

smart cooking



DROP-IN · MODULES ENCASTRABLES

X·LINE

Modules thermiques pour la cuisine professionnelle.



POUR CONSTRUCTEURS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Votre structure. Notre **cœur**.

Les modules Drop-In X-Line sont les organes performants de votre structure : friture, cuisson, rôtissage, grillades, induction et gaz – au choix avec le panneau de commande X-Line ou intégrés dans votre propre façade. Un savoir-faire suisse depuis plus de 100 ans.

Liberté de conception maximale.



Drop-In. Chaque module s'intègre dans le plan de travail au moyen d'un cadre d'encastrement, vidange vers l'avant ou vers le bas. Unités à induction disponibles en option en version affleurante. Le panneau de commande X-Line est toujours fourni et peut servir de gabarit de perçage s'il n'est pas utilisé.

VOS AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL



Modulaire et flexible

Montage simple dans le plan de travail. Façade au choix avec panneau X-Line ou intégrée dans votre propre façade.



Multifonctionnel

Friture, cuisson, rôtissage, grillades, induction et gaz dans un seul système.



Librement combinable

Tous les types d'appareils combinables.



Peu encombrant

Montage compact dans seulement 700 mm de profondeur.



Écoénergétique

Montée en température rapide, coûts réduits.



Hygiénique

Cuves sans joint, faciles à nettoyer.



Durable

Acier chrome-nickel de qualité.



Sûr

Vidange à bille & coupure de sécurité.

La gamme X-Line.

Cinq groupes d'appareils, parfaitement coordonnés – avec toutes les données techniques en un coup d'œil.



Friture · Cuisson · Maintien

Friteuses, cuiseurs & bain-marie

01



Rôtir

Sauteuses & plaques

02



Grillades

Gril à steak & saucisses

03



Induction

Induction & wok

04



Gaz

Réchaud & gril à gaz

05



Chiffres & faits

Tous les modules en un coup d'œil

06

Friteuses, cuiseurs & bain-marie

FRITURE



Friteuse un bac

ART. XL865745

Compacte et rapide, avec vidange à bille de sécurité.

PUISSANCE	8,0 kW
CONTENANCE	6,5-10 L
TEMPÉRATURE	100 – 180 °C
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm



Friteuse deux bacs

ART. XL865753

Deux bacs réglables séparément.

PUISSANCE	2 × 8,0 kW
CONTENANCE	je 6,5-10 L
TEMPÉRATURE	je 100 – 180 °C
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm



Bac à frites GN 1/1

ART. XL865761

Maintien au chaud et cuisson douce au format GN.

PUISSANCE	0,85 kW
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

CUISSON & MAINTIEN



Cuiseur GN 1/1

RÉF. :

XL865826 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL879929 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Cuiseur à pâtes polyvalent de 30 litres.

PUISSANCE	6 kW
CONTENANCE	30 L
TEMPÉRATURE	50-99 °C
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm



Bain-marie GN 1/1

RÉF. :

XL865796 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL879930 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Maintien au chaud doux au bain-marie.

PUISSANCE	1 kW
CONTENANCE	30 L
TEMPÉRATURE	50-90 °C
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Sauteuse 400**

RÉF. :

XL865842 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877141 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Rôtir, braiser, étuver – surface polie miroir.

PUISSANCE	4 kW
CONTENANCE	13 L
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Sauteuse 600**

RÉF. :

XL865869 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877142 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

La grande version de 20 litres.

PUISSANCE	8 kW
CONTENANCE	20 L
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm

**Plaque grill/lisse 600**

RÉF. :

XL882631 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL882632 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Moitié nervurée, moitié lisse – polyvalence maximale.

PUISSANCE	8 kW
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm

**Plaque lisse 400**

RÉF. :

XL867896 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877143 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Surface acier fermée, chaleur uniforme.

PUISSANCE	4 kW
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Plaque lisse 600**

RÉF. :

XL867918 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877144 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Deux zones de chauffe pour plus de surface.

PUISSANCE	8 kW
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm

**Plaque lisse 800 S**

RÉF. :

XL884689 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL884690 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Surface maximale en acier spécial 1.2316.

PUISSANCE	8,4 kW
TEMPÉRATURE	100–250 °C
DÉCOUPE L×P	790 × 640 mm

Gril à steak & saucisses



Gril à steak 400

RÉF. :

XL868027 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877145 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Grillades directement sur barres plates CNS.

PUISSANCE	3,6 kW
SURFACE GRIL	290 × 410 mm
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm



Gril à steak 600

RÉF. :

XL868035 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL877146 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

Plus de surface, même chaleur directe.

PUISSANCE	5 kW
SURFACE GRIL	490 × 410 mm
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm



Gril à steak 800

RÉF. :

XL888582 ÉCOULEMENT VERS L'AVANT

XL888574 ÉCOULEMENT VERS LE BAS

La plus grande surface de gril de la gamme.

PUISSANCE	8,3 kW
SURFACE GRIL	684 × 410 mm
DÉCOUPE L×P	790 × 640 mm



Gril à saucisses 600

ART. XL973831

Grille en fonte spéciale à deux zones.

PUISSANCE	8,2 kW
SURFACE GRIL	470 × 500 mm
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm



Grillé directement

Sur barres CNS pour un vrai arôme



Pivotant

Élément chauffant, nettoyage facile



Réglage continu

Température de gril librement réglable

AVEC PANNEAU DE COMMANDE

**Induction 1**

ART. XL880912Q1

Deux zones, réaction immédiate.

PUISSANCE	7 kW
PLAQUE	350 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Induction 2**

ART. XL880919Q1

Plus de puissance par zone.

PUISSANCE	10 kW
PLAQUE	350 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Wok à induction 1**

ART. XL877956

Cuve wok Ø 300 mm, poêle incluse.

PUISSANCE	3,5 kW
CUVE WOK	Ø 300 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Wok à induction 2**

ART. XL877957

Plus de puissance pour le wok.

PUISSANCE	5 kW
CUVE WOK	Ø 300 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

AFFLEURANT · SÉRIE F

**Induction F1**

ART. XL880913Q1

Affleurant, deux zones.

PUISSANCE	7 kW
PLAQUE	350 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	360 × 610 mm

**Induction F2**

ART. XL880920Q1

Affleurant, plus de puissance.

PUISSANCE	10 kW
PLAQUE	350 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	360 × 610 mm

**Induction F3**

ART. XL880915Q1

Quatre zones, affleurant.

PUISSANCE	2 × 7,0 kW
PLAQUE	750 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	760 × 610 mm

**Induction F4**

ART. XL880921Q1

Quatre zones à pleine puissance.

PUISSANCE	2 × 10,0 kW
PLAQUE	750 × 600 mm
RÉGLAGE	en continu
DÉCOUPE L×P	760 × 610 mm

**Réchaud gaz 2 feux**

ART. XL868043

Deux brûleurs ouverts, contrôle total.

PUISSANCE	8,5 kW
BRÛLEURS	3,5 + 5,0 kW
GRILLE	grille coulissante CNS
DÉCOUPE L×P	390 × 640 mm

**Gril à gaz 600**

ART. XL926124

Grille fonte spéciale avec tiroir à eau.

PUISSANCE	10,3 kW
SURFACE GRIL	465 × 500 mm
GRILLE	fonte spéciale
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm

**Gril gaz pierre de lave 600**

ART. XL937800

Chaleur rayonnante uniforme via pierre de lave.

PUISSANCE	10,3 kW
SURFACE GRIL	425 × 480 mm
GRILLE	barres rondes CNS
DÉCOUPE L×P	590 × 640 mm

**Pleine puissance**

Flamme ouverte directement réglable

**Gaz liquide**

De série, gaz naturel en option

**Fonte spéciale**

Grille robuste avec tiroir collecteur

Tous les modules en un coup d'œil.

Modules Drop-In X-Line – données techniques. Découpe = ouverture du module (L × P), profondeur 640 mm (série F 610 mm). **Les modules avec deux numéros d'article sont disponibles avec écoulement vers l'avant ou vers le bas.**

MODÈLE	RÉF. · ÉCOULEMENT	DÉCOUPE L×P (MM)	PUISSANCE (KW)	TENSION	PROTECTION (A)
FRITURE · CUISSON · MAINTIEN					
Friteuse un bac	XL865745	390 × 640	8,0	400 V 3N	3 × 16
Friteuse deux bacs	XL865753	590 × 640	2 × 8,0	400 V 3N	2 × (3 × 16)
Bac à frites GN 1/1	XL865761	390 × 640	0,85	230 V 1N	1 × 16
Cuiseur GN 1/1	XL865826 AVANT	390 × 640	6	400 V 3N	3 × 16
	XL879929 BAS				
Bain-marie GN 1/1	XL865796 AVANT	390 × 640	1	230 V 1N	1 × 16
	XL879930 BAS				
RÔTIR					
Sauteuse 400	XL865842 AVANT	390 × 640	4	400 V2	2 × 16
	XL877141 BAS				
Sauteuse 600	XL865869 AVANT	590 × 640	8	400 V3	3 × 20
	XL877142 BAS				
Plaque lisse 400	XL867896 AVANT	390 × 640	4	400 V2	2 × 16
	XL877143 BAS				
Plaque lisse 600	XL867918 AVANT	590 × 640	8	400 V3	3 × 16
	XL877144 BAS				
Plaque lisse 800 S	XL884689 AVANT	790 × 640	8,4	400 V 3N	3 × 16
	XL884690 BAS				
Plaque grill/lisse 600	XL882631 AVANT	590 × 640	8	400 V3	3 × 16
	XL882632 BAS				
GRILLADES					
Gril à steak 400	XL868027 AVANT	390 × 640	3,6	230 V 1N	1 × 16
	XL877145 BAS				
Gril à steak 600	XL868035 AVANT	590 × 640	5	400 V 2N	2 × 16
	XL877146 BAS				
Gril à steak 800	XL888582 AVANT	790 × 640	8,3	400 V 3N	3 × 16
	XL888574 BAS				
Gril à saucisses 600	XL973831	590 × 640	8,2	400 V 3N	3 × 16
INDUCTION					
Induction 1	XL880912Q1	390 × 640	7	400 V3	3 × 16
Induction 2	XL880919Q1	390 × 640	10	400 V3	3 × 16
Wok à induction 1	XL877956	390 × 640	3,5	230 V 1N	1 × 16
Wok à induction 2	XL877957	390 × 640	5	400 V3	3 × 16
Induction F1 · affleurant	XL880913Q1	360 × 610	7	400 V3	3 × 16
Induction F2 · affleurant	XL880920Q1	360 × 610	10	400 V3	3 × 16
Induction F3 · affleurant	XL880915Q1	760 × 610	2 × 7,0	400 V3	2 × (3 × 16)
Induction F4 · affleurant	XL880921Q1	760 × 610	2 × 10,0	400 V3	2 × (3 × 16)
GAZ					
Réchaud gaz 2 feux	XL868043	390 × 640	8,5	–	–
Gril à gaz 600	XL926124	590 × 640	10,3	–	–
Gril gaz pierre de lave 600	XL937800	590 × 640	10,3	–	–

Modules gaz : fonctionnement au gaz liquide (buses incluses), buses gaz naturel séparées. Accessoires et tensions spéciales sur demande. Schémas de raccordement et détails techniques voir notice d'utilisation. Sous réserve de modifications de performance, dimensions et construction.

X-LINE EN UN COUP D'ŒIL

Les arguments essentiels.



Multifonctionnel, modulaire et peu encombrant – **X-Line s'intègre dans toute cuisine professionnelle.**



Modulaire & flexible

Librement combinable et intégré avec précision dans tout plan de travail.



Multifonctionnel

Friture, cuisson, rôtissage, grillades, induction et gaz dans un seul système.



Peu encombrant

Montage dans seulement 700 mm de profondeur.



Qualité suisse

Acier chrome-nickel durable – depuis plus de 100 ans.



smart cooking

**Efficacité maximale
& technologie moderne
au plus haut niveau.**

DÉCOUVRIR EN
LIGNE



salvis.ch/produkt/x-line

SALVIS AG

Nordstrasse 15 · 4665 Oftringen · Suisse

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

