kleinstem Raum



Griddle-Platte Salvis Smartline



Pastakoher Salvis Smartline



Mobile Kochstation Salvis Fresh&Smart



Flexible Konzepte sind unsere Stärke. Mit auswechselbaren Apparaten und Linien lassen sich innert kürzester Zeit neue Speisenkonzepte auch ausserhalb der traditionellen Gastronomie kreieren.

INTELLIGENT. Das Vakuumiersystem
Salvis GreenVAC. Vakuumieren bequem
im Behälter ohne Beutel – auch heikle
Lebensmittel. Einfach. Rasch. Lohnend.

GreenVAC®

Salvis GreenVAC ist ein umweltfreundliches Mehrweg-Vakuumiersystem. Es gewährleistet ein Maximal-Vakuum direkt im speziell dafür gefertigten Gastronorm-Behälter. Salvis GreenVAC verlängert die Lagerhaltung, optimiert Ihr Mise-en-place und macht portionenweises Umfüllen überflüssig. Perfekt für Lagerung, Ausserhaus- und Cateringbereich.



Reduziert den Wareneinsatz der Küche und steigert somit die Rendite



Vereinfachte Lagerung mit System und garantierter Frische



Reduziert Lebensmittelabfälle und Folienverbrauch um bis zu 65 %



Vakuumiersystem Salvis GreenVAC

FLEXIBEL. Die Brat- und Kochgeräte **Salvis Marmite**. Das innovative Allroundgerät. Für die à-la-carte-Küche genauso geeignet wie für die Gemeinschaftsverpflegung.

AUSGEREIFT. Das Möbelsortiment **Salvis Gastroline**. Nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten. Energieeffizient. Hygienisch. Ökologisch.

Die Salvis Marmite ist das innovative Allroundgerät. Die hochwertig verarbeitete Marmite mit der speziellen Bratplatten-Konstruktion ist dank geringem Energieverbrauch höchst wirtschaftlich und aufgrund der kompakten Ausmasse in jeder Küche einsetzbar.

Salvis Gastroline bietet für jede Anforderung eine individuelle Lösung. Gekühlt beheizt sowie in neutraler Ausführung erfüllt die hygienische Bauweise die höchsten Ansprüche. Grosszügige Räder, Vollauszug sowie der fugenfreie Boden in den Kühleinheiten erleichtern die tägliche Reinigung.



Praktische Investition in jeder Küche
Platzsparender Bräter und Kocher in einem



Solide Abdeckungen, zusätzliche Verstärkungen
und wartungsarme Komponenten garantieren die
Langlebigkeit



Mobil oder als Standgerät einsetzbar
Praktisches Zubehör erhältlich



Grosse Planungsfreiheit durch die Variantenvielfalt



Hohe Flexibilität durch 60 l Nutzinhalt
Hochveredelte Bratfläche – kein Ankleben.



Lebensmittelsicherheit durch hygienische
praxisorientierte Bauweise



Brat- und Kochgerät Salvis Marmite 800 Plus



Kühlmöbel Salvis Gastroline

LEISTUNGSFÄHIG. Grosskochapparate

Salvis K-Line. Das Programm für grosse Mengen.

Modular. Effizient. Praxisgerecht.

Die umfassende, leistungsstarke Geräteserie Salvis K-Line für die Zubereitung von grossen Mengen in der Gemeinschafts-, Betriebs-, Sozialverpflegung und Hotellerie. Das modulare Standgeräteprogramm zeichnet sich durch bewährte Technik in solider, stabiler Verarbeitung aus. Gepaart mit der Vielfalt an thermischen Komponenten in Elektro- und Gasausführung lassen sich so perfekte Küchenlösungen ganz nach individuellen Bedürfnissen realisieren.



Modulares System mit hoher Flexibilität in Komponenten- und Energiewahl



Dreh-Knebel Steuerung oder intelligente KCI-Steuerung mit Vernetzungsmöglichkeit nach DIN TS 18898



Unterbau in H2-Hygieneausführung zur einfachen Reinigung.

FUNKTIONAL. Brat- und Kochgeräte

Salvis Functionline. Für jeden Bedarf die passende Lösung.

Variabel. Schnell. Flexibel.

Das Functionline Sortiment bietet bedarfsorientierte Lösungen für Hochleistungsküchen in Betrieben wie: Kantinen, Spitälern, Altersheimen, Hotels und Restaurants. Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten, extreme Flexibilität und schlichtes modernes Design machen dieses Sortiment zum Must-have für die professionelle Grossküche.



Breites Sortiment an Hochleistungs-Grosskoeinheiten für grosse Volumen



Hohe Ausstattungsqualität mit einfacher erklärungs-freier Bedienung



Perfekte Hygiene durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und ein bewährtes patentiertes Verbindungssystem mit fast nahtloser Haarfuge.



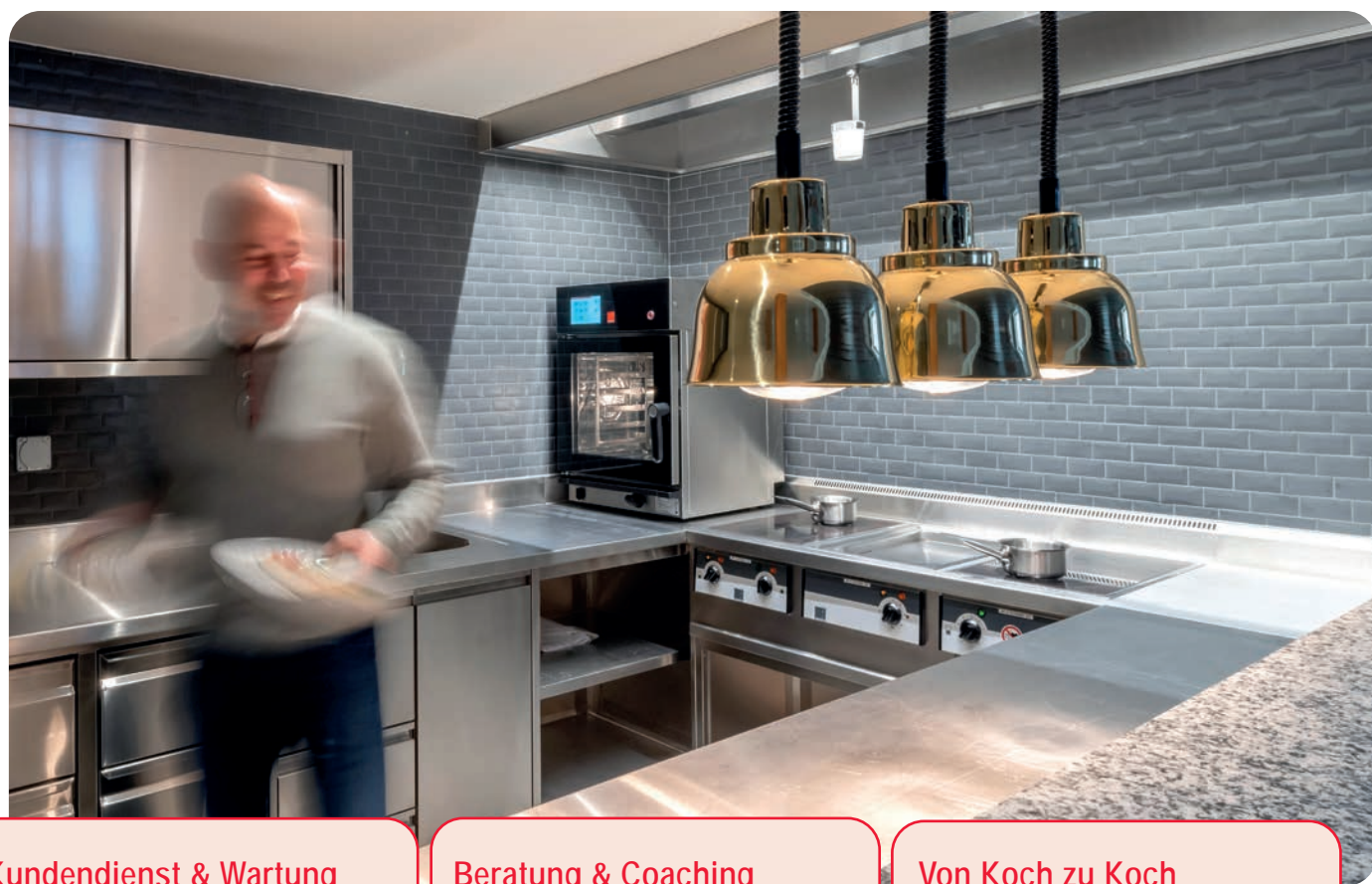
Grosskochapparate Salvis K-Line



Flexible Konzepte - Salvis Functionline

Der Salvis Service.

Salvis Geräte kommen mit einem soliden Service-Paket.



Kundendienst & Wartung Regionale Organisation zur schnellen Hilfe

Viele Salvis Produkte sind mit einem eigenen Diagnosesystem ausgestattet. Das macht es einfach bei technischen Störungen und spart dem Kundendienst Zeit für Analysen. Unsere Partner in der Nähe werden jährlich an unserem Hauptsitz geschult, dies macht sie zum souveränen Dienstleister vor Ort.

Beratung & Coaching *smart cooking* ist unser Vorsprung

Alle unsere Mitarbeiter unterstehen einem kontinuierlichen Ausbildungsprozess. Der interne Austausch über alle realisierten Objekte und Küchen in Europa hält viele Lösungen für Sie bereit. *smart cooking* ist dabei unser Verständnis von Abläufen im Zusammenhang mit Effizienz und Qualität.

Von Koch zu Koch Schulungskompetenz à-la-carte

An verschiedenen Schulungsstandorten können Sie sich von den neusten Entwicklungen und Anwendungsideen begeistern lassen. Interessante Fachthemen und Produktionsmethoden werden sozusagen mundgerecht serviert. Zeitgemäss, interessant und manchmal auch aussergewöhnlich.

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.

Salvis Gesamtküchenkonzept Individuelle Bedarfsanalyse, Beratung und Konzeption

Unterschiedliche Gastronomiekonzepte erfordern eine individuelle Analyse der Betriebsstruktur, des Speisenangebotes und des Gästeeufkommens. Im Beratungsgespräch werden die Anforderungen und das Pflichtenheft für die neue Küche geklärt. In der Konzeptionsphase werden die Küchenorganisation, der logistische Ablauf und die technische Ausstattung festgelegt. Bauliche Gegebenheiten, behördliche Vorgaben, Hygieneverordnungen und Energiesparpotentiale werden hierbei berücksichtigt. Aber auch neuen Markttrends in der Gastronomie muss sich die Küche flexibel anpassen können.

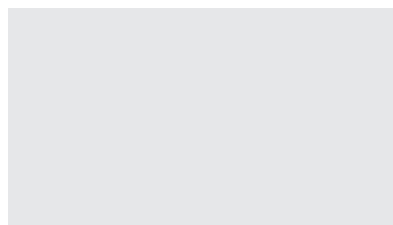
Unser Service im Detail:

- Detaillierte Bedarfsanalyse und Konzeption
- Professionelle Küchenplanung
- Umfassende Projektbetreuung und Koordination
- Massgeschneiderte Produktion
- Fachgerechte Montage und Übergabe
- Ersteinweisung durch unsere Küchenprofis
- Eigener Kundendienst
- Kochtechnische Beratungen und Seminare

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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



07/2023-22000240

