



FONCTIONNEL.

Cuisine modulaire
Salvis Functionline

smart cooking



Salvis FunctionLine:

La Fonctionnalité sur toute la ligne ...

L'expérience paie.

Depuis plus de 100 ans, SALVIS conçoit, développe et fabrique des équipements de grande cuisine. Par ailleurs, SALVIS assure les différents professionnels de la restauration de ses conseils au vu de son expérience.

Salvis FunctionLine – tout simplement, idéale !

La gamme PALUX FunctionLine est une gamme modulaire dont les différents équipements se combinent de manière variable de façon à satisfaire les exigences, les besoins de tous types de restauration. La fonctionnalité des équipements, leurs dimensions compactes et les nombreux détails pratiques font de la gamme Salvis FunctionLine la solution idéale pour toute sorte de restauration

- Gastronomique,
- Commerciale,
- Collective, et
- pour l'hôtellerie.

Une étude préalable ainsi qu'une bonne connaissance des besoins et des exigences augmenteront la productivité et amélioreront l'organisation du lieu de travail.

Les appareils de la gamme SALVIS FunctionLine peuvent être utilisés comme appareils individuels d'appoint ou assemblés de différentes façons :

- dossé au mur,
- en lignes,
- monobloc.

Toutes les équipements peuvent être combinés avec les meubles SALVIS

Les Avantages :

- **Technique fonctionnelle :** Appareils très performants, sûrs, faciles à utiliser et économisant l'énergie, avec un système de connexion breveté et garantissant l'étanchéité du plan de travail / cuisson.
- **Appareils multifonctionnels :** Peuvent être utilisés pour différentes préparations et tout au long de la journée, ce qui augmente le rendement de la cuisine.
- **Hygiène parfaite :** Appareils faciles à nettoyer. Par ailleurs, notre système de raccordement breveté garantit une totale étanchéité.
- **Installation très facile à réaliser avec possibilité de modification – extension et rajout de matériel.**
- **Très grand choix d'appareils combinables.**
- **Fabrication de très haute qualité et très robuste en utilisant acier inox qui assurera une durabilité à vos équipements.**
- **Haute rentabilité grâce à des techniques économisant l'énergie, au faible rayonnement de chaleur.**



Sauteuse : Surface de cuisson finement polie pour d'excellents résultats de cuisson garantis.

...et le rendement aussi !



Exemple de montage d'équipements SALVIS FunctionLine en monobloc



Vario Cuiser : Corps de chauffe à tubes aplatis pivotants pour des temps de chauffe courts et un transfert optimal d'énergie.



Friteuse : Corps de chauffe à tubes aplatis pivotants, nettoyage sûr et aisé.



Plaque de cuisson en acier chrome-nickel : Surface finement polie avec collecteur de liquide.



Plaque à induction : Grande surface pour une utilisation optimale de toute batterie de cuisine.

Salvis FunctionLine

Friteuses à un bac, deux bacs, et à grand bac

Friteuse à un bac
modèle monobloc sur placard ouvert



Friteuse à deux bacs Plus
modèle monobloc sur placard ouvert



Friteuse à grand bac Plus
modèle monobloc sur placard ouvert



Caractéristiques :



- Bac embouti d'une seule pièce en acier inoxydable avec bord antiruisselement,
- corps de chauffe à tubes aplatis pivotants avec thermostats de fonctionnement et de sécurité intégrés, pour une meilleure régulation de la température et du transfert d'énergie,
- cycle pour fondre la graisse avec faible puissance calorifique,
- accrochage du panier à l'avant d'où un maniement plus facile,
- bord anti-ruisselement pour plus de sécurité,
- robinet de vidange vers le bas avec vanne à bille,
- friteuses Plus à commande électronique pour un meilleur rendement, commande par touches, affichage numérique des températures actuelle et prédéfinie et de la durée de vie de la graisse, 4 touches de programmes prédéfinis avec possibilité de changer les paramètres,
- friteuses Plus à grande capacité pour de grandes quantités.

Désignation :	Friteuse à un bac*	Friteuse à deux bacs*
N° de commande	FL829196	FL829218
Dimension du bac mm	220 x 340 x 190	220 x 340 x 190
Capacité du bac Liter	8,5 – 11	8,5 – 11
Plage de réglage °C	103 – 180 / 50 – 190*	103 – 180 / 50 – 190*
Puissance kW	8,0	16,0
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions mm (L x L x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

* Variante des modèles : Une friteuse à un et deux bacs avec commande électronique Plus



Salvis FunctionLine

Cuiseur, bac à frites, bain-marie

Bac à frites GN 1/1
sur placard ouvert



Cuiseur GN 1/1
sur placard ouvert



Bain Marie GN 2/1
sur placard ouvert



Caractéristiques :

- Bac à frites avec radiateur infrarouge démontable, pour tenir à chaud,
- bac embouti d'une seule pièce sans-soudure en acier chrome-nickel

Caractéristiques :

- Peut être utilisé en mode humide (bain-marie) ou en mode sec (sans eau) pour cuire, braiser, garder à température,
- bac embouti d'une seule pièce sans soudure en acier chromenickel, avec angles rayonnés pour un nettoyage très facile,
- corps de chauffe à tubes aplatis pivotants,
- thermostats de fonctionnement et de sécurité intégrés au corps de chauffe pour une meilleure régulation de la température,
- robinet de vidange vers le bas avec vanne à bille,
- En option, radiateur infrarouge à 3 positions.



Salvis FunctionLine BBain-marie pour garder au chaud les sauces, les soupes et les plats.

Désignation ::	Bac à frites GN 1/1	Bain-marie GN 1/1	Bain-marie GN 2/1
N° de commande	FL829226	FL829153*	FL829188*
Dimension du bac	mm 308 x 509 x 215	308 x 509 x 215	630 x 509 x 215
Capacité du bac	Liter -	-	-
Puissance	kW 0,6	2,0	4,0
Voltage	230V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions mm (L x L x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

* En option, raccordement fixe aux eaux usées et arrivée d'eau

Salvis FunctionLine

Cuiseur, Cuiseur à pâtes

Cuiseur GN 1/1
sur placard ouvert



Cuiseur GN 1/1
sur placard ouvert



Cuiseur à pâtes
avec 2/4 dispositifs de levage



Caractéristiques :

- Peut être utilisé en mode humide (bain-marie) ou en mode sec (sans eau) pour cuire, braiser, garder à température,
- bac embouti d'une seule pièce sans soudure en acier chromenickel, avec angles rayonnés pour un nettoyage très facile,
- corps de chauffe à tubes aplatis pivotants, thermostats de fonctionnement et de sécurité intégrés au corps de chauffe pour une meilleure régulation de la température,
- robinet de vidange vers le bas avec vanne à bille,
- En option, radiateur infrarouge à 3 positions.

Caractéristiques de performance :

- Cuiseur de pâtes comme appareil multifonction pour la préparation des repas et pour la préparation des pâtes dans les magasins à la carte.
- Cuiseur de pâtes 400 comme cuiseur multifonctionnel en GN 1/1 comme appareil au sol avec raccordement fixe à l'eau usée ou écoulement dans le soubassement. Égouttoir amovible placé à l'arrière avec grille servant de surface de pose pour les paniers à pâtes.
- Cuiseur de pâtes 600 avec dispositif de levage pour soulever et abaisser automatiquement les paniers à pâtes. Version avec deux dispositifs de levage à droite ou quatre dispositifs de levage, deux à droite et deux à gauche. Commande du dispositif de levage par touches à effleurement, commande électronique avec affichage numé-

- rique, touche marche/arrêt, fonction de mémorisation de la minuterie et arrêt automatique avec signal sonore,
- chauffé par voie humide comme cuiseur de pâtes avec tube de trop-plein intégré dans la cuve et amovible pour l'évacuation de l'amidon,
- réglage optimal et sûr de la puissance et de la température grâce à un commutateur rotatif à trois niveaux allant de la cuisson intensive, de l'ébullition légère au maintien au chaud pour les applications les plus diverses,
- utilisation simple grâce à une arrivée d'eau réglable manuellement pour le remplissage pour la cuisson et le nettoyage, tube d'arrivée d'eau pivotant. Contrôle de la température, arrivée d'eau permanente lors de la préparation des pâtes,

Désignation :	Cuiseur GN 1/1	Cuiseur GN 1/1	Cuiseur à pâtes
N° de commande	FL828874/FL828882*	FL949957 / FL949965	FL956899 / FL956902
Dimension du bac	mm 308 x 509 x 240	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240
Capacité du bac	Liter 35	35	35
Puissance	kW 7,0/7,6	7,0	7,0
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions mm (L x L x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/1120

*Vario Cuiseur : Variante avec radiateur à infrarouge adaptable (0,6 kW)

Salvis FunctionLine

Sauteuse

Sauteuse 400
sur placard ouvert



Sauteuse 600
sur placard ouvert



Sauteuse Induction 600
sur placard ouvert



Des appareils multifonctionnels pour différentes applications



Caractéristiques :

- Pour frire, étuver, cuire et braiser,
- **surface de cuisson finement polie** en acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson, un rayonnement de chaleur très faible et un nettoyage très facile même sil'unité est en fonctionnement,
- **le corps de chauffe soudé sur le fond** et sur toute la surface de la cuve pour une répartition optimale de la chaleur et des temps de chauffe très courts,
- **bac embouti d'une pièce sans soudure** en acier inoxydable avec bord anti-ruissellement,
- **thermostats intégrés au corps de chauffe** pour une régulation optimale de la température et de la sécurité,
- **grand robinet pour faciliter la vidange.**

Désignation :	Sauteuse 400	Sauteuse 600	Sauteuse 800 CC / SC	Sauteuse à induction 600
N° de commande	FL829129	FL829145	FL879140 / FL880125	FL876491
Dimension du bac	mm 330 x 569 x 75	530 x 569 x 75	680 x 580 x 75	530 x 569 x 75
Capacité du bac	Liter 13	21	29	21
Surface de cuisson	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
Puissance	kW 4,8	7,0	10,5	8,0
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions 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

Grill, grandes plaques de cuisson

Sauteuse 800
sur placard ouvert



Plaque 600
sur placard ouvert



Grill 600
sur placard ouvert



Caractéristiques :

- **Sauteuse 800** en deux variantes d'exécution en construction sandwich avec noyau en cuivre ou en acier pour l'application spécifique. Trois zones de chauffage pour un réglage individuel en fonction des besoins et de la capacité.
- Surface de cuisson en inox finement polie et coeur de plaque en acier soudé sous vide.
- **Grande surface de cuisson** et capacité de la cuve, idéale pour la préparation et les affaires à la carte,
- **soubassement espace de rangement ouvert**, fermé sur trois côtés.

Caractéristiques :

- **Plaque de cuisson en acier spécial** de haute qualité en inox 1.2301 pour des résultats de cuisson optimaux, inclinaison vers l'avant,
- Corps de chauffe directement sous la plaque de cuisson pour une transmission optimale de l'énergie, des temps de chauffe courts et une puissance élevée,
- **Thermostat de travail intégré** dans la plaque pour une régulation optimale de la température de 100 à 250 °C,
- **thermostat de sécurité** comme protection contre la surchauffe,
- **construction facile à nettoyer** avec bord à bourrelet sur tout le pourtour,
- **bouchon d'écoulement étanche**, récipient GN dans le soubassement pour le grill et les résidus de cuisson,
- **Armoire ouverte dans le soubassement**, fermée sur trois côtés.

Désignation:	Grill 600	Sauteuse 800	Plaque 600
N° de commande	FL829307	FL879140	FL882862
Surface de cuisson: mm	530 x 465 / 596	680 x 480	530 x 470 / 569
Zones de chauffage kW	2 x 5,0	3 x 3,5	2 x 3,5
Plage de température: °C	100 – 250	95 - 250	100 – 250
Puissance kW	10,0	10,5	7,0
Voltage	400 V 3N 50/60Hz	400 V 3N 50/60Hz	400 V 3N 50/60Hz
Dimensions mm (L x P x H)	600x800x750/900	800x800x750/900	600x800x750/900

Salvis FunctionLine

Grill pour steakl

Grill pour steak 400
écoulement arrière vers le bas



Grill por steak 600
écoulement arrière vers le bas



Caractéristiques :

- Pour griller et rôtir directement sur des résistances tubulaires plates en inox pour un modèle de grill typique pour les aliments les plus divers,
- temps de chauffe courts,
- Température de cuisson réglable en continu grâce au régulateur d'énergie réglable en continu,
- Corps de chauffe pivotant vers le haut pour le nettoyage de la cuve,
- Bac de récupération des graisses sans soudure, embouti et rempli d'eau à 140 mm de profondeur. Les aliments ne sèchent pas et permettent de recueillir les résidus de graisse et de cuisson.
- Bac de récupération des graisses avec bouchon d'écoulement CNS pour nettoyage simple et sûr,
- Sortie Ø 40 mm vers le bas dans des récipients GN,
- soubassement espace d'armoire ouvert, fermé sur trois côtés.



Bac de récupération des graisses embouti sans soudure pour un nettoyage facile et sûr

Désignation:	Grill pour steak 400	Grill pour steak 600
N° de commande	FL884491	FL884492
Surface de cuisson: mm	290 x 410 mm	490 x 410
Zones de chauffage kW	1 x 3,6	2 x 2,5
Plage de température: °C	Stufenlos einstellbar	Stufenlos einstellbar
Puissance kW	3,6	5,0
Voltage	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Dimensions mm (L x P x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Sauteuse 800 Plus, Sauteuse M

Sauteuse 800 Plus W
sur placard ouvert avec récipient GN 1/1



Sauteuse M



Caractéristiques :

- **Appareil de taille GN 2/1 polyvalent**, excellent pour frire, cuire, mijoter, ...
 - **bac embouti sans soudure** en acier inoxydable à bords rayonnés pour faciliter le nettoyage, corps de chauffe soudé sur le fond de la cuve et sur toute la surface,
 - **surface de cuisson finement polie** dissipation de chaleur très faible,
 - **couvercle à double paroi** pour une perte de chaleur minimale et comme surface de travail supplémentaire,
 - **Température variant** de 60 °C – 250 °C,
 - **sélecteur de puissance à 4 niveaux**, de 33 % à 100 % suivant le mode de cuisson : étuver, garder en température, cuire et frire, choix du niveau de puissance en fonction de la quantité et du type de cuisson avec une importante économie d'énergie,
 - **Thermostats de travail et de sécurité intégrés au corps de chauffe** comme protection contre la surchauffe,
 - bords anti-ruisellement, l'utilisation de chariot de vidange.
- Sauteuse 800 Plus W avec arrivée d'eau intégrée**

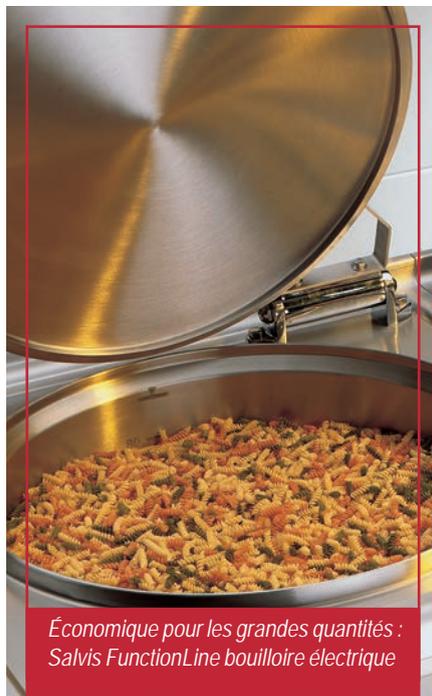
Caractéristiques :

- Applications multifonctionnelles pour des quantités allant jusqu'à 40 litres - avec de nombreuses possibilités d'utilisation aussi bien en pré-production qu'à la carte,
- Cuve soudée sans joints, facile à nettoyer, de construction radiale,
- Excellents résultats de cuisson et de brunissage grâce à la surface de cuisson en inox polie - idéale pour la préparation de différents plats, même très délicats, comme le poisson ou les pâtisseries,
- transmission optimale et homogène de la chaleur grâce à la plaque en cuivre soudée sous vide,
- remplissage facile et sûr des aliments grâce au robinet de vidange à bille intégré et au bouchon de vidange,
- faible rayonnement de la température grâce au couvercle isolé à double paroi avec barrière de condensation sur tout le pourtour,
- arrivée d'eau intégrée dans le panneau frontal, réglable manuellement par robinet à boisseau sphérique et robinetterie pivotante actionnée par le couvercle,

Désignation::	Sauteuse 800 Plus / W	Sauteuse M
No de commande	FL941646 / FL942251	FL882739
Surface de cuisson/ Dimensions bac mm	680 x 580 x 210	530 x 470 / 569 x 150 mm
Capacité max. Litre	80	40
Niveau max. de remplissage Litre	60	
Plage de régulation °C	60 – 250	95 – 250 / 2 x 5,0
Puissance kW	13,5	10,0
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50 Hz
Dimensions mm (L x L x H)	800 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900
Raccord d'eau	G 3/4" temp. d'alimentation max. 50 °C	1/2" – KW ou WW

Salvis FunctionLine

Marmite

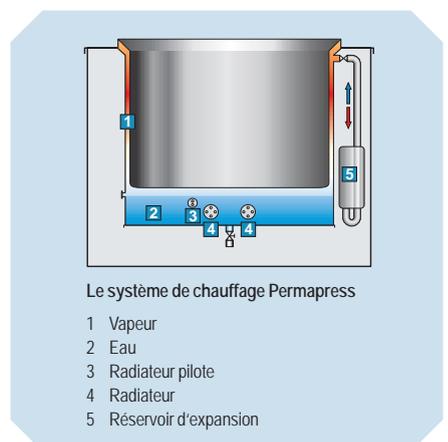


Caractéristiques :

- Pour cuire, étuver, blanchir, cuire à point et maintenir au chaud de grandes quantités de 60 - 100 °C comme pour les soupes, pommes de terre, boulettes, riz, légumes, viande, lait et plus encore.
- Système de chauffage Permapress fermé avec une plage de température idéale pour une cuisson douce et économe en énergie.
- Cuisson douce sans brûler grâce à la température optimale de la cuve intérieure de 110 °C.
- Commande à manette avec commutateur rotatif pour deux niveaux de puissance permettant de passer du niveau d'ébullition au niveau de continuation de la cuisson avec une puissance réduite.
- Commutateur rotatif pour le réglage manuel de la température comme régulateur d'énergie sur six niveaux pour une adaptation individuelle aux aliments à cuire, aux quantités et aux applications.
- Manomètre analogique pour l'affichage de la pression pour les générateurs de vapeur,
- Couvercle isolé à double paroi.



Désignation :		Marmite 80 Litre
No de commande		FL880780
Capacité nominale	Litre	80 / 93 pour un bord de cuisson de 4 cm
Plage de régulation	°C	60 - 100
Diamètre de la cuve intérieure	mm	584
Hauteur de la cuve intérieure	mm	410
Puissance	kW	15,6
Voltage		400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions mm	(L x L x H)	800 x 800 x 750/965
Raccord d'eau		KW / WW 3/4"



Salvis FunctionLine

Grill Multifonctionell

*Plaque CNS H600
sur placard ouvert*



*Plaque CNS 800
sur placard ouvert*



Caractéristiques :

- Surface de cuisson en inox affleurante
- Les plaques peuvent être utilisées de manière polyvalente, de la cuisson au rôtissage de pièces à rôtir courtes,
- Surface de cuisson/rôtissage en inox finement polie pour d'excellents résultats de cuisson et de rôtissage avec un faible rayonnement de chaleur et un nettoyage très confortable.
- Gouttière en U emboutie sans soudu-re sur tout le pourtour pour recueillir les restes d'aliments et les liquides avec
- écoulement vers le bas pour un netto-yage facile,
- Plaque de cuisson en construction sandwich avec une répartition uni-forme de la température,
- Thermostat de travail et de sécu-rité intégré pour une régulation opti-male de la température et la sécurité comme protection contre la surchauffe,
- soubassement armoire ou-verte, fermée sur trois côtés,
- en option, Plaque 800 CNS avec four GN 1 1/2, intérieur du four en version hygiénique avec des portes solides, isolées et à surface lisse pour une uti-lisation charge élevée.



*Grande capacité, résultats de cuisson parfaits :
le four FunctionLine de Salvis est particulièrement polyvalent.*

Salvis FunctionLine

Grill Multifonctionell

Plaque CNS 800
sur placard ouvert et four



Grill multifonctionell : surface inox polie pour rôtir et cuisiner

Caractéristiques :

- Surface de cuisson en inox affleurante
- Les plaques peuvent être utilisées de manière polyvalente, de la cuisson au rôtissage de pièces à rôtir courtes,
- Surface de cuisson/rôtissage en inox finement polie pour d'excellents résultats de cuisson et de rôtissage avec un faible rayonnement de chaleur et un nettoyage très confortable.
- Gouttière en U emboutie sans soudures sur tout le pourtour pour recueillir les restes d'aliments et les liquides avec écoulement vers le bas pour un nettoyage facile,
- Plaque de cuisson en construction sandwich avec une répartition uniforme de la température,
- Thermostat de travail et de sécurité intégré pour une régulation optimale de la température et la sécurité comme protection contre la surchauffe,
- soubassement armoire ouverte, fermée sur trois côtés,
- en option, Plaque 800 CNS avec four GN 1 1/2, intérieur du four en version hygiénique avec des portes solides, isolées et à surface lisse pour une utilisation charge élevée.



Les zones de chauffage séparées permettent de cuisiner et de maintenir au chaud en même temps

Désignation :	Plaque inox 600	Plaque inox 800	Plaque inox 800 sur four GN 1'1/2
No de commande	FL829234	FL829242	FL833126
Surface de cuisson	mm 347 x 617	651 x 617	651 x 617
Zones de chauffages	kW 2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5
Dimensions du moufle	mm -	-	535 x 520 x 250
Puissance	kW 7,0	14,0	Fouereau 14,0 Four 4,6
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions en mm (L x L x H)	600x800x750/900	800x800x750/900	800x800x750/900

Salvis FunctionLine

Plaque Vitrocéramique

*Plaque Vitrocéramique 400
sur placard ouvert*



*Plaque Vitrocéramique 800
sur placard ouvert*



*Plaque Vitrocéramique 800
sur four GN 1 1/2*



Caractéristiques :

- Plan de cuisson en vitrocéramique affleurant sans soudu-
re pour un nettoyage et une utilisation facilitée de la batterie
de cuisine,
- température réglable de 70 – 500 °C pour un meilleur rende-
ment et des temps de cuisson réduits,
- thermostat de sécurité contre la surchauffe,
- *en option la plaque vitrocéramique 800 sur four GN 1 1/2*,
volume intérieur du four en version hygiène avec rails –sup-
ports amovibles, solide porte isolée à paroi lisse pour de fortes
charges.
- Non disponible en Suisse

*Facile à utiliser : Déplacement sans problème des casseroles
et poêles sur la cuisinière vitrocéramique FunctionLine de Salvis.*



Désignation	Plaque vitrocéramique 400 2 zones chauffantes	Plaque vitrocéramique 800 4 zones chauffantes	Plaque vitrocéramique 800 4 zones chauffantes, avec four GN 1 1/2
No de commande.	FL829250	FL829269	FL833142
Plaque de cuisson	mm 394 x 688	794 x 688	794 x 688
Zones de chauffe	kW/mm 2 x 3,5/à 270 x 270	4 x 3,5/à 270 x 270	4 x 3,5/ à 270 x 270
Dimensions du moufle	mm –	–	535 x 520 x 250
Puissance	kW 7,0	14,0	Plaque en vitrocéramique 14,0 Four 4,6
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Dimensions mm	(L x L x H) 400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

Salvis FunctionLine

Plaque à induction, wok à induction

Plaque à induction 400
sur placard ouvert



Plaque à induction 800
sur placard ouvert



Wok à induction 400
sur placard ouvert



Caractéristiques :

- plan de cuisson affleurant pour une utilisation optimale des surfaces de cuisson et de la batterie de cuisine,
- ajustement de la température au degré près pour toutes sortes de préparation,
- reconnaissance électronique des marmites idéale pour un service à la carte, pas de temps de chauffe d'où une consommation énergétique moindre,
- pas de risque de brûler les aliments en dehors de la surface de cuisson,

- très peu de dissipation de la chaleur dans la d'où un meilleur climat de travail et une bonne atmosphère,
- plan de cuisson affleurant sans soudeure pour cuire, garder à température pour un nettoyage et une manipulation des ustensiles de cuisines faciles
- en option la plaque à induction 800 sur four GN 1 1/2, volume intérieur du four en version hygiène avec rails – supports amovibles, solide porte isolée à paroi lisse pour de fortes charges.

Caractéristiques :

- Bol vitrocéramique de haute qualité,
- disponibilité immédiate vu qu'il n'y a pas de temps de chauffe,
- reconnaissance électronique du wok pour un gain de temps et une économie d'énergie,
- haute précision de réglage de la température.
- Meuble bas ouvert, fermé sur trois côtés.

Bezeichnung:	Plaque à induction 400	Plaque à induction 400 Plus	Plaque à induction 800	Plaque à induction 800 Plus	Plaque à induction 800 en diagonale	Wok à induction
No de commande	FL877567	FL884255	FL877568	FL877570	FL877571	FL877572
Surface de commande mm	394 x 688	394 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688	Cuvette Ø 300
Zones des chauffe kW/mm	2 x 5,0 Ø 270	4 x 3,5 à 260 x 135	4 x 5,0 Ø 270	2 x 5,0 Ø 270 4 x 3,5 à 260 x 135	2 x 5,0 Ø 270 Zone de cuisson avant	1
Puissance kW	10,0	14,0	20,0	24,0	10,0	5,0
Voltage	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
Dimensions in mm (L x L 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

Feux vifs

2-Feux vifs
sur placard ouvert



4 Feux vifs
sur placard ouvert



4 Feux vifs
sur four GN 1 1/2



Caractéristiques :

- Plaque de cuisson en emboutissage profond empêchant aux aliments de brûler et facilitent le nettoyage,
- brûleur atmosphérique avec veilleuse de sécurité protégée pour un manipulation sûre,
- mise en marche et réglage de la température manuels,
- grill en acier inox inoxydable
- robinet d'arrêt de gaz,
- en option: fourneau 800 sur four GN 1 1/2.
- en option, Feux vifs à gaz 800 avec four GN 1 1/2, intérieur du four en version hygiénique avec étagères amovibles à accrocher ; porte solide à surface lisse et isolée pour une charge élevée.



Plan de cuisson embouti pour un nettoyage facilité

Désignation:	2-Flammen Gasherd	Gazinière à 4 feux	Gazinière à 4 feux sur four GN 1 1/2
N° de commande	FL800511	FL800945	FL800740
Foyers de cuisson	1 x 5,0; 1 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0
Surface de cuisson grille	1 x 370 x 700	2 x 370 x 700	2 x 370 x 700
Charge thermique nominale totale	12,0	24,0	24,0
Dimensions du moufle de cuisson	-	-	535 x 520 x 250
Puissance	-	-	4,6
Voltage	-	-	400 V 3N 50/60 Hz
N° ident. CE.	0085 CN0056	0085 CN0056	0085 CN0056
Dimensions mm (L x L 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

Sauteuse, grille et plaque de cuisson à gaz

Sauteuse à gaz 600
sur placard ouvert



Grill à gaz 600
sur placard ouvert



Plaque de cuisson 800
sur placard ouvert



Caractéristiques :

- Pour frire, étuver, cuire et braiser,
- deux brûleurs atmosphériques avec veilleuse,
- allumage piézo-électrique et sécurité thermoélectrique d'allumage,
- régulation thermostatique de la température de 100 à 250 °C pour un résultat optimal de cuisson,
- surface de cuisson finement polie en acier inoxydable pour des résultats parfaits,
- construction spéciale avec corps de chauffe soudé sur le fond de la cuve et sur toute la surface pour des temps de chauffe très courts,
- robinet d'arrêt de gaz.

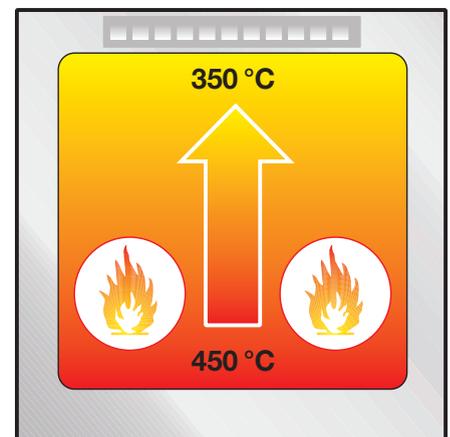
Caractéristiques :

- Plaque de cuisson en acier spécial rainurée pour un motif de grillade visuellement attrayant avec une pente vers l'avant,
- Deux brûleurs atmosphériques avec veilleuse pour une utilisation sûre et un fonctionnement économique,
- sécurité d'allumage thermoélectrique et allumage piézoélectrique,
- réglage thermostatique de la température pour un rendement élevé et des résultats de cuisson optimaux,
- bouchon de vidange étanche,
- récipient GN dans le soubassement pour le grill et les résidus de cuisson,
- robinet d'arrêt de gaz,
- Sous-construction armoire ouverte, fermée sur trois côtés.

Caractéristiques :

- Grande plaque de cuisson avec surface en acier,
- deux brûleurs atmosphériques placés à l'avant et réglables séparément,
- pour préparer les plats à l'avant avec des températures jusqu'à 450 °C et continuer la cuisson à l'arrière,
- allumage piézo-électrique, brûleur avec veilleuse et protection thermoélectrique,
- robinet d'arrêt de gaz.

Désignation::	Sauteuse à gaz 600	Grill à gaz 600	Plaque de cuisson 800
N° de commande	FL836656	FL884505	FL836737
Dimension du bac	mm 530 x 569 x 75	-	-
Capacité du bac	Litre 21	-	-
Surface de cuisson	mm 530 x 470/569	530 x 465/569	651 x 617
Zones de chauffes	kW 2 x 5,0	2 x 5,0	2 x 6,0
Plage de régulation	°C 100 - 250	100 - 250	100 - 450
Charge thermique nominale	kW 10,0	10,0	12,0
N° ident. CE	0085 CN0057	0085 CN0057	0085 CN0058
Dimensions mm (L x L x H)	600 x 800 x 750/1100	600 x 800 x 750/1100	800 x 800 x 750/1100



Salvis FunctionLine:

Fonctionnalité sur toute la ligne





La solution optimale pour vos besoins

Puis la cuisine et ses équipements sont conçus pour des entreprises exigeantes et rentables, meilleures seront la productivité, l'organisation de la cuisine et son efficacité.

La gamme Salvis FunctionLine vous assure des cuisines fonctionnelles avec des appareils très performants, polyvalents et ergonomiques pour toute sorte de restauration :

- Gastronomique,
- Commerciale,
- Collective, et
- Pour l'hôtellerie.

En fonction du type de restauration, de la taille et des impératifs, une multitude de combinaisons est possible entre les différents éléments de la gamme.

La largeur des appareils – 400, 600, 800 et 1200 mm – ne fixe aucune limite au choix de combinaisons personnalisées de votre cuisine – pour une hauteur de travail constante et ergonomiquement optimale de 900mm (sur pied ou sur socle). Aucune limite n'est fixée donc à l'aménagement de la cuisine.

La gamme Salvis FunctionLine est donc synonyme d'utilisation optimale de l'espace et d'une meilleure organisation du travail.

Une cuisine conçue et planifiée pour répondre aux besoins du client dans un espace donné augmentera la productivité et l'organisation du travail. **Toutes ces conditions réunies assureront une ambiance de travail tout à fait agréable.**



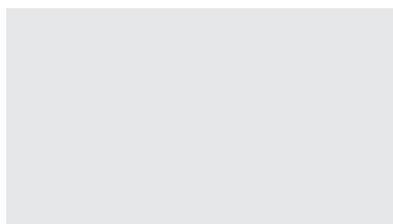
Smart cooking représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide **Salvis GreenVAC**. smart cooking est la recette à succès pour des hôtes et des invités satisfaits.



Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de raccordement et les détails techniques, voir le mode d'emploi.
Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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



102020 - 22'000'136

