



FUNKTIONAL.

Modulare Küche
Salvis Functionline

smart cooking



Salvis FunctionLine:

So funktional wie nötig, ...

Erfahrung macht sich bezahlt.

Seit mehr als 60 Jahren leisten wir von Salvis umfassende Beratung und beschäftigen uns mit der Entwicklung, der Produktion und dem Verkauf von Küchen für die Gastronomie. Das Ergebnis: Unterschiedlichste Lösungen, die exakt auf die Anforderungen der jeweiligen Zielgruppe zugeschnitten sind.

Salvis FunctionLine – einfach ideal!

Die Salvis FunctionLine ist eine modulare Produktlinie, deren Einzelkomponenten nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen variabel kombinierbar sind. Dank **höchster Funktionalität** und **Anwendungsvielfalt**, mit **kompakten Maßen** und vielen **praktischen Details** macht sich die neue thermische Linie ideal in allen Betrieben der

- n **klassischen Gastronomie,**
- n **Hotellerie,**
- n **Systemgastronomie** und
- n in Betrieben der **Gemeinschafts- und Sozialverpflegung.**

Eine exakt auf die Anforderungen des Betriebes konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt für ein rundum angenehmes Arbeitsklima.

Die Salvis FunctionLine-Geräte können Sie als praktische Einzelgeräte nutzen oder in

drei unterschiedlichen Varianten aufbauen:

- n als **Zeile an der Wand,**
- n als **Zeile frei im Raum** oder
- n als **Block frei im Raum.**

Alle Module sind frei kombinierbar mit dem bewährten Salvis Großküchen-Möbelprogramm.

Die Pluspunkte:

- n **funktionale Technik** – leistungsstarke Standgeräte, energiesparend, ergonomisch, sicher und einfach in der Bedienung,
- n **Multifunktionsgeräte** für unterschiedliche Zubereitungsarten flexibel und **rund um die Uhr** nutzbar – zur Steigerung des Küchenoutputs,
- n **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und ein bewährtes, patentiertes **Verbindungssystem,**
- n **einfache Planung,** montagefreundlich, und flexibel an- und ausbaufähig,
- n **breite Palette** an verschiedenen, kombinierbaren Gerätevarianten auf einheitlichem Höhenniveau,
- n **hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, **extrem robust und langlebig,**
- n **höchste Wirtschaftlichkeit** durch energiesparende Techniken, geringste Wärmeabstrahlung der Geräte, konsequente **Reinigungsfreundlichkeit** und **perfekten Anwendernutzen.**



Bräter: Hochglanzpolierte Bratfläche für gleichmäßige Brat- und Garergebnisse.



... so leistungsstark wie möglich!



Salvis FunctionLine Kochblock für Aufstellung frei im Raum.



Kocher: Schwenkbare Flachrohrheizkörper für kurze Aufheizzeiten und optimale Energieübertragung.



Fritteuse: Im Becken schwenkbare Flachrohrheizkörper sicher und reinigungsfreundlich.



CNS-Herd: feingeschliffene CNS-Oberfläche mit U-Sammelrinne und Ablauf.



Induktionsherd: Große Fläche für das optimale Handling mit kleinen Töpfen.

Salvis FunctionLine

Einbecken- und Zweibecken-Fritteusen

Einbecken-Fritteuse
mit Unterbau offen



Zweibecken-Fritteuse
Unterbau mit Flügeltür



Zweibecken-Fritteuse Elektronik Plus
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Nahtlos tiefgezogene CNS-Becken mit Schaumbremsezone und umlaufendem Wulstrand in Radiusbauweise verhindert das Überlaufen von Fett und vereinfacht die Reinigung,
- n im Becken schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit,
- n Fettschmelzstufe mit verringerter Heizleistung für schonende Fettbehandlung,
- n Korbeinhängung vorne, einfach im Handling,
- n Über- und Einlaufschutz durch umlaufenden Wulstrand,
- n Kugelablaufhahn nach unten,
- n Fritteusen-Serie Elektronik Plus für ein Mehr an Leistung und Produktqualität mit Folientastatur und digitalen Anzeigen. Programmierbare Produkt-/ Programmtasten nutzbar zur automatischen Prozesssteuerung für Frittieren auf höchstem Niveau. Optional mit Öl-Fettfilter- und Pumpsystem und automatischer Korhubvorrichtung,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Bezeichnung:	Einbecken-Fritteuse*	Zweibecken-Fritteuse*
Bestell-Nr.	829 196	829 218
Beckengröße	mm 220 x 340 x 190	220 x 340 x 190
Beckeninhalt je	Liter 8,5 – 11	8,5 – 11
Regelbereich	°C 103 – 180 / 50 – 190*	103 – 180 / 50 – 190*
Gesamtanschlusswert	kW 8,0	16,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

* Ausführungsvarianten: Fritteusen Serie Elektronik Plus



Série de friteuses Electronic Plus avec clavier tactile et affichage numérique

Salvis FunctionLine

Frittenwanne, Wasserbäder

Frittenwanne GN 1/1
mit Unterbau offen



Wasserbad GN 1/1
mit Unterbau offen



Wasserbad GN 2/1
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Frittenwanne mit aufgesetztem Aufsatzheizstrahler für gleichmäßiges Warmhalten,
- n nahtlos eingeschweißte CNS- Wanne für einfache Reinigung,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- n Außen liegende, isolierte Rohrheizkörper zur indirekten Beheizung für kurze Aufheizzeiten,
- n thermostatische Temperaturregelung bis 100 °C,
- n Sicherheitsthermostat als Überhitzungs- und Trockengehenschutz,
- n nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne für einfache Reinigung
- n Kugelablaufhahn nach unten
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Salvis FunctionLine Bain-Marie zum Warmhalten von Saucen, Suppen und Gerichten.

Bezeichnung:	Frittenwanne GN 1/1	Wasserbad GN 1/1	Wasserbad GN 2/1
Bestell-Nr.	829 226	829 153*	829 188*
Beckengröße	mm 308 x 509 x 215	308 x 509 x 215	630 x 509 x 215
Beckeninhalt	Liter –	–	–
Gesamtanschlusswert kW	0,6	2,0	4,0
Spannung	230V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

* Optional mit Abwasserfestanschluss und Wasserzulauf

Salvis FunctionLine

Kocher, Pastakocher

**Kocher GN 1/1
mit Unterbau offen**



**Pastakocher GN 1/1
mit Unterbau offen**



**Pastakocher mit Hubvorrichtung mit
Unterbau offen**



Leistungsmerkmale:

- n Nass und trocken beheizbar für unterschiedliche Zubereitungsarten wie Kochen, Schmoren und Warmhalten,
- n fugenlos tiefgezogene, korrosionsbeständige CNS-Wanne in Radiusbauweise für einfachste Reinigung,
- n in Wanne schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper zur direkten Wärmeübertragung,
- n im Heizkörper integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung, Langlebigkeit und Sicherheit,
- n Kugelablaufhahn nach unten,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- n optional mit 3-fach schwenkbarem Aufsatzheizstrahler.

Leistungsmerkmale:

- n Pastakocher als Multifunktionsgerät für die Speisenvorbereitung und für die Pastazubereitung im à la carte Geschäft.
- n Pastakocher 400 als Multifunktionskocher in GN 1/1 als Standgerät mit Abwasserfestanschluss oder Ablauf in den Unterbau. Hinten aufgesetztes, abnehmbares Abtropfblech mit Rost als Abstellfläche für Pastakörbe.
- n Pastakocher 600 mit Hubvorrichtung zum automatischen Heben und Senken der Pastakörbe. Ausführung mit zwei Hubvorrichtungen rechts oder vier Hubvorrichtungen, zwei rechts und zwei links. Bedienung Hubvorrichtung mit Folientasten, elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige, Start/Stop-Taste, Timer-Memoryfunktion und automatisches Abschalten mit akustischem Signal,

- n nass beheizt als Pastakocher mit im Becken integriertem, herausnehmbarem Überlaufrohr zur Abschwemmung der Stärke,
- n optimale und sichere Leistungs- und Temperaturregelung mit Drehschalter in drei Stufen von intensivem Kochen, leichtem Sieden bis zum Warmhalten für die unterschiedlichsten Anwendungen,
- n einfache Bedienung durch manuell regelbaren Wasserzulauf zur Befüllung zum Kochen und Reinigen, Wassereinlaufrohr schwenkbar. Kontrollierter, permanenter Wasserzulauf bei der Zubereitung von Pasta,
- n verriegelbarer Kugelablaufhahn für Ablauf im Unterbau.

Bezeichnung:	Kocher GN 1/1	Pastakocher GN 1/1	Pastakocher GN 1/1 mit 2/4 Hubvorrichtungen
Bestell-Nr.	828 874 / 828 882*	949 957 / 949 965	956 899 / 956 902
Beckengröße	mm 308 x 509 x 240	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240
Beckeninhalt	Liter 35	35	35
Gesamtanschlusswert	kW 7,0 / 7,6	7,0	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm	(L x B x H) 400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/1120

* Kocher: Ausführungsvariante mit Aufsatzheizstrahler (0,6 kW)

Salvis FunctionLine

Bräter

Bräter 400
mit Unterbau offen



Bräter 600
mit Unterbau offen



Induktions-Bräter 600
mit Unterbau offen



Multifunktionale Geräte für verschiedene Anwendungen



Leistungsmerkmale:

- n Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- n **hochglanzpolierte CNS-Bratfläche** mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemer Reinigung auch während des laufenden Betriebes,
- n **Spezialbratplattenaufbau** für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung,
- n **fugenlos tiefgezogene CNS-Wanne** mit umlaufendem Wulstrand in reinigungsfreundlicher Radiusbauweise,
- n **in die Platte integrierte Thermostatfühler** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit,
- n **großer Ablaufstopfen** für leichtes Abfüllen von Speisen nach unten in GN-Behälter,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.
- n **Induktions-Bräter** mit Spezialplattenaufbau mit massivem, beschichtetem, vakuumverlötetem Kupferboden und Induktionsspulen zur Aktivierung der Wärme durch ein Magnetfeld,
- n **vielseitig einsetzbar** in der Vor- und Zubereitung mit einem Plus an Leistung, Produktivität und Energieeffizienz.

Bezeichnung:	Bräter 400	Bräter 600	Bräter 800 CC / SC	Induktions-Bräter 600
Bestell-Nr.	829 129	829 145	879 140 / 880 125	876 491
Beckengröße	mm 330 x 569 x 75	530 x 569 x 75	680 x 580 x 75	530 x 569 x 75
Becken-/Wanneninhalt	Liter 13	21	29	21
Bratfläche	mm 330 x 470 / 569	530 x 470 / 569	680 x 480 / 580	530 x 470 / 569
Heizzonen	1 x 4,8	2 x 3,5	3 x 3,5 kW	2
Regelbereich	°C 95 – 250	95 – 250	95 – 250	80 – 220
Gesamtanschlusswert	kW 4,8	7,0	10,5	8,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz			
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Bratplatte, Grill Bräter

Bräter 800
mit Unterbau offen



Bratplatte 600
mit Unterbau offen



Grill Bräter 600
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Bräter 800 in zwei Ausführungsvarianten in Sandwichbauweise mit Kupfer- oder Stahlkern für die spezifische Anwendung. Drei Heizzonen für die individuelle Einstellung je nach Bedarf und Kapazität.
- n große Bratfläche und Wanneninhalt, ideal für die Vorbereitung und das à la carte Geschäft,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- n Hochwertige Spezialstahl-Bratplatte aus CNS 1.2301 für optimale Bratergebnisse, Gefälle nach vorne,
- n Heizkörper direkt unter der Bratplatte für optimale Energieübertragung, kurze Aufheizzeiten und hohe Leistung,
- n integrierter Arbeitsthermostat in der Platte für optimale Temperaturregelung von 100 – 250 °C,
- n Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz,
- n reinigungsfreundliche Bauweise mit umlaufendem Wulstrand,
- n dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau für Grill und Bratrückstände,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- n Gerillte Spezialstahl-Bratplatte für optisch ansprechendes Grillmuster mit Gefälle nach vorne,
- n Heizkörper direkt unter der Bratplatte für optimale Energieübertragung,
- n integrierter Arbeitsthermostat in der Platte für optimale Temperaturregelung,
- n Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz,
- n hohe Leistung für kurze Aufheizzeiten, dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau für Grill- und Bratrückstände,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Grill Bräter 600	Bratplatte 400	Bratplatte 600
Bestell-Nr.	829 307	882 757	882 862
Bratfläche	mm 530 x 465 / 596	330 x 470 / 569	530 x 470 / 569
Heizzonen	kW 2 x 5,0	1 x 4,8	2 x 3,5
Regelbereich	°C 100 – 250	100 – 250	100 – 250
Gesamtanschlusswert	kW 10,0	4,8	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60Hz	400 V 3N 50/60Hz	400 V 3N 50/60Hz
Maße in mm	(L x B x H) 600x800x750/900	400x800x750/900	600x800x750/900

Salvis FunctionLine

Steakgrill

Steakgrill 400
mit Unterbau offen



Steakgrill 600
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Zum Grillen und Braten direkt auf CNS-Flachrohrheizkörpern für typisches Grillmuster für unterschiedlichstes Grillgut,
- n kurze Aufheizzeiten,
- n Grilltemperatur über **Energeregler** stufenlos einstellbar,
- n Heizkörper zur Reinigung der Wanne **nach oben schwenkbar**,
- n Nahtlos, tiefgezogene Fettauffangwanne 140 mm tief mit Wasser gefüllt. Gargut trocknet nicht aus und zum Auffangen von Fett- und Bratrückständen.
- n Fettauffangwanne mit CNS-Ablaufstopfen zur einfachen und sicheren Reinigung,
- n Auslauf Ø 40 mm nach unten in GN-Behälter,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Nahtlose tiefgezogene Fettauffangwanne für einfache und sichere Reinigung

Bezeichnung:	Steakgrill 400	Steakgrill 600
Bestell-Nr.	884 491	884 492
Grillfläche mm	290 x 410 mm	490 x 410
Heizzonen kW	1 x 3,6	2 x 2,5
Regelbereich °C	Stufenlos einstellbar	Stufenlos einstellbar
Gesamtanschlusswert kW	3,6	5,0
Spannung	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Bräter 800 Plus, Bräter M

Bräter 800 Plus W
mit Unterbau offen für GN 1/1 Behälter



Bräter M



Leistungsmerkmale:

- n Vielseitiges Gastronorm GN 2/1-Multifunktionsgerät zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- n nahtlos tiefgezogene CNS-Wanne mit Radien für einfachste Reinigung, Boden in Sandwich-Bauweise,
- n geschliffene CNS-Bratfläche für beste Brat- und Bräunungsergebnisse und minimale Temperaturabstrahlung,
- n doppelwandig isolierter Deckel für geringe Wärmeabstrahlung und als zusätzliche Arbeitsfläche,
- n Knebelbedienung mit Drehschalter für Temperaturen von 60 – 250 °C,
- n Leistungswahlschalter mit 4 Stufen von 33 – 100% für unterschiedliche Anwendungen von schonendem Dünsten und Warmhalten bis zu intensivem Kochen und Braten, individuelle Wahl der Leistungsstufen angepasst an Menge und Garmethode für energiesparende Zubereitung,
- n großer, verriegelbarer Kugelablaufhahn D = 60.

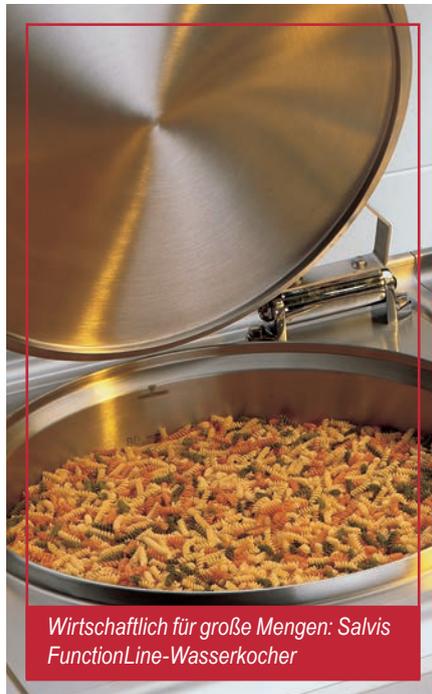
Leistungsmerkmale:

- n Multifunktionelle Anwendungen für Mengen bis 40 Liter – mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Vorproduktion als auch im a la carte-Bereich,
- n reinigungsfreundliche, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise,
- n beste Brat- und Bräunungsergebnisse durch hochglanzpolierte CNS-Brat- und Kochfläche – ideal für die Zubereitung unterschiedlichster, auch sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Fisch oder Mehlspeisen,
- n optimale, gleichmäßige Wärmeübertragung durch vakuumverlötete Kupferplatte,
- n leichtes und sicheres Abfüllen der Speisen durch integrierten Kugelablaufhahn und Ablaufstopfen,
- n geringe Temperaturabstrahlung durch doppelwandig isolierten Deckel mit umlaufender Kondensatsperre,
- n in der Frontblende integrierter, manuell regelbarer Wasserzulauf über Kugelhahn und deckelbetätigte Schwenkarmatur,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:		Bräter 800 Plus / W	Bräter M
Bestell-Nr.		941 646 / 942 251	882 739
Bratfläche / Wannengröße	mm	680 x 580 x 210	530 x 470 / 569 x 150 mm
Max. Fassungsvermögen	Liter	80	40
Max. Füllstand	Liter	60	
Regelbereich	°C / Heizzonen	60 – 250	95 – 250 / 2 x 5,0
Gesamtanschlusswert	kW	13,5	10,0
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50 Hz
Maße in mm	(L x B x H)	800 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900
Wasseranschluss		G 3/4" Zulauftemp. max. 50 °C	1/2" – KW oder WW

Salvis FunctionLine

Kochkessel

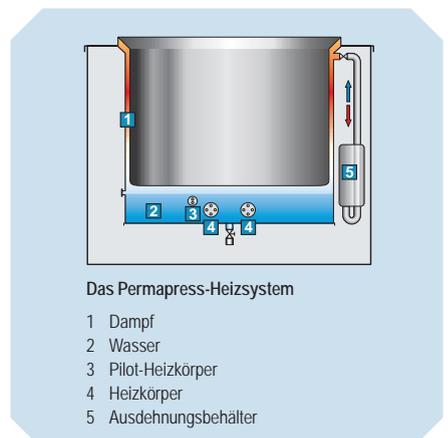


Leistungsmerkmale:

- n Zum Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Garziehen und Warmhalten großer Mengen von 60 – 100 °C wie für Suppen, Kartoffeln, Klöße, Reis, Gemüse, Fleisch, Milch und mehr.
- n Geschlossenes Permapress Heizsystem mit idealem Temperaturbereich zum schonenden und energiesparenden Kochen.
- n Schonendes Kochen ohne Anbrennen durch optimale Innenkessel-Temperatur von 110 °C.
- n Knebelbedienung mit Drehschalter für zwei Leistungsstufen zum Umschalten von Ankoch- auf Fortkochstufe mit reduzierter Leistung.
- n Drehschalter für die manuelle Temperaturregelung als Energieregler in sechs Stufen für die individuelle Anpassung an Gargut, Mengen und Anwendungen.
- n Analog-Manometer zur Druckanzeige für Dampferzeuger,
- n doppelwandig isolierter Deckel.



Bezeichnung:		Kochkessel 80 Liter
Bestell-Nr.		880 780
Nenninhalt / Nutzinhalt	Liter	80 / 93 bei 4 cm Kochrand
Regelbereich	°C	60 – 100
Innenkesseldurchmesser	mm	584
Innenkesselhöhe	mm	410
Gesamtanschlusswert	kW	15,6
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm	(L x B x H)	800 x 800 x 750/965
Wasseranschluss		KW / WW 3/4"



Salvis FunctionLine

Multifunktionaler CNS-Grill

*CNS Multifunktionsgrill 600
mit Unterbau offen*



*CNS Multifunktionsgrill 800
mit Unterbau offen*



Leistungsmerkmale:

- n **Multifunktionale Brat und Grillfläche** zum direkten oder indirekten Braten und Kochen
- n **umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne** zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten,
- n **Heizzonen stufenlos von 95 – 380 °C regelbar**, ideal für unterschiedliche Temperaturbereiche auf der Kochfläche,
- n **integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- n optional CNS-Grill800 mit Backofen GN 1½, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



*Großes Fassungsvermögen, perfekte Garergebnisse:
der Salvis FunctionLine Backofen ist besonders vielseitig nutzbar.*

Salvis FunctionLine

Multifunktionaler CNS-Grill

**CNS Multifunktionsgrill 800
mit Backofen GN 1 1/2**



CNS Grill polierte CNS Oberfläche zum Kochen und Braten

Leistungsmerkmale CNS Grill:

- n CNS-Grill vielseitig einsetzbar vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken,
- n feingeschliffene CNS Koch-/Bratfläche für beste Koch- und Bratergebnisse bei geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung,
- n umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten zur einfachen Reinigung,
- n Herdplatte in Sandwich-Bauweise mit gleichmäßiger Temperaturverteilung,
- n integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- n optional CNS-Herd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



Die getrennten Heizzonen ermöglichen gleichzeitiges Kochen und Warmhalten

Bezeichnung:	CNS Multifunktionsgrill 600	CNS Multifunktionsgrill 800	CNS Multifunktionsgrill 800 mit Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	829 234	829 242	833 126
Brat- / Kochfläche	mm 347 x 617	651 x 617	651 x 617
Heizzonen	kW 2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5
Maße Backmuffel	mm –	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlussw.	kW 7,0	14,0	CNS Herd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Ceranherde

Ceranherd 400
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- n Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld zum Kochen und Warmhalten, für beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- n stufenlos regelbarer Temperaturbereich von 70 – 500 °C für hohe Leistung und kurze Ankochzeiten,
- n Temperatursicherheitsregelung als Überhitzungsschutz,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- n optional Ceranherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.

> Nicht in der Schweiz erhältlich (gem. ENEC vom 1.4.2024)

Bedienfreundlich: Problemloses Verschieben von Töpfen und Pfannen auf dem Salvis FunctionLine Ceranherd.



Bezeichnung:	Ceranherd 400 2 Heizzonen	Ceranherd 800 4 Heizzonen	Ceranherd 800 4 Heizzonen, mit Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	829 250	829 269	833 142
Ceranfeld	mm 394 x 688	794 x 688	794 x 688
Heizzonen	kW/mm 2 x 3,5/je 270 x 270	4 x 3,5/je 270 x 270	4 x 3,5/je 270 x 270
Maße Backmuffel	mm –	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert	kW 7,0	14,0	Ceranherd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Induktionsherde, Induktions-Wok

Induktionsherd 400
mit Unterbau offen



Induktionsherd 800
mit Unterbau offen



Induktionswok 400
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Mehrzonen- und Flächeninduktion für optimale Nutzung der Kochflächen, geeignet auch für den Einsatz mehrerer kleinerer Töpfe,
- n hohe Temperaturgenauigkeit und Regelung, so dass auch empfindliche Speisen problemlos und punktgenau zubereitet werden können,
- n elektronische Topferkennung ideal für à la carte Geschäft, keine Aufheizzeiten, sofortige Betriebsbereitschaft und deutlich geringerer Energieverbrauch,
- n keine Einbrenngefahr auf der **Ceranfläche**, da nur minimale Restwärme auf der Kochstelle,
- n geringe thermische Belastung in der

- n Küche für beste Arbeitsbedingungen und angenehmes Raumklima,
- n **Flächenbündiges, nahtloses Glas-keramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten, für beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- n Hochwertige Glaskeramik-Wokscha-
le, keine Einbrenngefahr und reinigungs-
freundlich,
- n sofortige Betriebsbereitschaft, da
keine Aufheizzeiten,
- n elektronische Erkennung der Wok-
schale für direkte Energieübertragung
und Zeit- und Energieersparnis,
- n stufenlose Temperaturregelung und
hohe Temperaturgenauigkeit für punkt-
genaues Garen,
- n Unterbau offener Schrankraum, drei-
seitig geschlossen.

Bezeichnung:	Induktionsherd 400	Induktionsherd 400 Plus	Induktionsherd 800	Induktionsherd 800 Plus	Induktionsherd 800 quer	Induktionswok
Bestell-Nr.	877 567	884 255	877 568	877 570	877 571	877 572
Kochfläche mm	394 x 688	394 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688	Wokscha-le Ø 300
Heizzonen kW/mm	2 x 5,0 Ø 270	4 x 3,5 je 260 x 135	4 x 5,0 Ø 270	2 x 5,0 Ø 270 4 x 3,5 je 260 x 135	2 x 5,0 Ø 270 Kochzone vorne	1
Gesamtanschlussw. kW	10,0	14,0	20,0	24,0	10,0	5,0
Spannung	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Gasherde

2-Flammen Gasherde
mit Unterbau offen



4-Flammen Gasherde
mit Unterbau offen



4-Flammen Gasherde
mit Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- n Extrem tiefgezogene Kochmulden verhindern das Einbrennen von Speisen und erleichtern die Reinigung,
- n atmosphärische Brenner mit **geschützter Wachflamme** für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- n Manuelle Zündung und Temperaturregelung,
- n CNS-Schieberost zum einfachen Verschieben von Töpfen und Pfannen,
- n Gasabsperrhahn,
- n Unterbau offener Schrankraum, drei-

- n seitig geschlossen, optional Gasherde 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



Plan de cuisson embouti pour un nettoyage facilité

Bezeichnung:	2-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	800 511	800 945	800 740
Kochstellen	1 x 5,0; 1 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0
Kochfläche CNS-Rost	1 x 370 x 700	2 x 370 x 700	2 x 370 x 700
Gesamtnennwärmebelast.	12,0	24,0	24,0
Maße Backmuffel	-	-	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert	-	-	4,6
Spannung	-	-	400 V 3N 50/60 Hz
CE Id.-Nr.	0085 CN0056	0085 CN0056	0085 CN0056
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900



Four avec moufle hygiénique et porte de four résistante et lisse

Salvis FunctionLine

Gas Bräter 600, Gas Grill Bräter 600 Gas Großkochfeldherd 800

Gas Bräter 600
mit Unterbau offen



Gas Grill Bräter 600
mit Unterbau offen



Gas Großkochfeldherd 800
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- n Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- n zwei atmosphärische Brenner mit Zündflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- n thermoelektrische Züandsicherung und Piezozündung,
- n thermostatische Temperaturregelung für hohe Leistung,
- n hochglanzpolierte CNS-Bratfläche mit perfekten Bratergebnissen, geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung,
- n Spezialbratplattenaufbau für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßige Wärmeverteilung,
- n Gasabsperrhahn,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

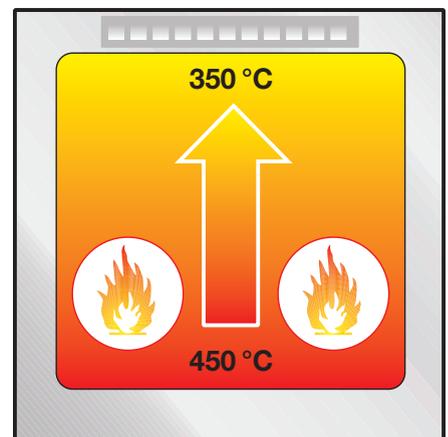
Leistungsmerkmale:

- n Gerillte Spezialstahl-Bratplatte für optisch ansprechendes Grillmuster mit Gefälle nach vorne,
- n zwei atmosphärische Brenner mit Zündflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- n thermoelektrische Züandsicherung und Piezozündung,
- n thermostatische Temperaturregelung für hohe Leistung und optimale Garergebnisse,
- n dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau für Grill und Bratrückstände,
- n Gasabsperrhahn,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- n Gas Großkochfeldherd mit Stahlkochfläche zum einfachen Verschieben des Kochgeschirrs,
- n zwei atmosphärische Brenner vorne angeordnet, getrennt manuell stufenlos regelbar,
- n vorne Ankothen bei Temperaturen bis ca. 450 °C, Fortgaren im hinteren Bereich,
- n Piezozündung, Zündbrenner mit Wachflamme und thermoelektrische Züandsicherung,
- n Gasabsperrhahn,
- n Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Gas Bräter 600	Gas Grill Bräter 600	Gas Großkochfeldherd 800
Bestell-Nr.	836 656 DE	884 505	836 737
Beckengröße	mm 530 x 569 x 75	-	-
Becken-/Wanneninhalt	Liter 21	-	-
Bratfläche / Kochfläche	mm 530 x 470 / 569	530 x 465 / 569	651 x 617
Heizzonen	kW 2 x 5,0	2 x 5,0	2 x 6,0
Regelbereich	°C 100 – 250	100 – 250	100 – 450
Gesamtinnenwärmebelastung	kW 10,0	10,0	12,0
CE Id.-Nr.	0085 CN0057	0085 CN0057	0085 CN0058
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750 / 1100	600 x 800 x 750 / 1100	800 x 800 x 750 / 1100



Salvis FunctionLine:

Für jeden Bedarf die optimale Lösung





Funktionalität auf der ganzen Linie

Je individueller die Kücheneinrichtung auf die Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Betriebes zugeschnitten ist, umso besser für die Produktivität, die Organisation und die Effizienz.

Funktionelle Küchentechnologie mit leistungsstarken, ergonomischen und multifunktional nutzbaren Standgeräten bietet die Produktlinie Salvis FunctionLine, ob in der

- n gehobenen Gastronomie und Hotellerie,
- n Systemgastronomie oder
- n Gemeinschaftsverpflegung.

Je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen sind die Einzelkomponenten der modularen Produktlinie variabel kombinierbar.

Die einheitlichen Gerätebreiten von 400, 600, 800 und 1200 mm setzen der individuellen Kombinationsvielfalt des modularen Küchensystems – bei einer durchgängigen, ergonomisch optimalen Arbeitshöhe von 900 mm, in Fuß- oder Sockelaufstellung – keine Grenzen. Als

praktisches Einzelgerät oder bis zur Blockaufstellung sind der Einrichtungsplanung keine Grenzen gesetzt.

Damit steht die FunctionLine auch für optimale Raumausnutzung und Gestaltung rationeller und flexibler Arbeitsabläufe. Denn eine exakt auf die Anforderungs- und Raumverhältnisse konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt so rundum für ein angenehmes Arbeitsklima.



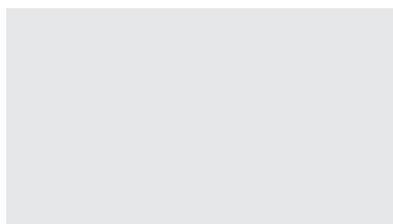
Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. *Smart cooking* ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.



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



10/2020 - SALVIS Functionlibne

