

## Circulateur sous-vide

### Salvis-SousChef

*Oftringen, le 5 juillet 2016* : Cuisson dans le circulateur sous-vide Salvis. Le cuiseur de précision dans le domaine de la cuisson basse température vous amène droit au but de manière fiable et précise à la température près !

Les circulateurs Sous-vide de Salvis séduisent par leur pompe de circulation performante et leur thermostat interne précis au degré près. Cela garantit un réchauffage rapide et la sécurité lors de la pasteurisation, même pour les grandes quantités et la confection ultérieure de portions individuelles à la carte ! Le bac isolé contribue à la sécurité sanitaire des aliments grâce à une température constante très élevée.

Testez le Salvis-SousChef GN1/1 ! Salvis vous offre une garantie de satisfaction à 100 % ! Veuillez suivre le « QR-Code » pour obtenir plus de détails techniques.



Pour plus d'informations :

Salvis AG  
Nordstrasse 15  
4665 Oftringen

#### Interlocuteurs :

Thomas Sandor  
Leiter Marketing & PM  
Téléphone direct : +41 62 788 18 04  
E-Mail : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher  
Assistante Marketing  
Téléphone direct : +41 62 788 18 01  
E-mail : lea.schwappacher@salvis.ch