

smart cooking



DROP-IN · EINBAUMODULE

X·LINE

Modulare Thermik-Geräte für die professionelle Küche.



FÜR PROFI-KÜCHENBAUER

Ihr Grundgerüst. Unser **Herzstück.**

Die X-Line Drop-In Module sind die leistungsstarken Organe für Ihr Grundgerüst: Frittieren, Kochen, Braten, Grillen, Induktion und Gas – wahlweise mit X-Line Bedienpanel oder integriert in Ihre Front. Schweizer Kochkultur seit über 100 Jahren.

Maximale Gestaltungsfreiheit.



Drop-In. Jedes Modul wird mittels Einbaurahmen in die Arbeitsfläche integriert, Ablauf wahlweise nach vorne oder nach unten. Induktionseinheiten wahlweise als flächenbündige Einheit erhältlich. Das X-Line Bedienpanel ist immer im Lieferumfang enthalten und kann bei Nichtgebrauch als Bohrschablone verwendet werden.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK



Modular und Flexibel

Einfacher Einbau in die Arbeitsplatte. Front wahlweise mit X-Line Bedienpanel oder integriert in Ihre Front.



Multifunktional

Frittieren, Kochen, Braten, Grillen, Induktion und Gas in einem System.



Frei kombinierbar

Alle Gerätearten beliebig kombinierbar.



Platzsparend

Kompakter Einbau in nur 700 mm Abdeckungstiefe.



Energieeffizient

Kurze Aufheizzeiten, tiefe Betriebskosten.



Hygienisch

Fugenlose Wannen, leicht zu reinigen.



Langlebig

Hochwertiger Chromnickelstahl.



Sicher

Sicherheits-Kugelablauf & Endabschalter.

Das X-Line Programm.

Fünf Gerätegruppen, durchdacht aufeinander abgestimmt – mit allen technischen Daten auf einen Blick.



Frittieren · Kochen · Warmhalten

Fritteusen, Kocher & Bain-Marie

01



Braten

Bräter & Bratplatten

02



Grillen

Steakgrill & Wurstgrill

03



Induktion

Induktionsherde & Wok

04



Gas

Gasherd & Gasgrill

05



Zahlen & Fakten

Alle Module auf einen Blick

06

Fritteusen, Kocher & Bain-Marie

FRITTIEREN



Einbecken-Fritteuse

ART. XL865745

Kompakt und schnell, mit Sicherheits-Kugelablauf.

LEISTUNG	8,0 kW
INHALT	6,5–10 L
TEMPERATUR	100 – 180 °C
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm



Zweibecken-Fritteuse

ART. XL865753

Zwei getrennt regelbare Becken.

LEISTUNG	2 × 8,0 kW
INHALT	je 6,5–10 L
TEMPERATUR	je 100 – 180 °C
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm



Frittenwanne GN 1/1

ART. XL865761

Warmhalten und Nachgaren im GN-Format.

LEISTUNG	0,85 kW
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

KOCHEN & WARMHALTEN



Kocher GN 1/1

ART.-NR.:

XL865826 **ABLAUF NACH VORNE**

XL879929 **ABLAUF NACH UNTEN**

Nudel- und Allroundkocher mit 30 Litern.

LEISTUNG	6 kW
INHALT	30 L
TEMPERATUR	50–99 °C
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm



Bain-Marie GN 1/1

ART.-NR.:

XL865796 **ABLAUF NACH VORNE**

XL879930 **ABLAUF NACH UNTEN**

Schonendes Warmhalten im Wasserbad.

LEISTUNG	1 kW
INHALT	30 L
TEMPERATUR	50–90 °C
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Bräter 400**

ART.-NR.:

XL865842 **ABLAUF NACH VORNE**XL877141 **ABLAUF NACH UNTEN**

Braten, schmoren, dünsten –
hochglanzpoliert.

LEISTUNG	4 kW
INHALT	13 L
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Bräter 600**

ART.-NR.:

XL865869 **ABLAUF NACH VORNE**XL877142 **ABLAUF NACH UNTEN**

Die grosse Variante mit 20 Litern.

LEISTUNG	8 kW
INHALT	20 L
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm

**Grill-/Bratplatte 600**

ART.-NR.:

XL882631 **ABLAUF NACH VORNE**XL882632 **ABLAUF NACH UNTEN**

Halb gerillt, halb glatt – maximale Vielfalt.

LEISTUNG	8 kW
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm

**Bratplatte 400**

ART.-NR.:

XL867896 **ABLAUF NACH VORNE**XL877143 **ABLAUF NACH UNTEN**

Geschlossene Stahlfläche, gleichmässige
Hitze.

LEISTUNG	4 kW
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Bratplatte 600**

ART.-NR.:

XL867918 **ABLAUF NACH VORNE**XL877144 **ABLAUF NACH UNTEN**

Zwei Heizzonen für mehr Fläche.

LEISTUNG	8 kW
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm

**Bratplatte 800 S**

ART.-NR.:

XL884689 **ABLAUF NACH VORNE**XL884690 **ABLAUF NACH UNTEN**

Maximale Fläche aus Spezialstahl 1.2316.

LEISTUNG	8,4 kW
TEMPERATUR	100–250 °C
EINBAUMASS L×T	790 × 640 mm

Steakgrill & Wurstgrill



Steakgrill 400

ART.-NR.:

XL868027 **ABLAUF NACH VORNE**XL877145 **ABLAUF NACH UNTEN**

Grillen direkt auf CNS-Flachheizstäben.

LEISTUNG	3,6 kW
GRILLFLÄCHE	290 × 410 mm
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm



Steakgrill 600

ART.-NR.:

XL868035 **ABLAUF NACH VORNE**XL877146 **ABLAUF NACH UNTEN**

Mehr Fläche, gleiche Direkthitze.

LEISTUNG	5 kW
GRILLFLÄCHE	490 × 410 mm
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm



Steakgrill 800

ART.-NR.:

XL888582 **ABLAUF NACH VORNE**XL888574 **ABLAUF NACH UNTEN**

Die grösste Grillfläche der Linie.

LEISTUNG	8,3 kW
GRILLFLÄCHE	684 × 410 mm
EINBAUMASS L×T	790 × 640 mm



Wurstgrill 600

ART. XL973831

Spezialguss-Rost mit zwei Zonen.

LEISTUNG	8,2 kW
GRILLFLÄCHE	470 × 500 mm
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm



Direkt gegrillt

Auf CNS-Flachheizstäben für echtes Aroma



Schwenkbar

Heizkörper für einfache Reinigung



Stufenlos

Grilltemperatur frei einstellbar

MIT BEDIENPANEL

**Induktionsherd 1**

ART. XL880912Q1

Zwei Zonen, sofort reagierend.

LEISTUNG	7 kW
KOCHFELD	350 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Induktionsherd 2**

ART. XL880919Q1

Mehr Leistung pro Kochzone.

LEISTUNG	10 kW
KOCHFELD	350 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Induktionswok 1**

ART. XL877956

Wokmulde Ø 300 mm, inkl. Pfanne.

LEISTUNG	3,5 kW
WOKMULDE	Ø 300 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Induktionswok 2**

ART. XL877957

Mehr Leistung für den Wok.

LEISTUNG	5 kW
WOKMULDE	Ø 300 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

FLÄCHENBÜNDIG · F-SERIE

**Induktionsherd F1**

ART. XL880913Q1

Flächenbündig, zwei Zonen.

LEISTUNG	7 kW
KOCHFELD	350 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	360 × 610 mm

**Induktionsherd F2**

ART. XL880920Q1

Flächenbündig, mehr Leistung.

LEISTUNG	10 kW
KOCHFELD	350 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	360 × 610 mm

**Induktionsherd F3**

ART. XL880915Q1

Vier Zonen, flächenbündig.

LEISTUNG	2 × 7,0 kW
KOCHFELD	750 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	760 × 610 mm

**Induktionsherd F4**

ART. XL880921Q1

Vier Zonen mit voller Leistung.

LEISTUNG	2 × 10,0 kW
KOCHFELD	750 × 600 mm
REGELUNG	stufenlos
EINBAUMASS L×T	760 × 610 mm

**2-Flammen-Gasherd**

ART. XL868043

Zwei offene Brenner mit voller Kontrolle.

LEISTUNG	8,5 kW
BRENNER	3,5 + 5,0 kW
ROST	CNS-Schieberost
EINBAUMASS L×T	390 × 640 mm

**Gas Grill 600**

ART. XL926124

Spezialguss-Rost mit Wasserschublade.

LEISTUNG	10,3 kW
GRILLFLÄCHE	465 × 500 mm
ROST	Spezialguss
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm

**Gas-Glühsteingrill 600**

ART. XL937800

Gleichmässige Strahlungshitze über Glühstein.

LEISTUNG	10,3 kW
GRILLFLÄCHE	425 × 480 mm
ROST	CNS-Rundstäbe
EINBAUMASS L×T	590 × 640 mm

**Volle Kraft**

Direkt regelbare offene Flamme

**Flüssiggas**

Serienmässig, optional Erdgas

**Spezialguss**

Robuster Rost mit Auffangschublade

Alle Module auf einen Blick.

X-Line Drop-In Module – technische Daten. Einbaumass = Modulausschnitt (L × T), Tiefe durchgehend 640 mm (F-Serie 610 mm). **Module mit zwei Artikelnummern sind wahlweise mit Ablauf nach vorne oder nach unten erhältlich.**

MODELL	ART.-NR. · ABLAUF	EINBAUMASS L×T (MM)	ANSCHLUSS (KW)	SPANNUNG	ABSICHERUNG (A)
FRITTIEREN · KOCHEN · WARMHALTEN					
Einbecken-Fritteuse	XL865745	390 × 640	8,0	400 V 3N	3 × 16
Zweibecken-Fritteuse	XL865753	590 × 640	2 × 8,0	400 V 3N	2 × (3 × 16)
Frittenwanne GN 1/1	XL865761	390 × 640	0,85	230 V 1N	1 × 16
Kocher GN 1/1	XL865826 VORNE	390 × 640	6	400 V 3N	3 × 16
	XL879929 UNTEN				
Bain-Marie GN 1/1	XL865796 VORNE	390 × 640	1	230 V 1N	1 × 16
	XL879930 UNTEN				
BRATEN					
Bräter 400	XL865842 VORNE	390 × 640	4	400 V2	2 × 16
	XL877141 UNTEN				
Bräter 600	XL865869 VORNE	590 × 640	8	400 V3	3 × 20
	XL877142 UNTEN				
Bratplatte 400	XL867896 VORNE	390 × 640	4	400 V2	2 × 16
	XL877143 UNTEN				
Bratplatte 600	XL867918 VORNE	590 × 640	8	400 V3	3 × 16
	XL877144 UNTEN				
Bratplatte 800 S	XL884689 VORNE	790 × 640	8,4	400 V 3N	3 × 16
	XL884690 UNTEN				
Grill-/Bratplatte 600	XL882631 VORNE	590 × 640	8	400 V3	3 × 16
	XL882632 UNTEN				
GRILLEN					
Steakgrill 400	XL868027 VORNE	390 × 640	3,6	230 V 1N	1 × 16
	XL877145 UNTEN				
Steakgrill 600	XL868035 VORNE	590 × 640	5	400 V 2N	2 × 16
	XL877146 UNTEN				
Steakgrill 800	XL888582 VORNE	790 × 640	8,3	400 V 3N	3 × 16
	XL888574 UNTEN				
Wurstgrill 600	XL973831	590 × 640	8,2	400 V 3N	3 × 16
INDUKTION					
Induktionsherd 1	XL880912Q1	390 × 640	7	400 V3	3 × 16
Induktionsherd 2	XL880919Q1	390 × 640	10	400 V3	3 × 16
Induktionswok 1	XL877956	390 × 640	3,5	230 V 1N	1 × 16
Induktionswok 2	XL877957	390 × 640	5	400 V3	3 × 16
Induktionsherd F1 · flächenbündig	XL880913Q1	360 × 610	7	400 V3	3 × 16
Induktionsherd F2 · flächenbündig	XL880920Q1	360 × 610	10	400 V3	3 × 16
Induktionsherd F3 · flächenbündig	XL880915Q1	760 × 610	2 × 7,0	400 V3	2 × (3 × 16)
Induktionsherd F4 · flächenbündig	XL880921Q1	760 × 610	2 × 10,0	400 V3	2 × (3 × 16)
GAS					
2-Flammen-Gasherd	XL868043	390 × 640	8,5	–	–
Gas Grill 600	XL926124	590 × 640	10,3	–	–
Gas-Glühsteingrill 600	XL937800	590 × 640	10,3	–	–

Gas-Module; Betrieb mit Flüssiggas (Düsen im Lieferumfang), Erdgas-Düsen separat. Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Die wichtigsten Argumente.



Multifunktional, modular und platzsparend – X-Line integriert sich in jede professionelle Küche.



Modular & flexibel

Frei kombinierbar und passgenau in jede Arbeitsfläche integriert.



Multifunktional

Frittieren, Kochen, Braten, Grillen, Induktion und Gas in einem System.



Platzsparend

Einbau in nur 700 mm Abdeckungstiefe.



Schweizer Qualität

Langlebiger Chromnickelstahl – seit über 100 Jahren.



smart cooking

Maximale Effizienz & moderne Küchentechnik auf höchstem Niveau.

ONLINE ENTDECKEN



salvis.ch/produkt/x-line

SALVIS AG

Nordstrasse 15 · 4665 Oftringen · Schweiz

T +41 62 788 18 18 · info@salvis.ch · salvis.ch

